ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 59170— 2020

СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ И СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Национальный фонд защиты потребителей» (НФЗП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 ноября 2020 г. № 1052-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2020

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 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Перечень фруктов и ягод, используемых при изготовлении фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров 9
Приложение Б (рекомендуемое) Дополнительные показатели для идентификации фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ И СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Fruit ciders end flavoured fruit ciders.
General specifications

Дата введения — 2021—05 —01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1994 Плоды шиповника. Технические условия

ГОСТ 2918 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3318 Плоды черемухи обыкновенной

ГОСТ 6687.0 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.5 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

ГОСТ 6714 Плоды рябины обыкновенной

ГОСТ 6828 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ 6830 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

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

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 12258 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16270 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 16524 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Технические условия

ГОСТ 21536 Плоды бузины

Издание официальное

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 21922 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 21946 Хмель-сырец. Технические условия

ГОСТ 21947 Хмель прессованный. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23943 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573 Плоды граната свежие. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31820 Сидры. Общие технические условия

ГОСТ 31896 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 32000 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ 32001 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ 32037 Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32051 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32061 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 32095 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

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

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

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

ГОСТ 32114 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ 32115 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

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

ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32286 (UNECE STANDARD FFV-29:2013) Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 32626 Средства укупорочные полимерные. Общие технические условия

ГОСТ 32686 Бутылки из полиэтилентерефталата для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 32713 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Ферментативный метод определения массовой концентрации D-яблочной кислоты

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

ГОСТ 32787 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 32789 Мушмула свежая. Технические условия

ГОСТ 32912 Хмелепродукты. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33309 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия

ГОСТ 33409 Продукция алкогольная и соковая. Определение содержания углеводов и глицерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33485 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Крыжовник свежий. Технические условия

ГОСТ 33499 (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия

ГОСТ 33748 Банки алюминиевые глубокой вытяжки с легковскрываемыми крышками. Общие технические условия

ГОСТ 33801 Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33915 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33953 Земляника свежая. Технические условия

ГОСТ 33954 Смородина красная и белая свежая. Технические условия

ГОСТ 34217 Фейхоа свежая. Технические условия

ГОСТ 34219 Черника и голубика свежие. Технические условия

ГОСТ 34314 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 34340 Персики и нектарины свежие. Технические условия

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52481 Красители пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 53193 Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза

ГОСТ Р 53954 Продукция винодельческая. Идентификация. Метод определения массовой концентрации золы и щелочности золы

ГОСТ Р 55583 Добавки пищевые. Калий сорбат Е202. Технические условия

ГОСТ Р 55870 (ЕЭК ООН FFV-17:2010) Инжир свежий. Технические условия

ГОСТ Р 56637 Рябина черноплодная свежая. Технические условия

ГОСТ Р 56672 Вишня свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ Р 56820 Груши свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ Р 58011—2017 Сидры традиционные. Технические условия

ГОСТ Р 58012 Жимолость свежая съедобная. Технические условия

Примечание — 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 31820, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

сидр фруктовый: Слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20 °С.

[[1], раздел II, пункт 5]

3.2

сидр фруктовый ароматизированный: Сидр фруктовый, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

[[1], раздел II, пункт 5]

3.3 **фруктовое сусло для сидров:** Полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 %, получаемый из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования.

4 Классификация

4.1 Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры по способу производства подразделяют на следующие виды:

- негазированные;
- газированные;
- газированные жемчужные;
- игристые;
- игристые жемчужные.

4.2 Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры в зависимости от технологии производства и способа обработки подразделяют на следующие виды:

- непастеризованные;
- пастеризованные;
- фильтрованные;
- нефильтрованные.

4.3 Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на следующие виды:

- сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- сладкие.

5 Общие технические требования

5.1 Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров конкретных наименований с соблюдением требований, установленных в [1]—[4].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Фильтрованный	Нефильтрованный
Внешний вид	Прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость или жидкость с опалесценцией. Допускается осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья, без посторонних включений не свойственных продукции
	При наливе в бокал фруктового сидра/ароматизированного фруктового сидра, насыщенных двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода	
Цвет	В соответствии с технологическими инструкциями на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретных наименований. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья	
Вкус	С характерными особенностями, обусловленными применяемым сырьем, в соответствии с технологическими инструкциями на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья	
Аромат	Свойственный набору компонентов, входящих в используемое сырье, без посторонних запахов, в соответствии с технологическими инструкциями на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретных наименований	

5.2.2 По физико-химическим показателям фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Крепость (объемная доля этилового спирта), %, не более	6,0*
Массовая концентрация сахаров для негазированных, газированных и газированных жемчужных, г/дм^3: - сухих - полусухих - полусладких - сладких	 Не более 4,0 Более 4,0 и менее 30,0** Не менее 30,0 и менее 50,0** Не менее 50,0 и не более 80**
Массовая концентрация сахаров для игристых и игристых жемчужных, г/дм^3: - сухих - полусухих - полусладких - сладких	 Более 4,0 и менее 25,0** Более 25,0 и менее 30,0** Не менее 30,0 и менее 50,0** Не менее 50,0 и не более 80**
Массовая концентрация титрируемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3, не менее	4,0***
Массовая концентрация летучих кислот (за исключением игристых) в пересчете на уксусную кислоту, г/дм^3, не более	1,2
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа (массовая доля двуокиси углерода, %): - для газированных и игристых, не менее - газированных жемчужных и игристых жемчужных	 250 (0,56) 100—200 (0,32—0,48)

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3: - для игристых, не менее - остальных, не менее	 12,0 10,0
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм^3, не более	300,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	200,0
*Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для фруктового сидра и фруктового ароматизированного сидра конкретного наименования составляют ±0,5 %. **Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для фруктового сидра и фруктового ароматизированного сидра конкретного наименования (за исключением сухого сидра) составляют ±5,0 г/дм^3. ***Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для фруктового сидра и фруктового ароматизированного сидра конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм^3.	

5.2.3 Концентрация клеток дрожжей в нефильтрованных фруктовых сидрах и ароматизированных фруктовых сидрах — не более 2,0 млн кл./см^3.

5.2.4 Микробиологические показатели фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров должны соответствовать требованиям [1], [2].

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина в фруктовых сидрах и ароматизированных фруктовых сидрах не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1], [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров применяют сырье и пищевые добавки, которые по показателям безопасности соответствуют требованиям [1]—[4]:

- фрукты и ягоды в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А;
- сахар белый по ГОСТ 33222, сахар жидкий по ГОСТ 31896, другие сахаросодержащие продукты (за исключением патоки крахмальной, патоки мальтозной солодовой);
- вода питьевая подготовленная по [1], [2];
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ 32102;
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ 32101;
- соки фруктовые восстановленные по ГОСТ 32103;
- соки фруктовые концентрированные асептического консервирования;
- соки фруктовые прямого отжима асептического консервирования;
- хмель прессованный по ГОСТ 21947, хмелепродукты по ГОСТ 32912, хмель-сырец по ГОСТ 21946 и другое вкусоароматическое сырье;
- экстракты сухие растительные;
- пряные растения и травы, в том числе жидкие экстракты и концентраты;
- ароматизаторы и вещества вкусоароматические натуральные по ГОСТ 32049;
- красители пищевые натуральные по ГОСТ Р 52481;
- вещества концентрированные летучие натуральные вкусоароматические, полученные в процессе концентрирования (уваривания под вакуумом) одноименных фруктовых соков (плотностью 0,97—0,99 г/см^3);
- дрожжи винные, пивные и сидровые чистых культур, в том числе сухие активные дрожжи, другие виды дрожжей;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- кислота сорбиновая и ее растворимые соли по ГОСТ 32779, ГОСТ Р 55583;
- двуокись углерода газообразная и жидкая по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

5.3.2 Допускается применение аналогичного сырья (кроме винограда, цитрусовых и тропических фруктов), удовлетворяющего по качеству требованиям, приведенным в 5.3.1.

5.3.3 Содержание сброженного свежего или восстановленного яблочного сусла (восстановленного сока) в фруктовом сусле — не менее 70 %.

5.3.4 При изготовлении фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров используют технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями [3].

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров должна соответствовать требованиям [1], [2], [5], ГОСТ 32061, ГОСТ Р 51474.

5.4.2 Негазированные, газированные и газированные жемчужные фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131, металлические банки по ГОСТ 33748, бутылки из полиэтилентерефталата по ГОСТ 32686 и упаковывают в транспортную упаковку, соответствующую требованиям [6].

5.4.3 Игристые и игристые жемчужные фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131.

5.4.4 Игристые и игристые жемчужные фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры разливают по уровню. При наливе по уровню высота газовой камеры должна обеспечивать номинальное количество продукции.

5.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2019 (подраздел 4.2).

5.4.6 Бутылки с фруктовыми сидрами и ароматизированными фруктовыми сидрами герметично укупоривают укупорочными средствами по ГОСТ 32626.

5.4.7 Пакетирование грузовых мест — по ГОСТ 23285.

5.4.8 Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5.4.9 Наполнение бочек (кег), используемых в качестве транспортной упаковки, должно быть не менее 99,5 % объема.

5.4.10 Бочки (кеги) устанавливают на плоские поддоны по ГОСТ 26663.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки должна соответствовать требованиям [1], [2], [6], ГОСТ 14192, ГОСТ 32061, ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474.

5.5.2 При маркировке фруктового сидра и ароматизированного фруктового сидра, приготовленного из восстановленных соков, дополнительно указывают: «Приготовлено из восстановленного сока».

5.5.3 При маркировке негазированного фруктового сидра и ароматизированного фруктового сидра допускается не указывать слово «негазированный».

5.5.4 Маркировка фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5.5 Не допускается в наименовании фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров указывать виды и (или) наименования иной алкогольной и (или) безалкогольной продукции.

6 Правила приемки

6.1 Приемка — по ГОСТ 6687.0, ГОСТ 31730.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксина патулина, микробиологических показателей и фактического объема в фруктовых сидрах и ароматизированных фруктовых сидрах устанавливает изготовитель в соответствии с программой производственного контроля, а также при смене сырья.

6.3 Установление подлинности (идентификации) и выявление фальсификации продукции (в случае обоснованного предположения ее наличия) или при возникновении иных спорных ситуаций осуществляется контролирующими органами или по требованию потребителя по ГОСТ Р 53954, ГОСТ 32713, ГОСТ 33409, [7].

Дополнительные показатели и их значения для идентификации фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров приведены в приложении Б.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 6687.0, ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту — по ГОСТ 32114.

7.6 Определение массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту — по ГОСТ 32001.

7.7 Определение давления двуокиси углерода — по ГОСТ 12258, ГОСТ 32037.

7.8 Определение массовой концентрации остаточного экстракта — по ГОСТ 32000.

Примечание — Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют как разность между массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту.

7.9 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту — по ГОСТ 32779, ГОСТ Р 53193, ГОСТ Р 55583.

7.10 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ 32115.

7.11 Определение полноты налива — по ГОСТ 6687.5, ГОСТ 23943.

7.12 Определение токсичных элементов

7.12.1 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.12.2 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823.

7.12.3 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823.

7.12.4 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823.

7.12.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 51823.

7.13 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.14 Определение количества бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 31747.

7.15 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15.

7.16 Определение суммы дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12.

7.17 Определение концентрации клеток дрожжей — по ГОСТ Р 58011—2017 (приложение Б).

7.18 Определение массовой концентрации золы — по ГОСТ Р 53954.

7.19 Определение массовой концентрации D-яблочной кислоты — по ГОСТ 32713.

7.20 Определение массовой концентрации глицерина — по ГОСТ 33409.

7.21 Определение массовой концентрации компонентов ароматизаторов — по [7].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Фруктовые сидры и фруктовые ароматизированные сидры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями [2], ГОСТ 32061 и правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Срок годности продукции конкретного наименования, а также правила хранения и транспортирования продукции в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологической инструкции на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретного наименования в соответствии с [8].

Приложение А
(рекомендуемое)

Перечень фруктов и ягод, используемых при изготовлении фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров

В перечень фруктов и ягод входят:
- абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
- айва свежая по ГОСТ 21715;
- алыча свежая по ГОСТ 32283;
- барбарис свежий;
- брусника свежая по ГОСТ 20450;
- плоды бузины по ГОСТ 21536;
- вишня свежая для промышленной переработки по ГОСТ Р 56672;
- вишня и черешня свежие по ГОСТ 33801;
- голубика свежая по ГОСТ 34219;
- плоды граната свежие по ГОСТ 27573;
- груши свежие для промышленной переработки по ГОСТ Р 56820;
- груши свежие по ГОСТ 33499;
- груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
- груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
- груши дикорастущих сортов;
- жимолость свежая съедобная по ГОСТ Р 58012;
- земляника (клубника) свежая по ГОСТ 6828, 33953;
- инжир свежий по ГОСТ 55870;
- ирга свежая;
- калина лесная свежая;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюква свежая по ГОСТ 33309;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830, 33485;
- малина и ежевика свежие по ГОСТ 33915;
- морошка свежая;
- мушмула свежая по ГОСТ 32789;
- облепиха свежая;
- облепиха свежая дикорастущая;
- персики и нектарины свежие по ГОСТ 34340;
- плоды рябины обыкновенной по ГОСТ 6714;
- рябина черноплодная свежая по ГОСТ Р 56637;
- слива свежая для промышленной переработки по ГОСТ 21920;
- сливы, реализуемые в розничной торговле по ГОСТ 32286;
- смородина черная свежая ГОСТ 6829;
- смородина красная и белая свежая по ГОСТ 33954;
- терн свежий;
- черешня свежая по ГОСТ 21922;
- плоды черемухи обыкновенной по ГОСТ 3318;
- черника и голубика свежие по ГОСТ 34219;
- плоды шиповника по ГОСТ 1994;
- фейхоа по ГОСТ 34217;
- хурма;
- яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле по ГОСТ 34314;
- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- яблоки свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 16270;
- яблоки свежие поздних сроков созревания;
- яблоки сибирские свежие;
- яблоки дикорастущих сортов.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Дополнительные показатели для идентификации фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров

Б.1 Дополнительные показатели для идентификации фруктовых сидров и ароматизированных фруктовых сидров приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Рекомендуемое значение
Массовая концентрация D-яблочной кислоты, г/дм^3	Не допускается
Массовая концентрация золы, г/дм^3	Не менее 1,0
Массовая концентрация глицерина, г/дм^3	Не менее 1,0
Массовая концентрации компонентов ароматизаторов, мг/дм^3: - пропиленгликоль - бензиловый спирт - триацетин	 Не более 50,0 Не более 20,0 Не допускается

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 047/2018*	О безопасности алкогольной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных веществ
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[7]	ФР.1.31.2010.07284	Методика выполнения измерений массовой концентрации компонентов ароматизаторов в алкогольной продукции методом газожидкостной хромато-масс-спектрометрии
[8]	МУК 4.2.1847–04	Методические указания «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов», утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 6 марта 2004 г.

* Действует со дня вступления в силу.

УДК 663.31:006.354 ОКС 67.160.10

Ключевые слова: сидр, сидр фруктовый, сидр ароматизированный фруктовый, негазированный, газированный, газированный жемчужный, игристый, игристый жемчужный, непастеризованный, пастеризованный, фильтрованный, нефильтрованный, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, идентификация

БЗ 12—2020

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 12.11.2020. Подписано в печать 20.11.2020. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

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

gost.e-ecolog.ru