ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1001-96

НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ

Общие технические условия

НАПІТКІ КАВАВЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 7-2009



Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.94.006.354(083.74)(476) МКС 67.140.20

Ключевые слова: кофейные напитки, растворимые, нерастворимые, показатели, сырье, требования

ОКП 91 9830
ОКП РБ 15.86.12

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Белстандарта от 30 декабря 1996 г. № 234

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2002 г. (ИУС РБ № 1-2002), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июле 2009 г. (ИУС ТНПА № 7-2009), ПОПРАВКАМИ (ИУС РБ № 5-99, ИУС РБ № 1-2003)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ
Общие технические условия

НАПІТКІ КАВАВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Coffee drinks
General specifications

Дата введения 1997-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кофейные напитки, изготавливаемые из обжаренного растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, овес и др.), с пищевыми добавками или без них, с добавлением или без добавления кофе, предназначенные для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовых добавок при изготовлении различных пищевых продуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1823-2008 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

СТБ 1825-2008 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 3826-82 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

ГОСТ 6805-2004 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7589-71 Свекла столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.8-77 Концентраты пищевые. Методы определения золы

Издание официальное

ГОСТ 16990-88 Рожь. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 23768-94 Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия
ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28672-90 Ячмень. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 28673-90 Овес. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29148-2003 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия
ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущим году.
Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3 Общие технические требования

3.1 Кофейные напитки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к партии фасованного товара и его маркировке – по СТБ 8019

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от технологии производства кофейные напитки подразделяются на растворимые
и нерастворимые.

3.2.2 По органолептическим показателям кофейные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика		
	Растворимые		Нерастворимые
	Порошкообразные	Гранулированные	Порошкообразные
Внешний вид	Порошкообразная сыпучая смесь	Хрупкие агломерированные частицы различных форм и размеров с пористой структурой. Допускается наличие разрушенных до мелкодисперсного порошка гранул или частиц	Порошкообразная сыпучая смесь

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика		
	Растворимые		Нерастворимые
	Порошкообразные	Гранулированные	Порошкообразные
Цвет	Коричневый, разной степени интенсивности	Коричневый, разной степени интенсивности. Допускается неоднородность по интенсивности	Коричневый, разной степени интенсивности с включениями светлых оболочек кофейных зерен и других ингредиентов
Вкус и аромат	Свойственные обжаренным продуктам, входящим в состав кофейного напитка, без посторонних привкуса и запаха		

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.3 По физико-химическим показателям кофейные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение		Метод контроля
	Растворимые	Нерастворимые	
1 Массовая доля влаги, %, не более	6,0	7,0	По ГОСТ 15113.4
2 Массовая доля экстрактивных веществ, %, не менее		30,0	По ГОСТ 6805
3 Массовая доля кофеина в пересчете на сухое вещество, %, не менее:			По 5.4
– для напитков, содержащих натуральный кофе:	0,2	0,07	
10%	0,3	0,09	
15%	0,4	0,11	
20%	0,6	0,16	
30%	0,8	0,18	
35%			По ГОСТ 15113.8
4 Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не менее:			
– для напитков, содержащих кофе	3,5	–	
более 20 %	Не нормируется	–	
– для остальных			По ГОСТ 15113.8
5 Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, %, не более	В соответствии с утвержденными рецептурами	0,5	По ГОСТ 29148
6 pH, не менее			По ГОСТ 29148
7 Полная растворимость в воде, мин, не более: – при температуре 96 °С – 98 °С	1,0	В соответствии с утвержденными рецептурами	По 5.5
8 Крупность помола (% схода или прохода через сито)			По 5.6
9 Массовая доля органических примесей (лузги, плодовых пленок и др.), %, не более		5,0	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение		Метод контроля
	Растворимые	Нерастворимые	
10 Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	$5 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
11 Посторонние примеси, кроме указанных в 9 и 10, и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 15113.2
Примечание – Допускается в напитках иные значения содержания натурального кофе. Массовую долю кофеина в пересчете на сухое вещество устанавливает изготовитель, но не менее минимального значения, установленного по расчету.			

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, Поправка)

3.2.4 Конкретные наименования кофейных напитков, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей (в том числе массовую долю кофеина для кофейных напитков с процентным содержанием кофе, не указанным в таблице 2, конкретные номера сит для определения крупности помола), информационные сведения о пищевой ценности, срок годности, способ приготовления, перечень сырья со ссылками на ТНПА для конкретного наименования кофейных напитков должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в кофейных напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

3.2.6 Содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [2].

3.2.4 – 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления кофейных напитков, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и соответствовать требованиям, установленным в [1].

3.3.2 Для изготовления кофейных напитков используют следующие основные виды сырья:

– ячмень по ГОСТ 28672, ГОСТ 5060;
– овес по ГОСТ 28673;
– рожь по ГОСТ 16990;
– кофе натуральный жареный по ГОСТ 6805;
– листья мяты перечной обмолоченные по ГОСТ 23768;
– свеклу столовую сушеную по ГОСТ 7589;
– морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;
– фрукты сушеные по ГОСТ 28502;
– соки фруктовые прямого отжима по СТБ 1823;
– соки фруктовые концентрированные по СТБ 1825;
– корицу по ГОСТ 29049;
– кофе зеленый ботанических видов арабика и робуста, поступающий по импорту и разрешенный к применению в установленном порядке Минздравом;
– растительное сырье (желуди, плодовые косточки, пряно-ароматические травы, орехи, корнеплоды, семена бобовых), пищевые добавки по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом.

Допускается использование аналогичного сырья с характеристиками, соответствующими требованиям, установленным в вышеуказанных ТНПА.

Допускается использование других видов сырья по ТНПА и (или) разрешенных к применению Минздравом.

3.3.3 Ароматизаторы и другие пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и быть разрешены к применению Минздравом.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

Применение пищевых добавок – в соответствии с требованиями, установленными в [3].

3.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508.

3.4.2 Допускается по согласованию с получателем нефасованные кофейные напитки упаковывать непосредственно в транспортную тару – мешки бумажные по ГОСТ 2226 массой нетто до 30 кг.

3.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы потребительской тары от номинального количества (массы нетто) должны соответствовать СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

3.4.4 Среднее содержимое партии фасованных кофейных напитков должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

3.4.5 Допускается использование других видов и типов потребительской, транспортной тары, упаковочных и укупорочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

Для продукции, срок годности которой отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

3.5.2 Маркировка транспортной тары по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Хрупкое. Осторожно» (для продукта в стеклянной и полимерной потребительской таре).

На каждую единицу транспортной тары (на этикетку, ярлык при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– номер укладчика или смены;
– количество упаковочных единиц и масса нетто упаковочной единицы;
– срок годности, условия хранения, дата изготовления;
– информация о подтверждении соответствия;
– обозначение настоящего стандарта.

Для продукции, упакованной непосредственно в транспортную тару, дополнительно указывают:

– состав продукта, пищевую ценность;
– массу нетто, кг;
– способ приготовления;
– обозначение рецептуры согласно 3.5.1.

3.5.3 При включении в состав продукта сырья, изготовленного из или с использованием генетически модифицированных источников (ГМИ), в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

Подразделы 3.3 – 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

4.2 Каждую партию кофейных напитков сопровождают удостоверением качества и безопасности, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта и в котором должны быть указаны:

– номер и дата выдачи удостоверения;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– масса нетто, кг;
– дата изготовления, срок годности, условия хранения;
– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия;

– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

Примечание – Данные реквизиты при необходимости могут быть дополнены изготовителем и оформлены соответствующим распорядительным документом.

4.3 Органолептические показатели, массовую долю влаги, состояние упаковки и качество маркировки, массу нетто, количество (массу) пищевых добавок, среднее содержимое партии фасованных кофейных напитков контролируют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания синтетических красителей и искусственных ароматизаторов, токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, – в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.5 Массовую долю кофеина, экстрактивных веществ, золы и золы, нерастворимой в соляной кислоте, контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал. pH, полную растворимость в воде, крупность помола, массовую долю органических примесей, массовую долю металлических примесей, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов контролируют периодически, но не реже одного раза в месяц, а также при разногласиях в оценке качества.

4.6 Содержание радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.7 Контроль наличия ГМИ осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 26929, СТБ 1036, СТБ 1053.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1 и в соответствии с таблицей 2.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов *d*, для весов по ГОСТ 29329 или дискретность весов *d* для весов по ГОСТ 24104, а также значения наименьшего предела взвешивания (НмПВ) весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 3.

Таблица 3

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* и дискретность весов *d*, г, не более	НмПВ
Менее 10	0,1	20 *e*
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
» 50 » 150, » 50	0,5	
» 150 » 500, » 500	1,0	
» 500 » 2 500, » 2 500	2,0	
» 2 500 » 10 000, включая 10 000	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от номинального количества (массы нетто), указанного в маркировке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 Определение органолептических показателей

5.3.1 Органолептические показатели растворимых кофейных напитков определяют по ГОСТ 29148, при этом для приготовления напитка, содержащего натуральный кофе, берут навеску массой 3,5 г, не содержащего натуральный кофе – 5,0 г.

5.3.2 Органолептические показатели нерастворимых кофейных напитков определяют по ГОСТ 6805.

5.4 Определение массовой доли кофеина

5.4.1 Массовую долю кофеина растворимых кофейных напитков определяют по ГОСТ 29148, при этом для кофейных напитков, содержащих 10 %, 15 % и 20 % натурального кофе, берут навеску массой 10 г и объем раствора напитка – 4 $см^3$; для кофейных напитков, содержащих 30 % и 35 % натурального кофе, соответственно – 5 г и 2 $см^3$.

Для растворимых кофейных напитков с процентным содержанием кофе, не указанным в таблице 2, навеску и раствор кофейного напитка при определении массовой доли кофеина устанавливают в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.2 Массовую долю кофеина нерастворимых кофейных напитков определяют по ГОСТ 6805, при этом берут навеску продукта массой и объемом фильтрата 5 $см^3$.

5.5 Крупность помола кофейных напитков определяют по ГОСТ 15113.1, при этом просеивание производят на ситах, указанных в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.6 Определение массовой доли органических примесей

Метод основан на механическом отделении примесей и последующем определении массовой доли органических примесей.

5.6.1 Аппаратура

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания 1,0 кг, третьего класса точности.

Сито из сетки проволочной тканой № 05 – по ГОСТ 3826.

Пинцет.

5.6.2 Проведение анализа

Навеску продукта массой 50,00 г, взятую из объединенной пробы, просеивают через сито из проволочной тканой сетки № 05. Продукт, оставшийся на сите, насыпают тонким слоем на гладкую белую поверхность. Все имеющиеся виды органических примесей (лузгу, плодовые пленки и др.) выбирают пинцетом вручную, взвешивают и результат взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

5.6.3 Обработка результатов

Массовую долю органических примесей X в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m1 \cdot 100}{m2}, \quad (1)$$

где $m1$ – масса органических примесей, г;

$m2$ – масса навески напитка, г.

За окончательный результат анализа принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,1 %.

5.7 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.8 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.7, 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.9 Определение микотоксинов и пестицидов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.10 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

5.10.1 Определение синтетических красителей – в соответствии с [4] или методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

5.10.2 Определение искусственных ароматизаторов – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке *.

---

* Определение искусственных ароматизаторов производится с даты введения в действие методик, утвержденных в установленном законодательством порядке.

5.11 Контроль среднего содержимого партии фасованных кофейных напитков осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.12 Определение наличия ГМИ в кофейных напитках – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.13 Определение количества (массы) пищевых добавок осуществляют весовым методом по фактической закладке.

Взвешивание производят на весах лабораторных по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с ценой поверочного деления 0,05 г, с наибольшим пределом взвешивания 500 г, с наименьшим пределом взвешивания 1 г, с допускаемой погрешностью взвешивания для интервала взвешивания:

– до 25 г включ. – ±0,05 г;

– от 25 г до 100 г включ. – ±0,1 г;

– св. 100 г – ±0,15 г.

Допускается применение других весов по ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

5.14 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, – по ГОСТ 30519 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.10 – 5.14 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

6.2 Сроки годности с даты изготовления для конкретного наименования кофейных напитков должны быть установлены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке, и должны быть не более:

– для расворимых кофейных напитков:

а) в потребительской таре – 24 мес;

б) упакованной непосредственно в транспортную тару – 18 мес;

– для нерастворимых кофейных напитков – 12 мес.

Допускается установление изготовителем сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [5].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие кофейных напитков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[2] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] МВИ.МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[5] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005 Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья пищевых продуктов

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 01.03.2011. Подписано в печать 18.03.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,39 Уч.- изд. л. 0,60 Тираж 40 экз. Заказ 496

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru