МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32105— 2013

Консервы
Продукция соковая

НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательский институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии) при участии Некоммерческой организации «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43-2013)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 329-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32105–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 32105—2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 32105—2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 2 2023 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы
Продукция соковая

НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Canned foods.
Juice products.
Fruit, fruit and vegetable juice containing beverages.
General specifications

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию – фруктовые и фруктово-овощные сокосодержащие напитки, в том числе обогащенные (далее – напитки).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 5717.1–2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8050–85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.9–78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

ГОСТ 8756.10–70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти

ГОСТ 8756.11–70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10117.1–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31643–2012 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31669–2012 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31714–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31715–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31717–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом

ГОСТ 31718–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32101–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по [1], [2].

4 Классификация

4.1 Наименования напитков устанавливают в зависимости от вида используемого сырья в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории госу-

дарства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

4.2 Напитки, в зависимости от технологии изготовления, подразделяют на:

- напитки;
- напитки осветленные;
- напитки с мякотью.

Фруктовые напитки изготавливают из одного вида фруктового сока и/или пюре или смешанными (из двух и более видов фруктовых соков и/или пюре).

Фруктово-овощные напитки изготавливают из одного или нескольких видов фруктовых соков и/или пюре с добавлением овощных соков и/или пюре.

Во фруктово-овощных напитках превалирующей должна быть доля фруктовой части.

4.3 Напитки могут быть изготовлены с добавлением:

- двуокиси углерода (газированные);
- натуральных или идентичных натуральным ароматизаторов, в том числе, не свойственных аромату основного сырья, растительных экстрактов и пряностей.

4.4 Напитки могут изготавливаться:

- стерилизованными,
- пастеризованными в соответствии с требовании с [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

4.5 Напитки могут изготавливаться обогащенными.

Для изготовления обогащенных напитков используют пищевые и (или) биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5 Технические требования

5.1 Напитки изготавливают в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и настоящего стандарта по документам на конкретные наименования напитков и/или по технологическим инструкциям и/или по рецептурам.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям напитки должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - напитков	Естественно мутная жидкость с наличием фруктовой (овощной) мякоти соответствующих фруктов (овощей). Допускается осадок на дне упаковки. Не допускаются наличие частиц цедры и альбедо в напитках из цитрусовых и тропических фруктов.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- напитков осветленных	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. При наливе в бокал газированных напитков должно происходить

	выделение пузырьков газа.
- напитков с мякотью	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. При наливе в бокал газированных напитков должно происходить выделение пузырьков газа. Естественно мутная жидкость с фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей). Допускаются расслаивание и осадок частиц мякоти на дне упаковки
Вкус и аромат	Выраженные, свойственные использованным фруктовым (овощным) сокам и (или) пюре. Для напитков с добавлением ароматизаторов – привкус и аромат ароматизаторов, использованных при изготовлении напитка. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены напитки

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям напитков приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля осадка в напитках осветленных, %, не более	0,3
Объемная доля мякоти для напитков с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, %	0,2
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	То же
Посторонние примеси	»
*Объемная доля мякоти в напитках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Минимальная объемная доля сока и/или пюре в напитках должна соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.4 Требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для напитков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), микробиологическим показателям патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти, объемная доля соков и/или пюре в конкретных видах напитков, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования напитков и/или технологических инструкциях и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления напитков используют следующее сырье:

- соки фруктовые и овощные прямого отжима – по [1] и ГОСТ 32101;
- соки фруктовые и овощные прямого отжима, консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом;
- соки фруктовые и овощные прямого отжима замороженные;
- соки фруктовые концентрированные по [1] и ГОСТ 32102;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом или замороженные;
- пюре фруктовые замороженные;
- пюре фруктовые асептического консервирования;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;

- пюре овощные быстрозамороженные;
- пюре овощные асептического консервирования;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом или замороженные;
- клетки цитрусовых фруктов;
- фруктовая или овощная мякоть;
- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества;
- пряности и экстракты пряностей;
- двуокись углерода по ГОСТ 8050;
- сахар по ГОСТ 31895 или сиропы (растворы) сахара (сахаров);
- пищевые добавки и технологические средства в соответствии с требованиями [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза;
- воду питьевую в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных документов государств, принявших стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

Допускается использование других видов сырья в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Сырье, используемое для изготовления напитков, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.3.2 Добавление консервантов в сокосодержащие напитки запрещается.

5.4 Упаковка

5.4.1 Напитки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 5981, и предназначенные для применения в пищевой промышленности.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, [1] и [2] или нормативных документов государств, принявших стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания напитков указана в приложении А.

5.4.3 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукта в одной упаковочной единице от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с требованиями [1], [4], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «пастеризованный» для пастеризованных напитков и «стерилизованный» для стерилизованных напитков;
- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» для напитков с мякотью.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки – по [1], [4], [5], или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на

упаковку, должны быть предназначены для применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических (кроме качества измельчения мякоти), физико-химических показателей (кроме массовой доли осадка, объемной доли мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей, массовой доли двуокиси углерода), объема или массы нетто напитка в одной потребительской упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Массовые доли осадка, минеральных примесей и наличие примесей растительного происхождения определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке качества напитков.

6.4 Контроль показателей безопасности напитков проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, контроль микробиологических показателей патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества напитков проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию напитков проводят по [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, ГОСТ 8756.0, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, культивирование и определение микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

7.4 Определение массовой доли мякоти – по ГОСТ 8756.10, объемной доли мякоти – по нормативным документам государств, принявших стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

7.5 Определение массовой доли осадка – по ГОСТ 8756.9.

7.6 Определение двуокиси углерода – по нормативным документам государств, принявших стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

7.7 Определение минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3.

7.8 Определение примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

7.9 Посторонние примеси определяют визуально.

7.10 Определение массовой доли свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.11 Определение массовой доли мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 ГОСТ 31628.

7.12 Определение массовой доли кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.13 Определение массовой доли ртути – по ГОСТ 26927;

7.14 Определение массовой доли пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Определение массовой доли нитратов – по ГОСТ 29270.

7.16 Определение промышленной стерильности нектаров – по ГОСТ 30425.

7.17 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.18 Определение радионуклидов (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Определение показателей, используемых для идентификации нектаров (см. 6.6):

- определение аскорбиновой кислоты – по ГОСТ 31643 и ГОСТ 31717;
- определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита – по ГОСТ 31669;

- определение стабильных изотопов кислорода – по ГОСТ 31718;
- определение стабильных изотопов водорода – по ГОСТ 31715;
- определение стабильных изотопов углерода – по ГОСТ 31714.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения напитков – в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799.

Напитки, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности напитков устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и сроки хранения, в течение которых напитки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания фруктовых и фруктово-овощных сокосодержащих напитков

Напитки фасуют:

- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2;
- в упаковку из полимерных и комбинированных материалов.

Допускается фасовать напитки в упаковку из материалов других видов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок годности фруктовых и фруктово-овощных сокосодержащих напитков

Б.1 Условия и срок годности, в течение которых напитки сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке:
- светлоокрашенных – двух лет,
- темноокрашенных – одного года;
- в металлической упаковке – одного года;
- в алюминиевых тубах – одного года;
- в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом – не более девяти месяцев.
- в потребительской упаковке из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона):
- напитков асептического розлива – одного года,
- напитков «горячего розлива» при температуре от 0 °С до 10 °С – шести месяцев;
- в потребительской упаковке из комбинированных пленочных материалов:
- напитков «горячего розлива» при температуре от 0 °С до 10 °С – 9 мес;
- в бутылках из полимерных материалов – одного года.

Б.2 Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные напитки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке из комбинированных материалов – 30 сут при температуре плюс (4 ± 2) ^{o}С.

Библиография

[1] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 882*

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 880*

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утвержден Решением ЕЭК от 20.07.2012 г., № 58*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769*

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

*Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.81:006.354 МКС 67.160.20

Ключевые слова: консервы, продукция соковая, фруктовые и фруктово-овощные сокосодержащие напитки, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1301.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 32105—2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 32105—2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 2 2023 г.)

МКС 67.160.20

Поправка к ГОСТ 32105—2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Второй абзац	—	Настоящий стандарт не распространяется на сокосодержащие напитки, предназначенные для детского питания.
Пункт 5.2.1. Таблица 1. Графа «Характеристика» для «- напитков с мякотью»	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция.	—

(ИУС № 8 2026 г.)

gost.e-ecolog.ru