ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 1832-2008**

# СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ

**Общие технические условия**

# СОКІ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ СПІРТАВАНЫЯ

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

БЗ 2-2008



**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.81(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

**Ключевые слова:** соки плодово-ягодные спиртованные, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.91.10.100

## Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 20 февраля 2008 г. № 8

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 28539-90)

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

Издан на русском языке

## Содержание

1 Область применения ..... 1
2 Нормативные ссылки ..... 1
3 Термины и определения ..... 2
4 Классификация ..... 3
5 Общие технические требования ..... 3
6 Правила приемки ..... 5
7 Методы контроля ..... 6
8 Транспортирование и хранение ..... 7
9 Гарантии изготовителя ..... 7
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодово-ягодных спиртованных соков ..... 8
Библиография ..... 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ
## Общие технические условия

# СОКІ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ СПІРТАВАНЫЯ
## Агульныя тэхнічныя ўмовы

Alcoholized fruit juices
General specifications

**Дата введения 2008-10-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плодово-ягодные спиртованные соки, предназначенные для изготовления безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

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 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 1334-2003 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

СТБ 1384-2003 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ П 1650-2006 Винодельческая промышленность. Термины и определения

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 4207-75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 4828-83 Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 9218-86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13191-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта

ГОСТ 13193-73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот

ГОСТ 13195-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14251-75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 14252-73 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения титруемых кислот

Издание официальное

ГОСТ 14351-73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19908-90 Тигли, чаши, стаканы, колбы, воронки, пробирки и наконечники из прозрачного кварцевого стекла. Общие технические условия

ГОСТ 20001-74 Промышленность ликероводочная. Основные понятия. Термины и определения

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21715-76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832-76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 24433-80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573-87 Плоды граната свежие. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29227-91 (ИСО 835-1-81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем 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.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ П 1650, ГОСТ 20001, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 плодово-ягодный спиртованный сок:** Продукт с объемной долей этилового спирта 16 %, 20 % и 25 %, произведенный из плодового и (или) ягодного сока с добавлением этилового ректификованного спирта из пищевого сырья.

**3.2 алкогольный напиток:** Напиток с объемной долей этилового спирта 7 % и более: водка, ликеро-водочные изделия, вино, в т. ч. шампанское, коньяк, бренди, кальвадос и другие напитки.

**3.3 слабоалкогольный напиток:** Напиток с объемной долей этилового спирта от 0,6 % до 9,0 %, за исключением кваса брожения, произведенный с использованием плодово-ягодных, виноградных соков, виноградных, плодовых виноматериалов, сахара, лимонной кислоты, пищевых вкусоароматических добавок, красителей, воды, этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, виноградного, плодового дистиллятов и (или) других компонентов с последующим насыщением или без насыщения двуокисью углерода.

**3.4 безалкогольный напиток:** Напиток с объемной долей этилового спирта не более 0,5 %, произведенный с использованием водного раствора сахара, ксилита или сорбита, плодово-ягодных спиртованных, натуральных соков, экстрактов, настоев, виноматериалов, эссенций, пищевых ароматизаторов, колера, красителей, пищевых кислот, ванилина и других компонентов с последующим насыщением или без насыщения двуокисью углерода, а также квас брожения с объемной долей этилового спирта не более 1,2 %.

## 4 Классификация

**4.1** Плодово-ягодные спиртованные соки (далее – спиртованные соки) в зависимости от области применения и объемной доли этилового спирта подразделяют:

– с объемной долей этилового спирта 16 % для изготовления алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;

– с объемной долей этилового спирта 20 % и 25 % для изготовления алкогольных напитков.

## 5 Общие технические требования

**5.1** Спиртованные соки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном законодательством порядке.

### 5.2 Характеристики

**5.2.1** По органолептическим показателям спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Прозрачные, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция |
| Цвет, вкус и аромат | Свойственные плодам и ягодам, из которых они изготовлены, без посторонних тонов |

**5.2.2** По физико-химическим показателям спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в 5.2.3 – 5.2.6 и таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование сока | Наименование показателя | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Массовая концентрация общего экстракта для спиртованных соков, г/100 см$^3$, не менее | | | Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на моногидрат лимонной кислоты, г/дм$^3$ |
| | с объемной долей этилового спирта 16 % | с объемной долей этилового спирта 20 % | с объемной долей этилового спирта 25 % | |
| Абрикосовый | 8,4 | – | 7,5 | 7,0 – 13,0 |
| Айвовый | 8,4 | – | 7,5 | 6,0 – 11,0 |
| Алычовый | 7,4 | – | 6,6 | 13,0 – 25,0 |
| Барбарисовый | 8,4 | – | 7,5 | 20,0 – 35,0 |
| Брусничный | 7,5 | – | 6,7 | 9,0 – 22,0 |
| Виноградный | 14,0 | – | – | 3,0 – 8,0 |
| Вишневый | 10,5 | – | 9,4 | 7,0 – 18,0 |
| Голубичный | – | – | 5,0 | 8,0 – 14,0 |
| Гранатовый | 11,8 | – | – | 11,0 – 19,0 |
| Ежевичный | 5,6 | – | 5,0 | 6,0 – 12,0 |
| Жимолостный | – | – | 7,0 | 4,0 – 6,0 |
| Земляничный (клубничный) | 6,6 | 6,2 | 5,9 | 7,0 – 13,0 |
| Калиновый | 6,1 | – | 5,5 | 9,0 – 20,0 |
| Кизиловый | 8,4 | – | 7,5 | 10,0 – 25,0 |
| Клюквенный | 5,6 | – | 5,0 | 13,0 – 30,0 |
| Красносмородиновый | 5,9 | – | 5,3 | 11,0 – 21,0 |

**Окончание таблицы 2**

| Наименование сока | Наименование показателя | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Массовая концентрация общего экстракта для спиртованных соков, г/100 см$^3$, не менее | | | Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на моногидрат лимонной кислоты, г/дм$^3$ |
| | с объемной долей этилового спирта 16 % | с объемной долей этилового спирта 20 % | с объемной долей этилового спирта 25 % | |
| Крыжовниковый | 6,0 | – | 5,4 | 10,0 – 20,0 |
| Лимонниковый | – | – | 5,0 | 31,0 – 53,0 |
| Малиновый | 5,6 | – | 5,0 | 7,0 – 16,0 |
| Облепиховый | 7,2 | – | 6,5 | 16,0 – 31,0 |
| Рябиновый | 9,9 | – | 8,9 | 13,0 – 25,0 |
| Сливовый | 9,1 | – | 8,2 | 6,0 – 12,0 |
| Терновый | 8,9 | – | 8,0 | 10,0 – 19,0 |
| Ткемалевый | 7,4 | – | 6,6 | 13,0 – 25,0 |
| Цидониевый (айвы японской) | 4,9 | – | 4,4 | 15,0 – 26,0 |
| Черничный | 6,0 | – | 5,4 | 6,0 – 12,0 |
| Черноплодно-рябиновый | 9,8 | – | 8,8 | 8,0 – 20,0 |
| Черносмородиновый | 8,4 | – | 7,5 | 15,0 – 32,0 |
| Яблочный | 8,4 | – | 7,5 | 5,0 – 10,0 |

**5.2.3** Допускаются отклонения по объемной доле этилового спирта:

± 0,5 % – для спиртованных соков с объемной долей этилового спирта 16 %;

± 0,7 % – для спиртованных соков с объемной долей этилового спирта 20 %;

± 1,0 % – для спиртованных соков с объемной долей этилового спирта 25 %.

**5.2.4** Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в спиртованных соках должна быть не более 0,3 г/дм$^3$.

**5.2.5** Массовая концентрация железа в спиртованных соках должна быть не более 15,0 мг/дм$^3$.

**5.2.6** Массовая концентрация общей сернистой кислоты в спиртованных соках должна быть не более 200 мг/дм$^3$.

**5.2.7** Содержание токсичных элементов в спиртованных соках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (пункт 6.8.4).

**5.2.8** Содержание радионуклидов в спиртованных соках не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [2].

**5.2.9** Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов не допускается.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

**5.3.1** Для изготовления спиртованных соков применяют следующее сырье и материалы:

– плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А, а также другие съедобные плоды и ягоды – по ТНПА;

– плоды и ягоды быстрозамороженные (за исключением яблок и груш) – по ГОСТ 29187;

– соки плодово-ягодные натуральные для промышленной переработки – по ТНПА;

– спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья – по СТБ 1334;

– калий железистосинеродистый 3-водный – по ГОСТ 4207;

– нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевую соль двуводную (НТФ) – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– ангидрид сернистый жидкий технический – по ГОСТ 2918;

– соли сернистой кислоты – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– желатин пищевой – по ГОСТ 11293;

– бентониты для пищевой промышленности – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– танин для пищевой промышленности – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– ферментные препараты – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– картон фильтровальный – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– кизельгур – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов и пищевых добавок по ТНПА и (или) разрешенных к применению Минздравом с указанием их в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

**5.3.2** По показателям безопасности, в том числе по содержанию нитратов, применяемое сырье должно соответствовать допустимым уровням, установленным в [1], пищевые добавки и их применение – [3].

**5.3.3** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном законодательством порядке.

### 5.4 Упаковка, маркировка

**5.4.1** Спиртованные соки разливают по объему в цистерны для пищевых продуктов по ГОСТ 9218, металлические емкости из нержавеющей стали или эмалированные, а также другие виды и типы тары по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом для применения в винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

**5.4.2** Заполнение тары на период транспортирования спиртованного сока производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости. Тара должна быть плотно укупорена.

**5.4.3** Информацию об упакованных спиртованных соках указывают в сопроводительных документах на каждую партию продукта.

## 6 Правила приемки

**6.1** Правила приемки спиртованных соков – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

Каждая партия изготовленных спиртованных соков должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

В удостоверении качества и безопасности спиртованного сока указывают:
– наименование продукта;
– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование импортера (получателя);
– номер товарно-транспортной накладной;
– вид транспортной тары;
– объем партии в декалитрах при температуре 20 °С;
– номер партии;
– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;
– уровень радиоактивного загрязнения;
– дату изготовления;
– условия и срок хранения;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии спиртованного сока требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

**6.2** Контроль содержания токсичных элементов в спиртованных соках осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

**6.3** Контроль уровня радиоактивного загрязнения спиртованных соков осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном законодательством порядке.

**6.4** Контроль органолептических и физико-химических показателей, качества упаковки спиртованных соков осуществляют в каждой партии.

Контроль содержания синтетических красителей и искусственных ароматизаторов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

## 7 Методы контроля

**7.1** Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384, СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

**7.2** Определение физико-химических показателей:

– объемная доля этилового спирта – по ГОСТ 4828 или ГОСТ 13191;

– массовая концентрация общего экстракта – по ГОСТ 4828 или ГОСТ 14251;

– массовая концентрация летучих кислот – по ГОСТ 13193;

– массовая концентрация железа – по ГОСТ 13195;

– массовая концентрация общей сернистой кислоты – по ГОСТ 14351.

### 7.3 Определение органолептических показателей

#### 7.3.1 Определение внешнего вида

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка и посторонних включений в спиртованных соках в проходящем свете или на световом экране.

**7.3.1.1 Аппаратура**

Пробирки – по ГОСТ 19908 вместимостью 25 см$^3$.

Пипетки – по ГОСТ 29227 вместимостью 10 см$^3$.

**7.3.1.2 Проведение испытания**

В пробирки из прозрачного стекла пипеткой наливают 10 см$^3$ испытуемых спиртованных соков и определяют прозрачность, опалесценцию, наличие осадка и посторонних включений в проходящем свете или на световом экране.

#### 7.3.2 Определение цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении цвета спиртованных соков в проходящем свете.

**7.3.2.1 Аппаратура**

Пробирки – по ГОСТ 19908 вместимостью 25 см$^3$.

Пипетки – по ГОСТ 29227 вместимостью 10 см$^3$.

**7.3.2.2 Проведение испытания**

В пробирки из прозрачного стекла пипеткой наливают 10 см$^3$ испытуемых спиртованных соков и определяют цвет в проходящем свете.

#### 7.3.3 Определение аромата и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата и вкуса спиртованных соков.

**7.3.3.1 Аппаратура**

Дегустационные бокалы по ТНПА или разрешенные к применению Минздравом в пищевой промышленности.

**7.3.3.2 Проведение испытания**

В дегустационные бокалы наливают около 50 см$^3$ испытуемых спиртованных соков и после предварительного перемешивания вращением определяют вкус и аромат.

### 7.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот

Массовую концентрацию титруемых кислот определяют по ГОСТ 14252.

Обработку результатов для спиртованных соков проводят в пересчете на моногидрат лимонной кислоты по формуле:

$$X = \frac{V \cdot 0{,}007 \cdot 1000}{10}, \qquad (1)$$

где $X$ – массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на моногидрат лимонной кислоты, г/дм$^3$;

$V$ – объем раствора гидроокиси натрия или калия с концентрацией 0,1 моль/дм$^3$, израсходованный на титрование 10 см$^3$ спиртованного сока, см$^3$;

0,007 – масса моногидрата лимонной кислоты, соответствующая 1 $см^3$ раствора гидроокиси натрия или калия с концентрацией 0,1 моль/$дм^3$, г;

1000 – коэффициент пересчета результатов на 1 $дм^3$;

10 – количество исследуемого спиртованного сока, взятое на титрование, $см^3$.

Вычисление проводят до второго десятичного знака. За результат испытаний принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений и округляют до первого десятичного знака.

Допускаемое абсолютное расхождение между результатами измерений – по ГОСТ 14252.

**7.5 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов**

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

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

**7.6** Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

**7.7** Содержание радионуклидов в спиртованных соках определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.8** Качество упаковки определяют визуально.

## 8 Транспортирование и хранение

**8.1** Спиртованные соки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта, в специальных железнодорожных цистернах по ТНПА или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 или другим ТНПА.

Цистерны должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия из материалов, разрешенные Минздравом для применения в винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

**8.2** Спиртованные соки хранят при температуре не выше 25 °С в таре, указанной в 5.4.1, железобетонных, металлических резервуарах, имеющих внутреннее защитное покрытие из материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

**8.3** Срок хранения спиртованных соков с даты изготовления – 2 года.

## 9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие спиртованных соков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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

## Приложение А
(обязательное)

## Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодово-ягодных спиртованных соков

Абрикосы свежие – по ГОСТ 21832.

Айва свежая – по ГОСТ 21715.

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.

Алыча крупноплодная свежая – по ГОСТ 21920.

Барбарис свежий – по ТНПА.

Брусника свежая – по ГОСТ 20450.

Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы – по ГОСТ 24433 с массовой концентрацией сахаров не менее 14,6 г/100 $см^3$.

Вишня свежая – по ГОСТ 21921.

Голубика свежая – по ТНПА.

Гранаты свежие – по ГОСТ 27573.

Ежевика свежая – по ТНПА.

Жимолость свежая съедобная – по ТНПА.

Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.

Калина свежая – по ТНПА.

Кизил свежий – по ГОСТ 16524.

Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.

Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.

Лимонник свежий – по ТНПА.

Малина свежая – по СТБ 393.

Облепиха свежая – по СТБ 1012.

Рябина обыкновенная свежая – по ТНПА.

Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.

Слива свежая – по ГОСТ 21920.

Смородина красная свежая – по СТБ 392.

Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.

Терн свежий – по ТНПА.

Ткемали свежие – по ТНПА.

Цидония (айва японская) – по ТНПА;

Черника свежая – по ТНПА.

Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

## Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Гигиенические нормы
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 нормы и правила 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
Утверждена РУП «БелГИМ» 7 декабря 2005 г.

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 05.03.2008. Подписано в печать 27.03.2008. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.- изд. л. 0,59 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru