ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 70650— 2023

НАПИТКИ НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ (ИЗ ЗЕРНА, ОРЕХОВ, КОКОСА)

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Союзом производителей соков, воды и напитков (СОЮЗНАПИТКИ)

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 6 марта 2023 г. № 93-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 «Институт стандартизации», 2023

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 Технические требования 5
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Потребительская упаковка для фасования и упаковывания напитков на растительной основе 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НАПИТКИ НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ (ИЗ ЗЕРНА, ОРЕХОВ, КОКОСА)

Общие технические условия

Plant based drinks (from grain, nuts, coconut). General specifications

Дата введения — 2023—05—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на напитки на растительной основе, изготовленные из зерна (плодов злаковых, зернобобовых, масличных и других культур), орехов, кокоса и/или из продуктов их переработки, с добавлением питьевой воды, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов (далее — напитки на растительной основе), прошедшие термическую обработку, помещенные в герметично укупоренную потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

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 276 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 2929 Толокно овсяное. Технические условия

ГОСТ 3034 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. 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 5784 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6002 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6201 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

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

ГОСТ 6687.2 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

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

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7066 Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7758 Фасоль продовольственная. Технические условия

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

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

Издание официальное

ГОСТ 8758 Нут. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 8759 Сорго. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9159 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках. Технические условия

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

ГОСТ 10419 Чина. Требования при заготовках и поставках

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 10582 Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия

ГОСТ 10583 Рапс для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 12095 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16830 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16990 Рожь. Технические условия

ГОСТ 17109 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 19092 Гречиха. Технические условия

ГОСТ 21149 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 22391 Подсолнечник. Технические условия

ГОСТ 22983 Просо. Технические условия

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26889 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля

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 28038 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28672 Ячмень. Технические условия

ГОСТ 28674 Горох. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30059 Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия

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 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 30712 Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31653 Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

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

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1994, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31784 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31788 (CODEX STAN 131—1981) Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия

ГОСТ 31852 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

ГОСТ 32288 (UNECE STANDARD DDP-03:2007) Орехи лещины. 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 32857 (UNECE STANDARD DDP-06:2003, UNECE STANDARD DDP-21:2009) Ядра миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 32874 (UNECE STANDARD DDP-01:2013) Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33332 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

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 33977 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ

ГОСТ 34023 Тритикале. Технические условия

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34228 Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34268 Орехи кокосовые свежие. Технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34454 Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

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

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 21871 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа Bacillus cereus

ГОСТ ISO/IEC 17025—2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие 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 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], [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **напиток на растительной основе:** Жидкий пищевой продукт на растительной основе, изготовленный из зерна (плодов злаковых, зернобобовых, масличных и других культур), орехов, кокоса и/или из продуктов их переработки, с добавлением питьевой воды, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

Примечания

1 Напиток на растительной основе может быть подслащен, подкислен, газирован; содержать фруктовые и/или овощные соки, и/или другое растительное сырье, и/или продукты пчеловодства, и/или минеральные соли, и/или пищевые добавки, и/или ароматизаторы, а также другие пищевые ингредиенты, использование которых допускается [1], [3].

2 Напиток на растительной основе может быть обогащен витаминами, минеральными и другими биологически активными веществами и/или пробиотическими микроорганизмами. В напиток на растительной основе могут быть добавлены минеральные соли и/или пребиотики.

4 Классификация

4.1 Напитки на растительной основе в зависимости от используемого сырья подразделяют на следующие виды:

- зерновые;
- ореховые;
- кокосовые;
- смешанные (на основе двух видов сырья и более).

4.2 В зависимости от режимов термической обработки напитки на растительной основе подразделяют:

- на пастеризованные;
- стерилизованные;
- ультрапастеризованные.

4.3 Напитки на растительной основе могут быть изготовлены обогащенными. Для изготовления обогащенных напитков на растительной основе используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1].

5 Технические требования

5.1 Напитки на растительной основе изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований, установленных [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям напитки на растительной основе должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид и консистенция	Непрозрачная, мутная, однородная жидкость. Без посторонних включений. Допускается вязкая консистенция. При хранении в пределах срока годности допускается расслоение. Допускается наличие осадка, взвесей, хлопьев природного происхождения, обусловленных особенностями используемого зернового, орехового, кокосового сырья, а также включений других пищевых ингредиентов (при наличии в составе). Допускается образование тонкой маслянистой пленки на поверхности
Вкус и запах	Свойственный вкусу и запаху используемого зернового, орехового, кокосового сырья и других пищевых ингредиентов (при наличии в составе). Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается легкое ощущение мучнистости во вкусе
Цвет	От белого до кремового с желтоватым или зеленоватым оттенком или светло-серый в зависимости от вида зернового, орехового, кокосового сырья. Допускается иной цвет, обусловленный цветом добавленных пищевых ингредиентов, равномерный по всей массе. При хранении в пределах срока годности допускается неравномерность цвета в связи с расслоением продукта

5.2.2 По физико-химическим показателям напитки на растительной основе должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурами
Массовая доля сухих веществ из зернового, орехового, кокосового сырья*, %, не менее	1,0
Массовая доля белка для напитков на основе зернобобовых культур, %, не менее	0,5
Массовая доля жира, %, не менее	0,5
Наличие консервантов**	Не допускается

Окончание таблицы 2

* К зерновому, ореховому, кокосовому сырью относят зерно и продукты его переработки, съедобные части орехов и продукты их переработки, съедобные части кокоса и продукты их переработки согласно перечислению а) 5.3.1. Показатель контролирует изготовитель продукта согласно рецептуре. ** За исключением пастеризованных продуктов.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксинов должно соответствовать требованиям [1].

5.2.4 Микробиологические показатели пастеризованных напитков на растительной основе должны соответствовать требованиям [1] (приложение 2, таблица 1, раздел 1.8). Микробиологические показатели стерилизованных и ультрапастеризованных напитков на растительной основе должны соответствовать [1] (приложение 2, таблица 2) в части требований промышленной стерильности.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления напитков на растительной основе применяют следующие виды сырья:

а) основные компоненты (зерновое, ореховое, кокосовое сырье):

1) зерно по [2], ГОСТ 6201, ГОСТ 7066, ГОСТ 7758, ГОСТ 8758, ГОСТ 8759, ГОСТ 9159, ГОСТ 10419, ГОСТ 10582, ГОСТ 10583, ГОСТ 12095, ГОСТ 16990, ГОСТ 17109, ГОСТ 19092, ГОСТ 22391, ГОСТ 22983, ГОСТ 28672, ГОСТ 28674, ГОСТ 34023,

2) продукты переработки зерна по ГОСТ 276, ГОСТ 2929, ГОСТ 3034, ГОСТ 5550, ГОСТ 5784, ГОСТ 6002, ГОСТ 6292, ГОСТ 7045, ГОСТ 21149, ГОСТ 26574, ГОСТ 31645,

3) орехи по ГОСТ 16830, ГОСТ 31788, ГОСТ 31852, ГОСТ 31855, ГОСТ 32288, ГОСТ 32857, ГОСТ 32874 и продукты их переработки,

4) другие орехи и продукты их переработки,

5) арахис по ГОСТ 31784 и продукты его переработки,

6) кокос по ГОСТ 34268 и продукты его переработки,

7) пасты, сиропы на основе зерна, орехов и продуктов их переработки,

8) другое зерновое, ореховое, кокосовое сырье (в том числе ферментированное) и продукты его переработки (в том числе ферментированные);

б) дополнительные компоненты:

1) гороховые, соевые белки и/или иные белки растительного происхождения или их изоляты и гидролизаты,

2) компоненты, полученные из фруктов и овощей, в том числе фруктовые и овощные соки и пюре в соответствии с требованиями [4],

3) компоненты, полученные из кофе, какао, чая,

4) растительные масла в соответствии с требованиями [5],

5) растительные экстракты,

6) продукты пчеловодства,

7) пищевая соль высшего сорта по ГОСТ Р 51574,

8) морская соль по ГОСТ Р 51574,

9) сахар по ГОСТ 33222,

10) фруктоза,

11) сиропы сахара, растворы сахара, сиропы сахаров, растворы сахаров,

12) консерванты (для пастеризованных напитков на растительной основе), подсластители, красители — по [3] (в части требований для напитков безалкогольных), а также другие пищевые добавки в соответствии с требованиями [3],

13) технологические средства согласно [3],

14) ароматизаторы пищевые в соответствии с требованиями [3],

15) биологически активные вещества [пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, полисахариды, вторичные метаболиты растений (полифенолы и каротиноиды), пробиотики, пребиотики и др.].

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления напитков на растительной основе, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[5].

5.3.4 Питьевая вода, используемая для производства напитков на растительной основе, должна соответствовать требованиям [1].

5.4 Упаковка

5.4.1 Напитки на растительной основе фасуют в герметичную потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская упаковка, укупорочные средства должны соответствовать требованиям [6], обеспечивать сохранность напитков на растительной основе в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения и должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности.

5.4.2 Рекомендуемая потребительская упаковка для фасования и упаковывания напитков на растительной основе приведена в приложении А.

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

Пределы допускаемых отрицательных отклонений количества продукта в одной упаковочной единице от номинального количества и требования к партии фасованного продукта — по ГОСТ 8.579—2019 (подраздел 4.1).

5.4.4 Потребительскую упаковку с напитками на растительной основе помещают в транспортную упаковку или объединяют в групповые упаковки. Транспортная упаковка и групповая упаковка должны быть изготовлены из материалов, обеспечивающих сохранение качества и безопасности напитков на растительной основе при хранении и транспортировании в течение срока годности при условии соблюдения режимов транспортирования и хранения и соответствовать требованиям [6].

5.4.5 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [7] со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичная информация;
- на крышках (под винтовую укупорку) с напитками на растительной основе, фасованными в стеклянную упаковку, могут быть нанесены надписи: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия герметичности» и/или «При вскрытии банки должен быть слышен хлопок», или аналогичная информация.

5.5.2 Наименование продукта образуется путем соединения термина «напиток на растительной основе» и информации об используемом(ых) виде(ах) зернового, орехового, кокосового сырья. При этом словосочетание «на растительной основе» может быть заменено на имя прилагательное или словосочетание, характеризующее вид(ы) используемого зернового, орехового, кокосового сырья.

Примеры

1 «Напиток на растительной основе из сои», или «Напиток из сои», или «Напиток соевый» и т. п.

2 «Напиток на растительной основе из кокоса и риса», или «Напиток из кокоса и риса», или «Напиток кокосово-рисовый» и т. п.

В наименовании смешанных напитков на растительной основе указывают все виды используемого зернового, орехового, кокосового сырья.

5.5.3 После наименования указывают способ термической обработки продукта (пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный).

5.5.4 Допускается не указывать в наименовании продукта дополнительные компоненты, указанные в 5.3.1.

5.5.5 Наименование продукта по усмотрению изготовителя может быть дополнено другой информацией, характеризующей особенности сырьевого состава и/или способа производства продукта.

5.5.6 Наименование продукта может быть дополнено придуманным названием и/или товарным знаком в соответствии с требованиями [7].

5.5.7 Если массовая доля двуокиси углерода в напитке на растительной основе составляет не менее чем 0,2 %, на потребительской упаковке такого продукта должно быть указано слово «газированный».

5.5.8 Транспортная маркировка упаковки — в соответствии с требованиями [7] и ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 6687.0 и настоящему стандарту. Порядок и периодичность контроля показателей напитков на растительной основе, обеспечивающих качество, безопасность и фактический объем, устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.2 В каждой партии продуктов контролируют качество упаковки и соблюдение требований к маркировке транспортной и потребительской упаковок, объем потребительской упаковки, органолептические и физико-химические показатели (массовую долю сухих веществ, массовую долю жира, а также массовую долю белка в напитках на основе зернобобовых).

6.3 Контроль показателей безопасности напитков на растительной основе проводят в соответствии с требованиями [1] с периодичностью, установленной изготовителем.

6.4 Микробиологический контроль качества напитков на растительной основе проводят в соответствии с требованиями [1] с периодичностью, установленной изготовителем.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 6687.0, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 6687.0, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31707, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 30712, ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

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

7.3 Определение органолептических показателей и объема продукции — по ГОСТ 6687.5*.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 6687.2*, ГОСТ 33977*;
- массовой доли белка — по ГОСТ 26889, ГОСТ 34454*;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21*.

7.5 Определение содержания консервантов — по ГОСТ 30059*, ГОСТ 33332*, ГОСТ 34228*.

7.6 Определение массовой доли двуокиси углерода — по ГОСТ 32037*.

7.7 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427.

7.8 Определение содержания:

- пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3;
- микотоксинов — по ГОСТ 28038* (для напитков на растительной основе, произведенных с использованием яблок, томатов, облепихи, калины), ГОСТ 30711, ГОСТ 31653*, ГОСТ 31748, ГОСТ 34140;
- нитратов — по ГОСТ 29270*, ГОСТ 33914*, ГОСТ 34570*.

7.9 Общие правила микробиологических исследований и обработка результатов — по ГОСТ ISO 7218.

7.10 Определение микробиологических показателей для ультрапастеризованных (с асептическим розливом) или стерилизованных напитков на растительной основе — в соответствии с требованиями промышленной стерильности по ГОСТ 30425.

7.11 Определение микробиологических показателей для пастеризованных (не отвечающих требованиям промышленной стерильности) напитков на растительной основе:

- патогенных микроорганизмов, в том числе *Salmonella* — по ГОСТ 31659;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- количество бактерий рода *Bacillus cereus* — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ ISO 21871;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ 31747;
- количества плесеней и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

---

* Используют до разработки стандарта на метод для напитков на растительной основе. В настоящее время применяют соответствующий метод при условии его валидации согласно ГОСТ ISO/IEC 17025—2019 (пункт 7.2.2).

7.12 Контроль напитков на растительной основе на ГМО — по ГОСТ 34150.

7.13 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1], [3], обеспечивающих сопоставимость результатов испытаний с указанными выше методами.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения напитков на растительной основе — в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида согласно требованиям [1].

Напитки на растительной основе, фасованные в прозрачную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности и условия хранения напитков на растительной основе устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Потребительская упаковка для фасования и упаковывания напитков на растительной основе

А.1 Напитки на растительной основе 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;
- металлическую упаковку по ГОСТ 5981, по ГОСТ 33748;
- упаковку из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов питания.

Допускается фасовать напитки на растительной основе в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности в соответствии с [6].

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 напитки на растительной основе укупорочными средствами из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности в соответствии с [6].

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 015/2011	О безопасности зерна
[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 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[5]	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[7]	Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 663.86.054.1:663.86.054.2:006.354

ОКС 67.060
67.080.10
67.160.01

Ключевые слова: напитки на растительной основе, зерно, орехи, кокос, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 07.03.2023. Подписано в печать 07.03.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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