МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32876— 2014**

# Продукция соковая

# СОК ТОМАТНЫЙ

## 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 Некоммерческой организацией «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 5 декабря 2014 г. № 46)

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 |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2014 г. № 1949-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32876—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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, 2015, 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

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 3
4 Классификация . . . . . 3
5 Технические требования . . . . . 3
6 Правила приемки . . . . . 6
7 Методы контроля . . . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . . . 7
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания томатного сока . . . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока . . . . . 9
Библиография . . . . . 10

**Поправка к ГОСТ 32876—2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия**

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

(ИУС № 2 2023 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Продукция соковая**

# СОК ТОМАТНЫЙ

**Технические условия**

Juice products. Tomato juice. Specifications

**Дата введения — 2016—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию в части томатного сока прямого отжима и восстановленного, в том числе предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее — томатный сок). Стандарт распространяется также на обогащенный томатный сок.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.2.3, к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.5.

## 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 762 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

ГОСТ 8756.10 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения содержания мякоти

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

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

**Издание официальное**

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и 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 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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29032 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфурола

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 31644 Продукция соковая. Определение 5-гидроксметилфурфурола 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 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

ГОСТ 32249 Продукция соковая. Определение этилового спирта ферментативным методом

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34298 Томаты свежие. 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 по указателям 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 Томатный сок в зависимости от используемого сырья может изготавливаться:
- прямого отжима;
- восстановленный;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленный с мякотью.

4.2 В томатный сок могут быть добавлены сахар, соль, пряности и другие компоненты в соответствии с требованиями по [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — участников Таможенного союза, и по 5.3.

Томатный сок может изготавливаться гомогенизированным.

4.3 Томатный сок может изготавливаться обогащенным.

Для изготовления обогащенных соков используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с 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 Технические требования

5.1 Томатный сок 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, 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 томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция | Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью.<br>Допускается:<br>- при хранении отслаивание жидкости;<br>- флотация частиц мякоти;<br>- для сока прямого отжима — единичные частицы дробленых семян;<br>- для сока прямого отжима — наличие «белого кольца» немикробиологического происхождения.<br>Для томатного сока с мякотью допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Вкус и запах | Для томатного сока прямого отжима — свойственные соку, изготовленному из свежих томатов |
| | Для восстановленного томатного сока — свойственные соку, изготовленному из томатной пасты, томатного пюре или концентрированного томатного сока |
| | Для сока с добавлением компонентов по 4.2 и 4.3 — характерные для использованных компонентов |
| | Не допускаются посторонние привкус и запах |
| Цвет | Красный или оранжево-красный.<br>Допускается слабо-коричневый тон для восстановленного томатного сока |

5.2.2 По физико-химическим показателям томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Содержание растворимых сухих веществ в восстановленном томатном соке, % при 20 °С (Брикс), не менее | 5,0 |
| Содержание растворимых сухих веществ в томатном соке прямого отжима, % при 20 °С (Брикс), не менее | 4,2 |
| Массовая доля титруемых кислот в томатном соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста в пересчете на яблочную кислоту, %, не более | 1,3 |
| Массовая доля добавленной поваренной соли для томатного сока с солью, предназначенного для детей дошкольного и школьного возраста, %, не более | 0,6 |
| Массовая доля этилового спирта в соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста, %, не более | 0,2 |
| Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее | 8,0 |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Примеси растительного происхождения | Не допускаются |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

5.2.3 Содержание в томатном соке токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, микробиологических показателей, в том числе патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

5.2.4 Содержание 5-оксиметилфурфурола в томатном соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста, — в соответствии с [1].

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти в конкретных видах томатного сока, 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 томатного сока применяют следующие компоненты:

- томаты свежие по ГОСТ 34298;
- пюре томатное асептического консервирования или стерилизованное;

- паста томатная или концентрированное томатное пюре асептического консервирования или стерилизованные по ГОСТ 3343;
- сок томатный концентрированный;
- корень и зелень петрушки, сельдерея свежие;
- укроп свежий;
- масла эфирные укропа, петрушки, сельдерея;
- экстракты пряностей;
- растения пряноароматические, экстракты пряноароматических растений;
- концентрированные натуральные ароматобразующие вещества томата;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;
- сахар по ГОСТ 33222 или сиропы (растворы) сахара;
- кислоту аскорбиновую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- 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.

Для корректировки кислотности и вкуса томатного сока допускается:

- использование лимонной кислоты в количестве не более 3 г/дм$^3$;
- добавление сахара в количестве не более 1,5 % от массы томатного 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 воды, растворов, и/или сиропов сахара, и/или сахаров в томатный сок прямого отжима не допускается.

Одновременное добавление сахара и регулятора кислотности в один и тот же томатный сок не допускается.

5.3.2 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.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления томатного сока, 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 Томатный сок фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару. Потребительская упаковка, укупорочные средства и транспортная упаковка должны 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, предназначенных для применения в пищевой промышленности, соответствующих требованиям [4], ГОСТ 5981 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

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 томатного сока приведены в приложении А.

5.4.3 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской тары, 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 и транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [1], [3], [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: «гомогенизированный» для гомогенизированных соков;
- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичная, сохраняющая смысл рекомендаций.

На потребительской упаковке томатного сока указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

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 предназначены к применению в пищевой промышленности.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313, [2] и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (кроме 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 Объемную долю мякоти, наличие минеральной примеси и примеси растительного происхождения определяют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при возникновении разногласий при органолептической оценке качества томатного сока.

6.4 Контроль показателей безопасности томатного сока 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 томатного сока 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 томатного сока 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, 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 внешнего вида и качества измельчения для 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.

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

7.6 Определение минеральной примеси — по ГОСТ ISO 762.

7.7 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

7.8 Посторонние примеси определяют визуально.

7.9 Определение массовой доли свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.10 Определение массовой доли мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.11 Определение массовой доли кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.12 Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927.

7.13 Определение массовой доли олова — по ГОСТ 26935.

7.14 Определение массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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 5-оксиметилфурфурола — по ГОСТ 29032, ГОСТ 31644.

7.19 Определение хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.20 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.

7.21 Определение этилового спирта — по ГОСТ 32249.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения томатного сока — 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 по ГОСТ 13799.

8.2 Сроки годности томатного сока устанавливает изготовитель с указанием условий хранения продукта.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока, в течение которых соки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б.

**Приложение А**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания томатного сока

Томатный сок фасуют:

- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32129, ГОСТ 32131;
- в упаковку из полимерных материалов;
- в упаковку (пакеты) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги;
- в металлическую упаковку.

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

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока

Условия хранения и сроки годности, в течение которых томатный сок сохраняет свое качество со дня изготовления при температуре от 0 °С до 25 °С, не более:

- в стеклянной упаковке — три года;
- в металлической упаковке — два года;
- в упаковке из полимерных материалов — на более одного года;
- в потребительской упаковке (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом, — не более одного года.

## 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

УДК 663.81:006.354 МКС 67.160.20

Ключевые слова: продукция соковая, сок томатный прямого отжима и восстановленный, сок томатный обогащенный, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста, термины и определения, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 29.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30.

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 32876—2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия**

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

(ИУС № 2 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru