ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 59941— 2021

МАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности — филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спирт этиловый, спиртные напитки и спиртосодержащая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2021 г. № 1781-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

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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 2
4 Технические требования 2
4.1 Характеристики 2
4.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам 4
4.3 Упаковка 4
4.4 Маркировка 4
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Fermented fruit materials. General specifications

Дата введения — 2022—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сброженные плодовые материалы (далее — материалы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2918 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

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

ГОСТ 9218 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16524 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Технические условия

ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

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 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 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 32051 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

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

Издание официальное

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 33222 Сахар белый. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 33801 Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие 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 34219 Черника и голубика свежие. Технические условия

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

РСТ РСФСР 29 Облепиха свежая дикорастущая

РСТ РСФСР 350 Рябина черноплодная свежая. 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сброженный плодовый материал:** Спиртосодержащая пищевая продукция с объемной долей этилового спирта не более 15,0 %, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения плодов, плодового сусла с повышением натуральной объемной доли этилового спирта в плодовом сусле, подвергшемся частичному брожению, до 8 % посредством добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта, предназначенная для производства алкогольной продукции и не подлежащая реализации населению.

Примечания

1 Не допускается использование винограда и продуктов его переработки.

2 При массовой концентрации в плодах титруемых кислот более 15 г/дм^3 допускается использование диффузионных соков по [1].

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Материалы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для конкретных наименований, с соблюдением требований [2], [3].

4.1.2 Материалы должны быть фильтрующимися, без осадка, иметь вкус, цвет и аромат, свойственные плодам, из которых они изготовлены.

4.1.3 По физико-химическим показателям материалы должны соответствовать требованиям, приведенным в 4.1.3.1—4.1.3.5.

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в материалах должна быть не менее 6,0 % и не более 15,0 %. В материалах допускается отклонение от нормы объемной доли этилового спирта ±0,3 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в материалах должна быть не более 4,0 г/дм^3 в пересчете на инвертный сахар.

4.1.3.3 Материалы по массовой концентрации титруемых кислот и остаточного экстракта должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование материала	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее
Алычевый	10,0—20,0	20,0
Брусничный	11,0—22,0	8,0
Вишневый	6,5—18,0	21,0
Голубичный	7,0—13,0	17,0
Гранатовый	5,0—20,0	8,0
Грушевый	3,9 —10,4	18,0
Ежевичный	6,0—12,0	15,0
Земляничный (клубничный)	5,0—12,0	14,0
Кизиловый	11,0—25,0	20,0
Клюквенный	14,0—30,0	8,0
Красносмородиновый и белосмородиновый	11,0—22,0	17,0
Крыжовниковый	11,0—20,0	11,0
Малиновый	6,0—16,0	16,0
Облепиховый	14,0—26,0	12,0
Рябиновый	11,0—24,0	34,0
Сливовый	5,0—12,0	22,0
Черешневый	4,5—13,0	19,0
Черничный	6,0—12,0	12,0
Черноплоднорябиновый	6,0—13,0	35,0
Черносмородиновый	14,0—32,0	20,0
Яблочный	4,0—10,0	10,0

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

4.1.3.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в материалах должна быть не более 1,30 г/дм^3.

4.1.3.5 Массовая концентрация общего диоксида серы в материалах должна быть не более 200 мг/дм^3.

4.1.4 Содержание токсичных элементов в материалах не должно превышать норм, установленных [2].

4.1.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей устанавливают в технологических инструкциях для конкретных наименований материалов.

4.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

4.2.1 Для изготовления материалов применяют сырье и пищевые добавки, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1]—[3]:

- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 33801;
- голубику свежую по ГОСТ 34219;
- гранат свежий по ГОСТ 27573;
- грушу свежую по ГОСТ 33499;
- землянику свежую по ГОСТ 33953;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 33309;
- крыжовник свежий по ГОСТ 33485;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную и белую свежую по ГОСТ 33954;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- малину и ежевику свежие по ГОСТ 33915;
- облепиху свежую по РСТ РСФСР 29;
- рябину обыкновенную свежую;
- рябину черноплодную (аронию) свежую по РСТ РСФСР 350;
- черешню свежую по ГОСТ 33801;
- чернику свежую по ГОСТ 34219;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- дрожжи винные чистых культур, в том числе сухие активные дрожжи;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918 или соли сернистой кислоты;
- воду питьевую по [4].

При изготовлении материалов используют технологические вспомогательные средства, которые в контакте с материалами обеспечивают их качество и безопасность и соответствуют требованиям [3].

4.2.2 Сырье, применяемое для изготовления материалов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [2].

4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковка материалов должна соответствовать требованиям [5].

4.3.2 Материалы упаковывают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, использование которых в контакте с продуктом обеспечивает сохранение их качества и безопасности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка транспортной упаковки с материалами должна соответствовать требованиям [6].

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в материалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051.

6.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

6.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 32114.

6.6 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001.

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

6.8 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ 32000.

6.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823, ГОСТ Р 53193, подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение материалов — в соответствии с требованиями [2].

7.2 Материалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность, и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Материалы допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

7.3 Материалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках, при температуре от 5 °С до 20 °С и влажности воздуха не выше 85 %. Для хранения используют резервуары эмалированные или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Допускается хранить материалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

7.4 Рекомендуемый срок хранения материалов — не более 6 мес.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	СанПиН 2.1.3684-21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
[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

УДК 663.3:006.354 ОКС 67.160.10

Ключевые слова: материалы плодовые сброженные, плодовое сырье, физико-химические показатели

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.12.2021. Подписано в печать 11.01.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
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