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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32920— 2022

Продукция соковая

ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом технологии консервирования — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН) при участии Союза производителей соков, воды и напитков (СОЮЗНАПИТКИ)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2022 г. № 153-П)

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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 946-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32920—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 ноября 2022 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 32920—2014

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»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



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 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение 11
Приложение А (справочное) Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соковой продукции 12
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендации по употреблению соков и нектаров, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки для детей до одного года 13
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и сроки годности соковой продукции 15
Библиография 16

Поправка к ГОСТ 32920—2022 Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 2 2024 г.)

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

Продукция соковая

ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Juice products. Fruit and vegetable juice products for nutrition of babies. General specifications

Дата введения — 2022—11—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию из фруктов и овощей: соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки, предназначенные для детского питания.

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 при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной 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 8756.9 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

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

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

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

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

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 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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 содержания токсичных элементов

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

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 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

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

ГОСТ 31644 Продукция соковая. Определение 5-гидроксметилфурфурола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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 32104 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs—137

ГОСТ 32249 Продукция соковая. Определение этилового спирта ферментативным методом

ГОСТ 32671 Упаковка стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 32689.1 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 32689.3 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33437 Продукция соковая. Определение хлоридов методом потенциометрического титрования

ГОСТ 33462 Продукция соковая. Определение натрия, калия, кальция и магния методом атомно-абсорбционной спектрометрии

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

ГОСТ 33914 Продукция соковая. Определение анионов методом ионообменной хроматографии

ГОСТ 34127 Продукция соковая. Определение титруемой кислотности методом потенциометрического титрования

ГОСТ 34128 Продукция соковая. Рефрактометрический метод определения массовой доли растворимых сухих веществ

ГОСТ 34460 Продукция соковая. Идентификация. Общие положения

ГОСТ 34570 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Потенциометрический метод определения нитратов

ГОСТ ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

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

ГОСТ ISO 2448 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ ISO 17240 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии

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 по [1], [2].

4 Классификация

4.1 Вид соковой продукции устанавливают в зависимости от вида используемого сырья и в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

4.2 Соковую продукцию изготавливают следующих видов:

- соки прямого отжима;
- соки восстановленные;
- нектары;
- морсы;
- сокосодержащие напитки.

4.3 Соки, нектары, сокосодержащие напитки в зависимости от используемого сырья подразделяют:

- на фруктовые (из фруктов);
- овощные (из овощей);
- смешанные: фруктово-овощные (из двух и более видов фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового сока и/или пюре) и овощефруктовые (из двух и более видов овощей и фруктов, в которых преобладает доля овощного сока и/или пюре).

В соки, нектары, сокосодержащие напитки могут быть добавлены пюре, мякоть, клетки одноименных цитрусовых фруктов и другие компоненты в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Морсы изготавливают из ягодного сока и/или пюре, при производстве также допускается добавление продукта, полученного путем водной экстракции выжимок из этих же ягод.

4.4 В зависимости от применяемой технологии соковую продукцию подразделяют:

- на соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки;
- соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки осветленные;
- соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки с мякотью.

4.5 Соковая продукция для детей раннего возраста, содержащая мякоть, изготавливается только гомогенизированной.

4.6 В зависимости от режимов термической обработки соковую продукцию подразделяют:

- на пастеризованную;
- стерилизованную.

4.7 Соковую продукцию допускается изготавливать обогащенной. Для изготовления обогащенной соковой продукции 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 Евразийского экономического союза.

5 Технические требования

5.1 Соковую продукцию 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 Евразийского экономического союза, и настоящего стандарта по документам на соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки конкретных наименований, и/или по технологическим инструкциям, и/или рецептурам.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соковая продукция должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция:	
- соков прямого отжима и восстановленных	Однородная непрозрачная жидкость с тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается флотация и осадок на дне упаковки. Допускается наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго, морковь, тыкву и/или наличие темного кольца — для соков из темноокрашенных фруктов и/или овощей
- соков прямого отжима и восстановленных осветленных	Прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном соке и смешанных соках с добавлением виноградного сока наличие кристаллов винного камня

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- соков прямого отжима и восстановленных с мякотью	Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей) или их смесей. Для соков, содержащих клетки цитрусовых фруктов, — наличие объемных клеточных структур, формирующих внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов. Допускаются: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета для соков из темноокрашенных фруктов и/или овощей; - незначительные флотация и расслаивание, небольшой осадок мякоти на дне упаковки, а в вишневом и сливовом соках — оседание мякоти; - наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы; - наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго и/или наличие темного кольца — для соков из темноокрашенных фруктов и/или овощей
- нектаров и сокосодержащих напитков	Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускаются: - осадок на дне упаковки; - наличие цветного маслянистого кольца на поверхности нектаров и сокосодержащих напитков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго и/или наличие темного кольца — для нектаров и сокосодержащих напитков из темноокрашенных фруктов; - для нектаров и сокосодержащих напитков из цитрусовых и тропических фруктов наличие частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбедо); - наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах и сокосодержащих напитках из груш и айвы
- нектаров и сокосодержащих напитков осветленных	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном нектаре и сокосодержащем напитке и смешанных нектарах, и сокосодержащих напитках, содержащих виноградный сок, наличие кристаллов винного камня
- нектаров и сокосодержащих напитков с мякотью	Однородная жидкость с тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей) или их смесей. Для нектаров и сокосодержащих напитков, содержащих клетки цитрусовых фруктов, — наличие объемных пленочных структур, формирующих внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов. Допускаются: - незначительное расслаивание и флотация частиц мякоти, наличие незначительного осадка на дне упаковки; - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета для нектаров и сокосодержащих напитков из темноокрашенных фруктов и/или овощей
- морсов	Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускаются наличие мякоти ягод и осадок на дне упаковки
- морсов осветленных	Прозрачная жидкость. Допускается легкая опалесценция
- морсов с мякотью	Естественно мутная жидкость с мякотью соответствующих ягод. Допускаются расслаивание и осадок частиц мякоти на дне упаковки
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам (овощам) или их смесям, прошедшим тепловую обработку. Допускаются: - вяжущий вкус в соках, нектарах, морсах, сокосодержащих напитках с использованием граната, облепихи, черноплодной рябины; - естественная горечь в соках, нектарах, морсах, сокосодержащих напитках с использованием брусники, рябины, клюквы, моркови;

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	- естественная горечь и привкус эфирных масел для соков, нектаров, сокосодержащих напитков, изготовленных из цитрусовых; - для обогащенных соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков привкус и запах вносимых биологически активных веществ. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов (овощей) или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами, прошедших тепловую обработку. Допускаются более темные оттенки для соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков из темноокрашенных овощей и фруктов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Содержание растворимых сухих веществ, %	В соответствии с [1]
Объемная доля мякоти для соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля осадка в осветленных соках, нектарах, морсах, сокосодержащих напитках, %, не более	0,3
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Массовая доля титруемых кислот для детей раннего возраста: - в соках из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту), %, не более - в соках, нектарах, морсах, сокосодержащих напитках из других видов фруктов и/или овощей (в пересчете на яблочную кислоту), в нектарах и сокосодержащих напитках из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту), %, не более	 1,2 0,8
Массовая доля титруемых кислот в соках, нектарах, морсах, сокосодержащих напитках для детей дошкольного и школьного возраста [для продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для продукции из других видов фруктов и/или овощей в пересчете на яблочную кислоту], %, не более	1,3
Массовая доля хлоридов (в пересчете на хлорид натрия) в соках, нектарах, сокосодержащих напитках для детей раннего возраста (за исключением соков, нектаров, сокосодержащих напитков из фруктов), %, не более: - в томатном соке для питания детей старше 12 мес - в остальных соках, нектарах, сокосодержащих напитках	 0,6 0,4
Массовая доля хлоридов (в пересчете на хлорид натрия) в соках, нектарах, сокосодержащих напитках для детей дошкольного и школьного возраста (за исключением соков, нектаров, сокосодержащих напитков из фруктов), %, не более	0,6

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: - в соках, нектарах, морсах, сокосодержащих напитках, изготовленных из земляники, клубники, ежевики, черники, малины, голубики, брусники, клюквы или с добавлением этих ягод - остальных	 0,005 Не допускается
Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
* Объемная доля мякоти в цитрусовых соках, нектарах, сокосодержащих напитках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Содержание 5-гидроксиметилфурфурола (5-оксиметилфурфурола) в соках, нектарах, сокосодержащих напитках из цитрусовых фруктов не должно превышать 10 мг/дм^3 (10 млн$^{-1}$), для остальных соков, нектаров, сокосодержащих напитков, а также для морсов — 20 мг/дм^3 (20 млн$^{-1}$). Содержание 5-гидроксиметилфурфурола (5-оксиметилфурфурола) в смешанных соках, нектарах, сокосодержащих напитках с добавлением сока цитрусовых фруктов не должно превышать 20 мг/дм^3.

5.2.4 Качество измельчения для гомогенизированных соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков с мякотью должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, в том числе размером свыше 300 мкм — не более 7 % от общего количества частиц.

5.2.5 Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и восстановленных соках из одного вида сырья должно соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

5.2.6 Минимальная объемная доля соков и/или пюре в нектарах из одного вида сырья, морсах, сокосодержащих напитках должна соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

5.2.7 Показатели безопасности соковой продукции, в т. ч. содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

5.2.8 Микробиологические показатели безопасности соковой продукции должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза, 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 Евразийского экономического союза.

5.2.9 Органолептические, физико-химические показатели, пищевую ценность в конкретных видах соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков, в зависимости от особенностей используемого сырья, технологии производства, устанавливают в документах на конкретные наименования соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков, в технологических инструкциях и рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье для изготовления соковой продукции должно соответствовать требованиям [1] и [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

5.3.2 Для изготовления соковой продукции используют следующее сырье:

- фрукты свежие согласно перечню, приведенному в [1] (приложение 2);
- овощи свежие согласно перечню, приведенному в [1] (приложение 2);
- вещества фруктовые или овощные концентрированные натуральные ароматообразующие;
- клетки цитрусовых фруктов;
- пюре томатное, концентрированное томатное пюре;
- пасту томатную;
- овощи и фрукты быстрозамороженные;
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ 32101;
- соки фруктовые прямого отжима, консервированные способом «горячего розлива» и асептическим способом;
- соки фруктовые прямого отжима быстрозамороженные;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом или быстрозамороженные по ГОСТ 32102;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные или замороженные;
- пюре овощные быстрозамороженные;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом;
- мякоть овощную или фруктовую;
- экстракты растительные;
- пряности;
- мед натуральный;
- кислоту аскорбиновую;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- сахар по ГОСТ 33222;
- сиропы (растворы) сахара (сахаров);
- соль пищевую высшего сорта по ГОСТ 13830;
- добавки пищевые и технологические средства в соответствии с требованиями [1] — [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза;
- вещества пищевые и/или биологически активные;
- воду питьевую в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных документов государств, принявших стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

Для корректирования вкуса допускается:

- использование лимонного сока или сока из лайма (в количестве не более 3 г/дм^3 в пересчете на безводную лимонную кислоту);
- добавление соли не более 0,4 % в овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки для питания детей раннего возраста (за исключением томатного сока для детей старше 12 мес) и не более 0,6 % в томатный сок для детей старше 12 мес и в другие овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки для детей от трех лет;
- добавление сахара и/или сахаров, и/или их растворов, и/или их сиропов в соки (за исключением соков из фруктов) в количестве не более 1,5 % от массы готовой продукции;
- добавление сахара и/или сахаров в нектары и сокосодержащие напитки в количестве не более чем 10 % от массы готовой продукции;
- добавление сахара и/или сахаров в морсы в количестве не более чем 12 % от массы готового морса.

Добавление в соки прямого отжима растворов и/или сиропов сахара и/или сахаров не допускается.

Добавление соли в соки из фруктов не допускается.

В продукции для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров кислот и/или их солей.

Допускается использование других видов сырья в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для про-

дукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

Не допускается добавление в соковую продукцию для питания детей раннего возраста ароматизаторов, красителей, подкрашивающих экстрактов, подсластителей, концентрированного диффузионного сока.

Не допускается добавление в соки и нектары для питания детей дошкольного и школьного возраста ароматизаторов, красителей, подкрашивающих экстрактов, подсластителей, концентрированного диффузионного сока.

В морсы и сокосодержащие напитки для питания детей дошкольного и школьного возраста допускается использование только натуральных ароматизаторов.

В морсы для питания детей дошкольного и школьного возраста добавление красителей, подкрашивающих экстрактов, подсластителей не допускается.

Не допускается использование сырья, содержащего генно-модифицированные организмы, и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соковую продукцию для детского питания фасуют в герметичную потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Соковую продукцию для детей раннего возраста фасуют в герметичную потребительскую упаковку объемом не более 0,35 дм^3.

Потребительская упаковка, укупорочные средства должны обеспечивать сохранность соковой продукции в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения и должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

5.4.2 Транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность соковой продукции при хранении и транспортировании в течение срока годности при условии соблюдения режимов транспортирования и хранения и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза.

5.4.3 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 Евразийского экономического союза, ГОСТ 5981, и предназначенных для применения в пищевой промышленности.

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

5.4.4 Количество продукта в одной упаковочной единице должно соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений количества продукта в одной упаковочной единице от номинального количества и требования к партии фасованного продукта — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [1], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза, со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «гомогенизированный»;
- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» — для соковой продукции с мякотью — или аналогичная информация;
- возраст ребенка, рекомендации по употреблению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки для детей первого года жизни (см. приложение Б);
- на крышках (под винтовую укупорку) с соковой продукцией, фасованной в стеклянную упаковку, может быть нанесена надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия герметичности» и/или «При вскрытии банки должен быть слышен хлопок» или аналогичная информация.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки — в соответствии с требованиями [1], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза и ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с соковой продукцией, фасованной в стеклянную упаковку, дополнительно наносят манипуляционные знаки: «Пределы температуры», «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей».

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 и настоящему стандарту.

Соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки принимают партиями по [2].

6.2 В каждой партии продукции контролируют качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской упаковки, объем потребительской упаковки, органолептические показатели и физико-химические показатели: массовую долю растворимых сухих веществ, массовую долю титруемых кислот, массовую долю хлоридов (для продукции с добавлением соли).

Контроль за содержанием массовой доли спирта осуществляют с периодичностью, установленной производителем.

6.3 Качество измельчения, массовые доли осадка, минеральных примесей, наличие примесей растительного происхождения и объемную долю мякоти определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков.

6.4 Контроль показателей безопасности соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию соковой продукции проводят по ГОСТ 34460.

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 — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

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

7.3 Определение органолептических показателей, массы нетто или объема — по ГОСТ 8756.1

7.4 Определение объемной доли мякоти — по ГОСТ 8756.10.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173, ГОСТ 34128;
- массовой доли осадка — по ГОСТ 8756.9;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750, ГОСТ 34127;
- массовой доли этилового спирта — по ГОСТ ISO 2448, ГОСТ 32249;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- массовой доли хлоридов (в пересчете на хлорид натрия) — по ГОСТ 33437 и по ГОСТ 33462 (количество хлорида натрия равно: количество натрия × 2,5);
- примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- качества измельчения — по ГОСТ 24283.

7.6 Минимальную общую объемную долю соков и/или пюре для нектаров из двух и более видов соков и/или пюре вычисляют как сумму средневзвешенных значений минимальных объемных долей соков и/или пюре, входящих в состав нектара по ГОСТ 32104.

7.7 Минимальную общую объемную долю соков и/или пюре для сокосодержащих напитков из двух и более видов соков и/или пюре вычисляют как сумму средневзвешенных значений минимальных объемных долей соков и/или пюре, входящих в состав сокосодержащего напитка по ГОСТ 32105.

7.8 Минимальную общую объемную долю соков и/или пюре для морсов из двух и более видов соков и/или пюре вычисляют как сумму средневзвешенных значений минимальных объемных долей соков и/или пюре, входящих в состав морса.

7.9 Посторонние примеси определяют визуально.

7.10 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова — по ГОСТ ISO 17240.

7.11 Определение массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3.

7.12 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.13 Определение массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ 33914, ГОСТ 34570.

7.14 Определение 5-гидроксиметилфурфурола (5-оксиметилфурфурола) — по ГОСТ 31644 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.16 Определение микробиологических показателей — дрожжей и плесеней по ГОСТ 10444.12, КМАФАнМ по ГОСТ 10444.15, БГКП (колиформы) по ГОСТ 31747; Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы по ГОСТ 31659; *Escherichia coli* по ГОСТ 30726, *B.cereus* по ГОСТ 10444.8.

7.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения соковой продукции — по [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Евразийского экономического союза, и ГОСТ 13799.

Соковая продукция, фасованная в стеклянную упаковку, при хранении должна быть защищена от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности соковой продукции устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых соковая продукция сохраняет свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соковой продукции

А.1 Соковую продукцию фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины I — 58 и других диаметров, из бесцветного стекла — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины III — 58 и других диаметров, из бесцветного стекла — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист);
- стеклянные банки или бутылки с венчиком горловины типа «Твист-Офф»;
- стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131, ГОСТ 32671 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлическую упаковку по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов детского питания.

Допускается фасовать соковую продукцию в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности в соответствии с [4] или иными нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины под укупорку обкатным способом — металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с винтовым венчиком горловины металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749 с обязательным наличием «кнопки безопасности» (контроль вакуума).

Допускается укупоривать соковую продукцию укупорочными средствами из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности в соответствии, с [4] или иными нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

А.3 Упаковывание в транспортную упаковку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по употреблению соков и нектаров, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки для детей до одного года

Б.1 Рекомендации по употреблению соков и нектаров, рекомендуемые сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Фруктовые соки и нектары с мякотью:			После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
яблочный, грушевый	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	
абрикосовый, сливовый, персиковый	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	
земляничный (клубничный)	С 6 мес		
Фруктовые соки и нектары (за исключением соков и нектаров с мякотью), в том числе осветленные:		Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
грушевый, яблочный	С 4 мес		
виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 6 мес		
Смешанные соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20 %	С 5 мес		
Соки, смешанные соки и нектары из цитрусовых (апельсинов, мандаринов, грейпфрутов), дыни, тропических фруктов (ананасов, бананов, манго)	С 6 мес		
клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков)	С 6 мес		
Соки, смешанные соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	
Виноградный	С 9 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	
Нектары (за исключением нектаров с мякотью), в том числе осветленные:	С 9 мес		

Окончание таблицы Б.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
яблочно-виноградный	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
остальные (моно- и поликомпонентные)	С 5 мес		
Овощные соки и нектары:			
морковный	С 4 мес		
томатный и смешанные (в состав которых входят томаты)	С 6 мес		
свекольный и другие соки и нектары овощные	С 6 мес		
Примечание — Употребление соков и нектаров с витамином С — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.			

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки годности соковой продукции

В.1 Условия и сроки годности стерилизованной соковой продукции при температуре от 0 °С до 25 °С:

- в стеклянной упаковке: светлоокрашенных — не более двух лет, темноокрашенных — не более одного года;
- металлической упаковке — не более одного года;
- потребительской упаковке из комбинированных материалов — не более одного года;
- потребительской полимерной упаковке для соковой продукции, фасованной асептическим способом, — не более девяти месяцев.

В.2 Условия и сроки годности пастеризованной соковой продукции при температуре (4 ± 2) °С устанавливаются изготовителем.

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] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 663.81:006.354 МКС 67.160.20

Ключевые слова: продукция соковая, классификация, соки прямого отжима, восстановленные, нектары, морсы, сокосодержащие напитки, для детей раннего возраста, для детей школьного и дошкольного возраста, фруктовые, овощные, смешанные, осветленные, с мякотью, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, рекомендации по употреблению, срок годности

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 07.07.2022. Подписано в печать 27.09.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,12.

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

Поправка к ГОСТ 32920—2022 Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 2 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru