МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32103— 2013

Консервы. Продукция соковая

СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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

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. № 332-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32103—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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 32103—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы.
Продукция соковая

СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Общие технические условия

Canned foods. Juice products.
Reconstituted fruit, fruit and vegetable juices.
General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию — фруктовые и фруктово-овощные восстановленные соки, в том числе обогащенные (далее — соки).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ ISO 2173 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервирования пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

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

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.9 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

ГОСТ 8756.10 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объемной доли мякоти

ГОСТ 8756.11 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения прозрачности и мутности

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

Издание официальное

ГОСТ 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 24283 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

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

ГОСТ 26313 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

ГОСТ 32129 Бутылки стеклянные. Венчики горловин. Типы и размеры. Часть 1. Венчик типа КПМ-30

ГОСТ 32131 Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 соков устанавливают в зависимости от вида используемого сырья 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.

4.2 Соки в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:

- соки восстановленные;
- соки восстановленные осветленные;
- соки восстановленные с мякотью.

Фруктовые восстановленные соки изготавливают из одного вида фруктового сока или смешанными (из двух и более видов фруктовых соков).

Фруктово-овощные восстановленные соки изготавливают из одного или нескольких видов фруктовых соков с добавлением овощных соков.

Во фруктово-овощных соках доля фруктовой части должна быть более 50 %.

В соки могут быть добавлены пюре, мякоть, клетки цитрусовых фруктов и другие компоненты 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, и 5.3.

4.3 Соки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными 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.

4.4 Соки могут изготавливаться обогащенными.

Для изготовления обогащенных соков 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 Соки изготавливают 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, и настоящего стандарта по документам на конкретные наименования соков, и/или по технологическим инструкциям, и/или по рецептурам.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция соков:	
- восстановленных	Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).
- восстановленных осветленных	Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня.
- восстановленных с мякотью	Однородная текучая жидкость с мякотью фруктов (овощей). Допускается незначительный осадок на дне упаковки и небольшое расслоение
Вкус и аромат	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Допускаются: - для соков из дикорастущих ягод — естественная горечь; - для соков из цитрусовых плодов — натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов (овощей) и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов (овощей)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ	В соответствии с [1]
Массовая доля осадка в соках осветленных, %, не более	0,3
Объемная доля мякоти для соков с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: - для земляничного сока с мякотью - для остальных соков	 0,005 Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
* Объемная доля мякоти в цитрусовых соках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Требования безопасности соков, в т. ч. требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), должны 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.

5.2.4 Микробиологические показатели безопасности соков должны соответствовать требованиям [1], показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям [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, в конкретных видах соков пищевая

ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования соков, и/или технологических инструкциях, и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления соков используют следующее сырье:

- соки концентрированные по [1] и ГОСТ 32102;
- соки фруктовые и овощные концентрированные асептического консервирования, стерилизованные или замороженные;
- соки фруктовые и овощные прямого отжима по ГОСТ 32101;
- пюре фруктовые замороженные;
- пюре фруктовые асептического консервирования;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- пюре овощные замороженные;
- пюре овощные асептического консервирования;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом или замороженные;
- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества;
- клетки цитрусовых фруктов;
- фруктовую или овощную мякоть;
- 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 правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза;
- сахар по ГОСТ 33222 или сиропы (растворы) сахара (сахаров).

Для корректирования вкуса соков допускается:

- добавление регулятора кислотности 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, в количестве не более 3 г/дм^3 в расчете на безводную лимонную кислоту;
- добавление сахара, и /или сахаров, и/или их растворов и сиропов в количестве не более 1,5 процента от массы готового сока 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.

Добавление сахара, сахаров или их растворов и сиропов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

Одновременное добавление сахара и/или сахаров и регуляторов кислотности в один и тот же сок запрещается.

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 соков, 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.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть разрешены 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, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза, 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], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза, в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки для фасования и упаковывания соков приведены 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 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], [3], [4] 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 соков и «стерилизованный» для стерилизованных соков;
- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» для соков с мякотью;
- пищевая и энергетическая ценность.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки — по [1], [4], [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза, ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на упаковку должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (кроме массовой доли осадка, объемной доли мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей), объема или массы нетто сока 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 соков.

6.4 Контроль показателей безопасности соков 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 соков 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 соков 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.

В случае разногласий в визуальной оценке прозрачность осветленных соков — по ГОСТ 8756.11, внешний вид и консистенция гомогенизированных соков — по ГОСТ 24283.

7.4 Определение массовой доли мякоти — по ГОСТ 8756.10, объемной доли мякоти — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

7.5 Определение содержания растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173.

7.6 Определение массовой доли осадка — по ГОСТ 8756.9.

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 соков — 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 соков (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 соков — по [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799.

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

8.2 Сроки годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и сроки хранения, в течение которых соки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания фруктовых и фруктово-овощных восстановленных соков

Соки фасуют:

- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32129, ГОСТ 32131;
- в упаковку из полимерных и комбинированных материалов.

Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки годности фруктовых и фруктово-овощных восстановленных соков

Б.1 Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке — 12 мес при температуре от 0 °С до 25 °С;
- в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом, — не более 9 мес;
- в пакетах из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 0 °С до 25 °С, для соков:
  - фасованных способом асептического розлива — 12 мес,
  - фасованных способом «горячего розлива» — 6 мес;
- в пакетах из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 0 °С до 10 °С для соков, фасованных способом «горячего розлива», — 9 мес.

Б.2 Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные восстановленные соки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке — не более 30 сут при температуре плюс (4 ± 2) °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 июля 2012 г. № 58*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 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, соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 06.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 32103—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МКС 67.160.20

Поправка к ГОСТ 32103—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Второй абзац	—	Настоящий стандарт не распространяется на соки восстановленные, предназначенные для детского питания.

(ИУС № 8 2026 г.)

gost.e-ecolog.ru