МКС 67.160.10

к СТБ 2044-2010 Соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные. Технические условия [см. Изменение № 1 (ИУ ТНПА № 8-2015)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.1. Четвертый абзац	Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью (штампом производственной или испытательной лаборатории).	Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица.

(ИУ ТНПА № 8-2019)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2044-2010

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

СОКІ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ СБРОДЖАНА-СПІРТАВАНЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

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

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

ОКП 91 7533
ОКП РБ 15.94.10.900

Библиографические данные (Поправка)

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 национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 июля 2010 г. № 41

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 2015 г. (ИУ ТНПА № 8-2015), Поправкой (ИУ ТНПА № 1-2013)

© Госстандарт, 2015

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 Общие технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
8 Гарантии изготовителя 7
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве сброженно-спиртованных соков 8
Приложение Б (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей сброженно-спиртованных соков 9
Библиография 10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ
Технические условия

СОКІ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ СБРОДЖАНА-СПІРТАВАНЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fortified fermented fruit juices
Specifications

Дата введения 2011-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плодово-ягодные сброженно-спиртованные соки (далее – сброженно-спиртованные соки), предназначенные для изготовления различных видов винодельческого продукта.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

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 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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

СТБ 1384-2010 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ 1422-2010 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СТБ 1650-2008 Винодельческая промышленность. Термины и определения

СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения объемной доли этилового спирта

СТБ 1930-2009 (ГОСТ Р 51654-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

СТБ 1931-2009 (ГОСТ Р 51621-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

СТБ 2043-2010 Соки фруктовые прямого отжима для промышленной переработки. Технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

Издание официальное

СТБ 2343-2013 Плоды бузины черной свежие. Технические условия
СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия
СТБ 2393-2014 Плоды черешни свежие. Технические условия
ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия
ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
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 13192-73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
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 16524-70 Кизил свежий
ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия
ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 25896-94 Виноград свежий столовый. Технические условия
ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа
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 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
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 ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями, установленные в СТБ 1650.

Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Сброженно-спиртованные соки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 и соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

4.1.2 По органолептическим показателям сброженно-спиртованные соки должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачные, без посторонних включений. Допускается опалесценция
Цвет	Свойственный цвету плодов и ягод, из которых они изготовлены
Вкус и аромат	Свойственные плодам и ягодам, из которых они изготовлены, без посторонних привкуса и запаха

4.1.3 По физико-химическим показателям сброженно-спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в 4.1.4–4.1.9.

4.1.4 По массовой концентрации титруемых кислот и остаточного экстракта сброженно-спиртованные соки должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование сброженно-спиртованного сока	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее
Алычовый	10,0–20,0	14,5
Брусничный	12,0–22,0	8,0
Бузиновый	8,0–15,0	35,0
Виноградный	4,0–15,0	12,0
Вишневый	6,5–18,0	21,0
Голубичный	7,0–13,0	17,0
Грушевый (из культурных сортов)	3,9–7,0	18,0
Грушевый (из дикорастущих растений)	5,6–10,4	21,0
Ежевичный	6,0–12,0	15,0
Земляничный (клубничный)	5,0–12,0	14,5
Калиновый	9,0–20,0	14,0
Кизиловый	11,0–25,0	20,0
Клюквенный	14,0–30,0	8,0
Красносмородиновый	11,0–22,0	16,5
Крыжовниковый	11,0–20,0	11,0
Малиновый	6,0–16,0	16,0
Облепиховый	14,0–26,0	12,0
Рябиновый	11,0–24,0	37,0
Сливовый	5,0–12,0	20,0
Черешневый	4,5–13,0	19,0
Черничный	6,0–12,0	12,0
Черноплоднорябиновый	6,0–13,0	40,5
Черносмородиновый	14,0–32,0	20,0
Яблочный	4,0–10,0	10,0

4.1.5 Объемная доля этилового спирта в сброженно-спиртованных соках должна быть 16,0 %. Допускаются отклонения от значения по объемной доле этилового спирта ±0,3 %.

4.1.6 Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар в сброженно-спиртованных соках должна быть не более 3,0 г/дм^3.

4.1.7 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в сброженно-спиртованных соках должна быть не более 1,3 г/дм^3.

4.1.8 Массовая концентрация железа в сброженно-спиртованных соках должна быть не более 20,0 мг/дм^3.

4.1.9 Массовая концентрация общего диоксида серы в сброженно-спиртованных соках должна быть не более 200 мг/дм^3.

4.1.10 По содержанию токсичных элементов сброженно-спиртованные соки должны соответствовать требованиям, установленным для вин в ТР ТС 021, [1], [2].

4.1.11 Содержание радионуклидов в сброженно-спиртованных соках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

4.1.12 Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в сброженно-спиртованных соках не допускается.

4.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

4.2.1 Для изготовления сброженно-спиртованных соков используют:

– плоды и ягоды свежие культурных сортов и дикорастущих растений в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А;

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

– соки плодово-ягодные для промышленной переработки – по СТБ 2043;

– сахар белый – по СТБ 2086;

– сахар-песок – по ГОСТ 21;

– сахар-рафинад – по ГОСТ 22;

– воду питьевую – по СТБ 1188 и [4];

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

– дрожжи винные чистых культур и дрожжи сухие винные по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– питательные вещества для дрожжей по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– соли сернистой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– ангидрид сернистый жидкий технический – по ГОСТ 2918;

– перлит по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– ферментные препараты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– желатин пищевой – по ГОСТ 11293.

Допускается применение аналогичного сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

4.2.2 По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1]–[4].

4.2.3 По показателям безопасности пищевые добавки, технологические вспомогательные средства и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [5], [6].

4.2.4 Применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов запрещается.

4.3 Упаковка

4.3.1 Сброженно-спиртованные соки разливают по объему в транспортную упаковку: цистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлические емкости из нержавеющей стали и другие типы упаковки по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

4.3.2 Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность сброженно-спиртованных соков в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [7], [8].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка сброженно-спиртованных соков в транспортной упаковке – по ТР ТС 022, СТБ 1422.

Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую информацию:

– наименование пищевой продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– объем, $дм^3$;

– дату изготовления;

– условия хранения;

– срок годности;

– номер партии;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

– обозначение настоящего стандарта.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки сброженно-спиртованных соков – по СТБ 1384 и настоящему стандарту, периодичность контроля – по настоящему стандарту.

Каждая партия сброженно-спиртованных соков должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

В удостоверении качества и безопасности сброженно-спиртованного сока должна быть приведена следующая информация:

– номер удостоверения качества и безопасности и дата его выдачи;
– наименование пищевой продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– номер товарно-транспортной накладной;
– тип транспортной упаковки;
– объем партии, дм^3;
– номер партии;
– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;
– информация о соответствии показателям безопасности;
– дата изготовления;
– условия хранения;
– срок годности;
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности сброженно-спиртованных соков требованиям настоящего стандарта;
– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью (штампом производственной или испытательной лаборатории).

5.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, качества упаковки и соответствия маркировки сброженно-спиртованных соков осуществляют в каждой партии.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в сброженно-спиртованных соках осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.4 Контроль содержания радионуклидов в сброженно-спиртованных соках осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном законодательством порядке.

Раздел 5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384.

6.2 Методы контроля сброженно-спиртованных соков – по СТБ 1929 – СТБ 1932, ГОСТ 13192 и настоящему стандарту.

6.3 Определение массовой концентрации остаточного экстракта

Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют по формуле

$$C = B - K, \quad (1)$$

где C – массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3;
B – массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3;
K – массовая концентрация титруемых кислот, г/дм^3.

Массовую концентрацию титруемых кислот определяют по СТБ 1931.

Массовую концентрацию приведенного экстракта определяют по ГОСТ 14251 и вычисляют по формуле

$$B = A - Д, \quad (2)$$

где A – массовая концентрация общего экстракта, г/дм^3;
Д – массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3, определенная по ГОСТ 13192.

При определении массовой концентрации остаточного экстракта вычисление проводят до второго знака после запятой. За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений и округляют его до первого десятичного знака.

Стандартное отклонение повторяемости – по ГОСТ 14251 [пункт 3.3, перечисление б)], стандартное отклонение воспроизводимости – по ГОСТ 14251 [пункт 3.3, перечисление в)].

6.4 Определение массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195.

6.5 Определение органолептических показателей

6.5.1 Определение прозрачности, цвета

6.5.1.1 Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, опалесценции, цвета и посторонних включений в сброженно-спиртованных соках в проходящем свете или на световом экране.

6.5.1.2 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена в приложении Б (рисунок Б.1).

6.5.1.3 Проведение испытания

Сброженно-спиртованный сок наливают в дегустационный бокал в количестве 50 $см^3$. Визуально в проходящем свете или на световом экране при перемешивании вращением определяют прозрачность, опалесценцию, цвет, наличие посторонних включений.

6.5.2 Определение вкуса и аромата

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

6.5.2.2 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена в приложении Б (рисунок Б.1).

6.5.2.3 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают около 50 $см^3$ сброженно-спиртованного сока и после предварительного перемешивания вращением определяют вкус и аромат.

6.6 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.7 Содержание радионуклидов определяют по [9], [10] или другим методикам выполнения измерений, включенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

6.8 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

Определение синтетических красителей – по [11], [12], методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

Определение искусственных ароматизаторов – по [13], методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

6.9 Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

6.10 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

Раздел 6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение сброженно-спиртованных соков – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 1422 и настоящего стандарта.

7.2 Сброженно-спиртованные соки транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических емкостях из нержавеющей стали и в других типах транспортной упаковки всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

7.3 Сброженно-спиртованные соки хранят при температуре воздуха не выше 25 °С в металлических емкостях из нержавеющей стали или в других емкостях по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

7.4 Изготовителем могут быть установлены иные условия транспортирования и хранения сброженно-спиртованных соков, которые должны соответствовать требованиям ТР ТС 021.

7.5 Рекомендуемый срок годности сброженно-спиртованных соков с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 7.2 и 7.3 настоящего стандарта, – 3 года.

7.6 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования сброженно-спиртованных соков устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, упаковки и указывает в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

Раздел 7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Перечень плодов и ягод, используемых при производстве сброженно-спиртованных соков

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
Бузина свежая – по СТБ 2343.
Виноград свежий – по ГОСТ 25896.
Вишня свежая – по СТБ 2344.
Голубика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Груши свежие поздних сортов созревания – по ГОСТ 21713.
Груши свежие ранних сортов созревания – по ГОСТ 21714.
Ежевика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.
Калина свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Кизил свежий – по ГОСТ 16524.
Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.
Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.
Малина свежая – по СТБ 393.
Облепиха свежая – по СТБ 1012.
Рябина обыкновенная свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.
Слива свежая – по СТБ 2319.
Смородина красная свежая – по СТБ 392.
Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.
Черешня свежая – по СТБ 2393.
Черника свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение Б
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей сброженно-спиртованных соков

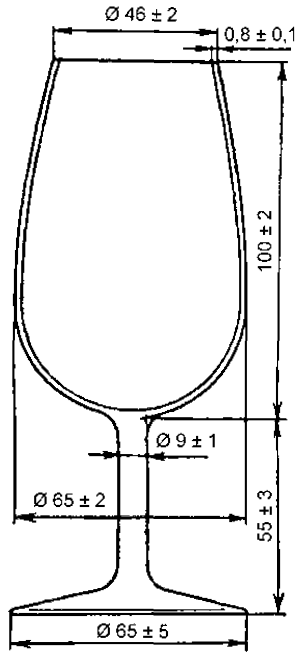

Рисунок Б.1

Библиография

[1] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

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

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН № 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[8] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[9] Методика экспрессного определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР, 1990 г.

[10] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом прямого измерения «толстых проб»
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.

[11] МВИ.МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 07.12.2005

[12] МВИ.МН 2878-2008 Определение содержания синтетических красителей в винах и виноматериалах, винных напитках
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 22.04.2008 № 473/2008

[13] МВИ.МН 2913-2008 Определение содержания метилантранилата (компонента ароматизатора) в виноградных винах и виноматериалах методом газовой хроматографии с масс-селективным детектированием
Утверждена РУП «БелГИМ» 16.06.2008 № 476/2008

[14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 15.12.2015. Подписано в печать 29.12.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,98 Уч.-изд. л. 0,64 Тираж 2 экз. Заказ 864

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru