ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 539-2006

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Общие технические условия

НАПІТКІ БЕЗАЛКАГОЛЬНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.86(083.74)(476) МКС 67.160.20 КП 03

Ключевые слова: напитки, продукты пищевые, показатели физико-химические, показатели органолептические, показатели микробиологические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 8510

ОКП РБ 15.98.12.000

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 15 ноября 2006 г. № 54

3 ВЗАМЕН СТБ 539-94 (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 28188-89 в части жидких безалкогольных напитков)

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в ноябре 2007 г. (ИУ ТНПА № 11-2007), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2010 г. (ИУ ТНПА № 10-2010)

Предисловие (Измененная редакция, Изм. № 2)

© Госстандарт, 2011

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 3
4 Классификация 5
5 Общие технические требования 5
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 14
Библиография 16

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
Общие технические условия

НАПІТКІ БЕЗАЛКАГОЛЬНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Non-alcoholic drinks
General specifications

Дата введения 2007-11-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на напитки безалкогольные жидкие (далее – напитки), предназначенные для использования в качестве прохладительных напитков.

Требования к напиткам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 5.2.9 – 5.2.19, 5.3.2 – 5.3.4.

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 880-95 Воды минеральные лечебно-столовые белорусские. Технические условия

СТБ 924-2008 Настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья. Общие 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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

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

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 1386-2003 Коньяки. Общие технические условия

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

СТБ 1824-2008 Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Общие технические условия

СТБ 1825-2008 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

СТБ 1832-2008 Соки плодово-ягодные спиртованные. Общие технические условия

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

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

СТБ 8020-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к проведению контроля количества товара

СТБ ГОСТ Р 52022-2003 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171-81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 6687.0-86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.3-87 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

ГОСТ 6687.6-88 Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости

ГОСТ 6687.7-88 Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта

ГОСТ 7047-55 Витамины A, C, D, B_1, B_2 и PP. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

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

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12258-79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25776-83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов B_1 и B_2

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

ГОСТ 26381-84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28483-90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 28538-90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30059-93 Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия

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

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 30712-2001 Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

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 замененными (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, 2)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ароматизатор пищевой: Пищевая добавка, вносимая в пищевой продукт для улучшения его аромата и вкуса и представляющая собой смесь вкусоароматических веществ или индивидуальное вкусоароматическое вещество (вкусоароматическая часть) с растворителем или сухим носителем (наполнителем) или без них.

3.2 настой растительного сырья: Ароматический полуфабрикат (продукт), изготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором растительного сырья.

3.3 (Исключена, Изм. № 2)

3.4 эфирное масло: Полуфабрикат (продукт), полученный из эфирномасличного сырья: лавра, розы, гвоздики и др.

3.5 натуральный сок: Продукт, полученный из одного или нескольких видов доброкачественных свежих и спелых плодов, ягод, овощей или бахчевых культур, несброженный, с массовой долей плодовой части, составляющей 100 %, и предназначенный для непосредственного употребления или промышленной переработки.

Примечание – Сок может быть предварительно концентрирован, а затем восстановлен с использованием воды, пригодной для сохранения основного состава и показателей качества сока.

3.6 концентрированный сок: Продукт, полученный путем физического удаления содержащейся в натуральном соке воды до увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не менее чем в два раза.

3.7 спиртованный сок: Полуфабрикат (продукт), изготовленный из натурального сока при консервировании его ректификованным этиловым спиртом из пищевого сырья.

3.8 (Исключена, Изм. № 2)

3.9 микронутриенты: Класс пищевых веществ, оказывающих выраженные биологические эффекты на различные функции организма и содержащихся в пище в небольших количествах (милли- и микрограммы), который объединяет витамины, предшественники витаминов и витаминоподобные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, минеральные вещества, незаменимые аминокислоты, пищевые волокна, олигосахариды, эубиотики.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.10 безалкогольный напиток: Жидкий пищевой продукт, предназначенный для питья, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды, с массовой долей этилового спирта не более 0,5 %, а для напитков сброженных и изготовленных с использованием спиртосодержащего сырья – не более 1,2 %.

Примечание – Напиток может содержать (но не обязательно) сахар, пищевые кислоты, двуокись углерода, плоды и ягоды, соки, растительное сырье, молочные продукты, продукты пчеловодства, соли, пищевые добавки, биологически активные добавки и другие ингредиенты, использование которых допускается Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.11 безалкогольный сокосодержащий напиток: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием натурального, спиртованного, концентрированного сока и других компонентов, не содержащий искусственных подсластителей, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей.

Примечание – Содержание сока в готовом напитке должно составлять не менее 10 % от общего объема (в пересчете на натуральный сок).

3.12 безалкогольный напиток – морс: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием натурального, спиртованного, концентрированного сока и других компонентов, не содержащий искусственных подсластителей, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей.

Примечание – Содержание сока в готовом напитке должно составлять не менее 15 % от общего объема, в том числе сока, одноименного с наименованием напитка, не менее 5 % (в пересчете на натуральный сок).

3.13 безалкогольный напиток на растительном сырье: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием экстрактов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят экстракты или настои растительного сырья, не содержащий подсластителей, красителей и ароматизаторов.

3.14 безалкогольный напиток на подсластителе: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием подсластителей.

3.15 безалкогольный напиток на ароматах: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием натуральных и (или) идентичных натуральным ароматизаторов, эссенций, эфирных масел.

3.16 безалкогольный напиток на основе минеральной воды: Безалкогольный напиток, содержащий пресную подземную воду с минерализацией не более 1 г/л, с добавлением различных компонентов.

3.17 безалкогольный напиток специального назначения: Безалкогольный напиток, содержащий ингредиенты, снижающие риск возникновения заболеваний или употребление которых направлено на улучшение или коррекцию функций организма, и предназначенный для определенных категорий потребителей в соответствии с рекомендациями Минздрава.

Примечание – Напиток может быть витаминизированным, тонизирующим, энергетическим, изотоническим, геродиетическим, для спортсменов, для больных диабетом и др.

3.18 безалкогольный тонизирующий напиток: Безалкогольный напиток специального назначения, содержащий кофеин и (или) тонизирующие компоненты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, регламентируемом Минздравом для данной группы безалкогольных напитков.

3.19 безалкогольный витаминизированный напиток: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием витаминов.

Примечание – Содержание витаминов в 100 г (мл) напитка не менее 5 % от суточной потребности, установленной Минздравом Республики Беларусь.

3.20 безалкогольный энергетический напиток: Безалкогольный тонизирующий напиток с массовой долей сухих веществ не менее 10 %.

3.21 квас брожения: Безалкогольный сброженный напиток из зернового, овощного, плодово-ягодного и другого растительного сырья и продуктов его переработки и сахаросодержащего сырья.

Примечание – Не допускается применение подсластителей, красителей и ароматизаторов.

3.22 безалкогольный напиток на зерновом сырье; *квасной напиток*: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием зернового сырья и (или) продуктов его переработки с добавлением различных компонентов.

Примечания

1 Содержание концентрата квасного сусла или экстракта зернового сырья должно составлять не менее 2 % от общего объема.

2 Не допускается применение искусственных подсластителей, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей.

3.23 концентрат; *основа*: Пищевой полуфабрикат, в состав которого могут входить (но не обязательно) фруктовые или овощные соки, пищевые добавки, вкусоароматические добавки, зерновое и растительное сырье, молочные продукты и другие ингредиенты, имеющие статус пищевого продукта или пищевого сырья.

3.24 тонизирующие компоненты: Индивидуальные химические вещества, обладающие тонизирующим действием на организм человека.

Примечание – В качестве тонизирующих компонентов допускается использовать кофеин и (или) экстракты растений (гуараны, мате, женьшеня, лимонника, элеутерококка и т. д.), являющиеся источником тонизирующих компонентов (кофеина, гингозидов, элеутерозидов, схизандрина).

3.10 – 3.24 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

4 Классификация

Напитки классифицируются по следующим признакам: насыщение двуокисью углерода (кроме квасов брожения), массовая доля сухих веществ, внешний вид, способ обработки, используемое сырье.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.1 В зависимости от насыщения двуокисью углерода напитки, кроме квасов брожения, изготавливают двух типов:

– газированные;

– негазированные.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2 В зависимости от массовой доли сухих веществ напитки изготавливают неконцентрированными и концентрированными.

Напитки с массовой долей сухих веществ 15 % и более относятся к концентрированным напиткам.

4.3 В зависимости от внешнего вида напитки изготавливают прозрачными и замутненными.

4.4 В зависимости от способа обработки напитки изготавливают непастеризованными, пастеризованными, с применением консерванта, без применения консерванта.

4.5 В зависимости от используемого сырья и технологии изготовления напитки подразделяют на группы:

– сокосодержащие безалкогольные напитки;

– безалкогольные напитки – морсы;

– безалкогольные напитки на растительном сырье;

– безалкогольные напитки на подсластителях;

– безалкогольные напитки на ароматах;

– безалкогольные напитки на основе минеральной воды;

– безалкогольные напитки специального назначения;

– квасы брожения;

– напитки на зерновом сырье (квасные напитки).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5 Общие технические требования

5.1 Напитки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности.

Напитки изготавливаются как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством товара. Требования к количеству напитка, содержащегося в упаковочных единицах, к партии фасованного напитка – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Прозрачные	Замутненные
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и взвешенных частиц. Допускается легкая опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту. Допускается наличие взвесей или осадка частиц используемого сырья
Цвет, вкус, аромат	В соответствии с рецептурами, утвержденными в установленном порядке	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурами
Кислотность, $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$, израсходованного на титрование 100 $см^3$ напитка, или pH	
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках (кроме разлитых в металлические банки), %, не менее	0,4
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, разлитых в металлические банки, %, не менее	0,2
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа, не менее	150
Массовая доля двуокиси углерода в квасных напитках, %, не менее	0,3
Массовая доля спирта в квасах брожения, %, не более	1,2

Примечания
1 Массовую долю двуокиси углерода контролируют в напитках, разлитых в бутылки по ГОСТ 10117.2 типа X, XI и V, бутылки из полимерных материалов одноразового использования и металлические банки.
2 Давление двуокиси углерода контролируют в напитках, разлитых в бутылки по ГОСТ 10117.2 типа II.

5.2.3 Допускаемые отклонения от значений физико-химических показателей напитков:

а) массовой доли сухих веществ, %:

– концентрированных напитков – ±1,0;

– остальных – ±0,3;

б) кислотности, $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$, израсходованного на титрование 100 $см^3$ напитка:

– концентрированных напитков – ±1,0;

– остальных – ±0,3.

5.2.4 Допускаемое отклонение содержания витаминов – ±15 %.

5.2.5 Стойкость концентрированных напитков указана в таблице 3.

Таблица 3

Способ обработки	Стойкость, сут	
	без консерванта	с консервантом
Непастеризованные	30 – 60	60 – 90
Пастеризованные	60 – 90	90 – 120

5.2.6 Стойкость неконцентрированных напитков указана в таблице 4.

Таблица 4

Группа напитка, способ обработки	Стойкость, сут			
	Газированные напитки		Негазированные напитки	
	без консерванта	с консервантом	без консерванта	с консервантом
Напитки, разлитые в потребительскую тару				
Сокосодержащие напитки, морсы, напитки на растительном сырье непастеризованные	5 – 30	20 – 90	5 – 30	20 – 60
Остальные напитки непастеризованные	7 – 30	30 – 180	7 – 30	30 – 60
Пастеризованные напитки	30 – 60	60 – 180	30 – 60	60 – 90
Напитки, разлитые в кеги				
Сокосодержащие напитки, морсы, напитки на растительном сырье непастеризованные	5 – 30	10 – 60	4 –10	10 –60
Остальные напитки непастеризованные	7 – 30	30 – 60	4 –10	30 – 60
Пастеризованные напитки	30 – 60	60 – 90	30 – 60	60 – 90
Напитки, разлитые в тару типа «Тетра-Брик-Асептик», «Комби-Блок-Асептик», «Пют-Пак», «Доу-Пак», в тару из термопластичных полимерных или комбинированных материалов				
Пастеризованные напитки	–	–	90 – 180	180 – 270
Напитки, разлитые в транспортную тару				
Все группы напитков	–	–	2 – 5	–

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.7 Стойкость квасов брожения и квасных напитков указана в таблице 5.

Таблица 5

Способ обработки	Стойкость, сут					
	в потребительской таре		в кегах		в транспортной таре	
	без консерванта	с консервантом	без консерванта	с консервантом	без консерванта	с консервантом
Непастеризованные	5 – 10	10 – 30	4 – 10	10 – 30	2 – 5	–
Пастеризованные	10 – 30	20 – 60	10 – 30	15 – 60	–	–

5.2.8 Конкретные характеристики органолептических показателей и значения физико-химических показателей, стойкость, пищевую ценность устанавливают для каждого наименования напитка в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

Конкретные значения физико-химических показателей и стойкость должны соответствовать значениям, установленным в таблицах 1 – 5.

5.2.9 Количество вносимого в напиток подсластителя и ароматизатора (при их использовании) должно быть указано в рецептуре в соответствии с нормами, установленными Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.10 Количество микронутриентов, инулина, лактулозы, других биологически активных веществ, вносимых в напиток (при их использовании), должно быть указано в рецептуре в соответствии с нормами, установленными Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2.11 Количество витаминов, вносимых в напиток, должно быть указано в рецептуре в соответствии с нормами, установленными Минздравом.

5.2.12 При включении в состав напитка сырья, полученного из (или с использованием) генномодифицированных составляющих, их содержание должно быть указано в рецептуре в соответствии с нормами, установленными Минздравом.

5.2.13 Содержание бензоата натрия в готовом напитке (при его использовании) должно составлять не более 150 мг/дм^3 в расчете на бензойную кислоту.

Содержание сорбата калия или сорбата натрия в готовом напитке (при их использовании) должно составлять не более 300 мг/дм^3 в расчете на сорбиновую кислоту. Содержание сорбиновой кислоты в

готовом напитке при использовании сорбата калия или сорбата натрия совместно с бензоатом натрия должно составлять не более 250 мг/дм^3.

Максимально допустимый уровень диметилдикарбоната должен составлять 250 мг/дм^3 (вносимое количество без обнаружения достаточных количеств в конечном продукте).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2.14 При изготовлении напитков на подсластителе, на ароматах информация о показаниях к применению и противопоказаниях при отдельных видах заболеваний должна быть указана в рецептуре на конкретное наименование напитка.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.15 При изготовлении безалкогольных напитков специального назначения информация, содержащая противопоказания для их применения при отдельных видах заболеваний, должна быть указана в рецептуре на конкретное наименование напитка. Рекомендации по противопоказаниям для их применения определяет Минздрав.

В составе безалкогольных энергетических напитков должно быть не более двух тонизирующих компонентов.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2.16 (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключен, Изм. № 2)

5.2.17 По микробиологическим показателям напитки должны соответствовать требованиям, установленным в [1].

5.2.18 Содержание токсичных элементов в напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

5.2.19 Содержание радионуклидов в напитках не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Минздравом [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления напитков применяют следующие сырье и материалы:

– какао-порошок по ГОСТ 108;
– молоко цельное сухое по СТБ 1858;
– молоко сухое обезжиренное по СТБ 1858;
– соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
– дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483;
– коньяк по СТБ 1386;
– вода минеральная лечебно-столовая по СТБ 880;
– кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
– мед натуральный по ГОСТ 19792;
– вода питьевая по СТБ 1188, [3];
– сахар-песок по СТБ 2086;
– сахар-рафинад по СТБ 2086;
– соки плодово-ягодные спиртованные по СТБ 1832;
– соки фруктовые прямого отжима по СТБ 1823;
– соки фруктовые восстановленные по СТБ 1824;
– соки фруктовые концентрированные по СТБ 1825;
– кислота лимонная по ГОСТ 908;
– концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов по ГОСТ 28538;
– дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
– двуокись углерода по ГОСТ 8050;
– настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья по СТБ 924;
– колер сахарный по [4];
– бензоат натрия по [5];
– растительное сырье, пюре плодовое, ягодное и овощное, экстракты пищевые из растительного сырья, концентрат на основе картофеля, антиокислители, натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы, красители, консерванты (сорбат калия, сорбат натрия, диметилдикарбонат), стабилизаторы, регуляторы кислотности, глюкоза, фруктоза (глюкозо-фруктозный сироп), жидкий сахар, мальтодекстрин, подсластители, лактулоза, инулин, биологически активные добавки (тонизирующие компоненты, таурин, теобромин, глюкуронолактон, хинин и т. д.), микронутриенты, ферментные препараты по ТНПА, чистые культуры квасных дрожжей и молочнокислых бактерий, пивные дрожжи.

Допускается применение указанного сырья по другим ТНПА и (или) разрешенного для применения Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3.2 По показателям безопасности применяемое сырье должно соответствовать допустимым уровням, установленным в [1], [3].

5.3.3 По показателям безопасности применяемые пищевые добавки должны соответствовать допустимым уровням, установленным в [6].

5.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни [2], [7].

5.3.5 Перечень и содержание сырья в готовом напитке, ТНПА на сырье должны быть указаны в рецептурах на конкретное наименование напитка, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Безалкогольные напитки разливают в:

– бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2, тип II, V, X, XI, или по ТНПА, изготовленные из стекла марок и химического состава по СТБ ГОСТ Р 52022;

– бутылки одноразового использования из полимерных материалов (далее – ПЭТ-бутылки), банки одноразового использования из полимерных материалов (далее – банки), емкости из полимерных материалов (далее – емкости), металлические банки, металлические емкости из нержавеющей стали многоразового использования – кеги по ТНПА;

– цистерны по ГОСТ 9218 или ТНПА.

5.4.2 ПЭТ-бутылки, банки, емкости должны изготавливаться из полиэтилентерефталата по ТНПА.

5.4.3 Металлические банки должны изготавливаться из нержавеющей стали или пищевого алюминия по ТНПА.

5.4.4 Кеги должны изготавливаться из нержавеющей стали по ТНПА.

5.4.5 Стеклянные бутылки, ПЭТ-бутылки, банки, емкости для розлива витаминизированных напитков должны быть коричневого или зеленого цвета.

Допускается использование бесцветных стеклянных бутылок, ПЭТ-бутылок, банок, емкостей для розлива витаминизированных напитков при условии хранения их в затемненных помещениях без воздействия прямых солнечных лучей.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.6 Номинальный объем стеклянных бутылок, ПЭТ-бутылок, металлических банок и банок для розлива энергетических напитков должен быть не более 0,5 л.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.4.7 Допускается розлив напитков в другие виды тары по ТНПА и (или) разрешенной для контакта с пищевыми продуктами Минздравом при условии выполнения требований, указанных в 5.4, 5.5, разделах 6 и 7.

5.4.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (напитка в потребительской таре) от номинального объема – в соответствии с СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого потребительской тары и кег от номинального объема не ограничиваются.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.4.9 Степень заполнения автоцистерн должна быть в пределах 98 % – 99 % от их полной вместимости.

5.4.10 (Исключен, Изм. № 2)

5.4.11 Стеклянные бутылки укупоривают кроненпробкой, полиэтиленовой или корковой пробкой и другими укупорочными средствами по ТНПА.

На полиэтиленовую или корковую пробку надевают мюзле. Между корковой пробкой и мюзле должен быть металлический колпачок.

Допускается применять литографированные и конгревированные кроненпробки.

5.4.12 ПЭТ-бутылки укупоривают полимерными колпачками или другими укупорочными средствами по ТНПА.

5.4.13 Банки, металлические банки укупоривают крышками из пищевого алюминия или другими укупорочными средствами по ТНПА.

5.4.14 Емкости укупоривают крышками из пищевого алюминия или другими укупорочными средствами по ТНПА.

5.4.15 Кеги после заполнения должны быть герметичны.

5.4.16 Цистерны после заполнения должны быть плотно закрыты и опломбированы.

5.4.17 При розливе напитков в другие виды тары ее плотно закрывают с применением укупорочных средств по ТНПА.

5.4.18 Допускается применение других укупорочных средств по ТНПА и (или) разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Минздравом при условии выполнения требований, указанных в разделах 6 – 8.

5.4.19 Стеклянные бутылки укладывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13516, в тару-оборудование по ГОСТ 24831, в проволочные, металлические, пластмассовые ящики и металлические складные ящичные поддоны по ТНПА.

Соединение стыков клапанов крышки и дна ящиков из гофрированного картона проводят лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477, горячеплавким клеем по документам и (или) разрешенным к применению Минздравом или прошивают проволочно-швейной машиной.

5.4.20 Стеклянные бутылки, ПЭТ-бутылки, металлические банки и банки упаковывают в художественно оформленные сувенирные коробки по ТНПА, в пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 без прокладочных средств, на лотки или прокладки из картона гофрированного по ГОСТ 7376 или картона по ГОСТ 7933. Упаковку осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 25776.

Допускается изготовление лотков из других материалов по ТНПА по показателям прочности не ниже указанных в ГОСТ 7933.

5.4.21 При необходимости продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в пакеты транспортные на плоских поддонах по ГОСТ 9078 или ГОСТ 26381.

Для скрепления транспортных пакетов применяют пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951, ленту стальную по ГОСТ 3560, полипропиленовую ленту или растягивающуюся пленку по ТНПА.

5.4.22 Пакетирование на поддонах производят в соответствии с ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

Пакетирование пакетами типа А – по ГОСТ 23285, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

При формировании транспортных пакетов с помощью термоусадочной пленки не допускается сварка ее с пленкой упаковки.

5.4.23 ПЭТ-бутылки упаковывают в тару-оборудование по ГОСТ 24831, металлические складные поддоны по ТНПА.

5.4.24 Транспортная и потребительская тара должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Информацию наносят в виде текста, цифровых, цветовых и условных обозначений на потребительскую тару, этикетку, контрэтикетку, кольеретку, ярлык, пробку.

Этикетка, контрэтикетка, кольеретка должны соответствовать требованиям ТНПА.

5.5.2 Маркировка потребительской тары и кег – по СТБ 1100, [6] и с указанием:

- наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования напитка;
- типа напитка;
- состава напитка;
- содержания спирта (для квасов брожения);
- даты изготовления и срока годности;
- условий хранения;
- номинального объема, л ($дм^3$);
- надписи: «Пастеризованный» (для пастеризованных напитков);
- пищевой ценности 100 $см^3$ напитка;
- информации о подтверждении соответствия;
- штрихового идентификационного кода;

– обозначения рецептуры при установлении изготовителем сроков годности и условий хранения, отличных от предусмотренных настоящим стандартом;

– обозначения настоящего стандарта.

Допускается наносить надписи рекламного характера: «Без искусственных ароматизаторов», «Без красителей», «Без консервантов» и др. при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключен, Изм. № 2)

5.5.4 На каждую цистерну с напитком прикрепляют ярлык с информацией, указанной в 5.5.1, 5.5.2 (кроме штрихового идентификационного кода).

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.5.5 При изготовлении напитков на подсластителях информацию о показаниях к применению и противопоказаниях при отдельных видах заболеваний (если таковые имеются) наносят на этикетку.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.5.6 При изготовлении напитков специального назначения рекомендации по применению наносят на этикетку.

5.5.7 При изготовлении напитков, содержащих кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) тонизирующие компоненты из лекарственных растений, на этикетку наносят надпись: «Не рекомендуется использование детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией, стенокардией, глаукомой, выраженным атеросклерозом».

5.5.8 При изготовлении витаминизированных напитков информацию о содержании витаминов в напитке наносят на этикетку.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.5.9 При изготовлении напитков с использованием сырья, полученного из (или с использованием) генномодифицированных компонентов, информацию об использовании данных компонентов наносят на этикетку.

5.5.10 Маркировка транспортной тары и тары-оборудования – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх» и с указанием информации о продукции:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;

– наименования напитка;

– типа напитка;

– даты изготовления и срока годности;

– условий хранения;

– номинального объема в единице потребительской тары, л ($дм^3$);

– количества единиц потребительской тары в единице транспортной тары (для ящиков);

– обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.5.11 При согласовании с продавцом допускается не наносить маркировку транспортной тары по ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 6687.0.

Каждая партия должна быть проверена отделом технохимического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности) с указанием:

– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;

– наименования напитка;

– типа напитка;

– даты изготовления и срока годности;

– условий хранения;

– результатов испытаний по органолептическим и физико-химическим показателям;

– подтверждения о прохождении радиационного контроля;

– уровня радиационного загрязнения;

– подтверждения о соответствии качества продукта требованиям настоящего стандарта;
– информации о подтверждении соответствия;
– объема продукта в партии;
– вида и типа тары и упаковки и номинального объема упаковочной единицы;
– количества упаковочных единиц;
– обозначения настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственными лицами и заверено печатью.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли спирта в квасах брожения), объема, среднего содержимого партии фасованных напитков, состояния упаковки и правильности маркировки осуществляют в каждой партии в соответствии с программой производственного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

В программе производственного контроля должны быть предусмотрены действия в соответствии с ГОСТ 6687.0 при получении неудовлетворительных результатов испытаний.

Контроль массовой доли спирта в квасах брожения осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукта по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукта.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.3 Контроль содержания витаминов в напитке осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукта по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.4 Контроль содержания подсластителей, кофеина, бензоата натрия, сорбиновой кислоты, диметилдикарбоната, микронутриентов, инулина, лактулозы, других биологически активных веществ осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукта по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.5 Контроль содержания токсичных элементов, микробиологических показателей, стойкости осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукта по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукта.

6.6 Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

В схеме радиационного контроля должны быть предусмотрены действия при обнаружении превышения допустимых уровней содержания радионуклидов в продукте, а также действия при признании продукта непригодным для пищевых целей.

6.7 Контроль содержания генетически модифицированных ингредиентов (при наличии) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 6687.0, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности и радиационного контроля – по ГОСТ 26929, СТБ 1036, СТБ 1053, отбор, подготовка проб и культивирование микроорганизмов для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668 – ГОСТ 26670.

7.2 Методы испытаний – по ГОСТ 6687.2 – ГОСТ 6687.7, [8], ГОСТ 12258, ГОСТ 26188, СТБ 1181 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.3 Определение содержания аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия – по ГОСТ 30059, бензойной кислоты – по ГОСТ 28467, сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181.

7.4 Определение содержания витаминов – по ГОСТ 7047, ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24556, ГОСТ 25999 и методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

В случае внесения в напиток смеси двух и более витаминов содержание витаминов контролируют в напитке по содержанию витамина С либо другого витамина, входящего в смесь, указанного в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

7.3, 7.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.5 Определение микронутриентов, других биологически активных веществ, инулина, лактулозы, генетически модифицированных ингредиентов, диметилдикарбоната – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7.6 Определение действительного количества фасованных напитков

7.6.1 Сущность метода

Объем напитка определяется при помощи прямых или косвенных измерений.

7.6.2 Определение объема напитка при помощи прямых измерений

Объем напитка определяется по ГОСТ 6687.5 (пункты 3.1 – 3.3.1.1) с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества согласно 5.4.8 настоящего стандарта.

Определение объема V_i с использованием мерных цилиндров осуществляется для каждой упаковочной единицы контролируемой выборки.

7.6.3 Определение объема напитка при помощи косвенных измерений

Объем напитка при помощи косвенных измерений определяется на основании результатов измерений значений массы и плотности напитка с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества согласно 5.4.8 настоящего стандарта.

7.6.3.1 Измерительное оборудование

Весы лабораторные среднего класса точности по ГОСТ 24104 или весы для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов *d*, для весов по ГОСТ 29329 и дискретность весов *d* для весов по ГОСТ 24104 приведены в таблице 6.

Таблица 6

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* и дискретность весов *d*, не более, г
От 50 до 150, не включ. 150	0,5
От 150 до 500, не включ. 500	1,0
От 500 до 2 500, не включ. 2 500	2,0
От 2 500 до 10 000, не включ. 10 000	5,0
От 10 000 до 20 000, не включ. 20 000	10,0
От 20 000 до 40 000	20,0

Допускается использование иного измерительного оборудования, имеющего аналогичные характеристики и обеспечивающего заданную точность измерений.

7.6.3.2 Проведение измерений и обработка результатов

Определяют относительную плотность напитка d_{20}^{20} по ГОСТ 6687.2.

Взвешивают каждую невскрытую упаковочную единицу на весах и определяют массу брутто напитка $m_{бpi}$.

Массу упаковочной единицы $m_{упi}$ определяют по СТБ 8020 (приложение А).

Массу напитка для каждой упаковочной единицы m_i, г, рассчитывают по формуле

$$m_i = m_{бpi} - m_{упi}, \quad (1)$$

где $m_{бpi}$ – масса брутто напитка, г;

$m_{упi}$ – масса упаковки (потребительской тары и укупорочных средств), г.

Определяют объем напитка V_i, мл ($см^3$), для каждой упаковочной единицы выборки по формуле

$$V_i = \frac{m_i}{d_{20}^{20}}, \quad (2)$$

где m_i – масса напитка для i-й упаковочной единицы, г;

d_{20}^{20} – относительная плотность напитка, г/мл (г/$см^3$).

7.6.4 Для каждой упаковочной единицы фасованного напитка выборки находят отрицательное отклонение ΔV_i, мл (см^3), от номинального объема, указанного в маркировке, по формуле

$$\Delta V_i = V_i - V_{ном}, \quad (3)$$

где $V_{ном}$ – номинальный объем напитка, мл (см^3);

V_i – объем напитка для i-й упаковочной единицы, мл (см^3).

Отрицательное отклонение ΔV_i сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.8.

В выборке не допускается наличие бракованных упаковочных единиц фасованного напитка (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы ΔV_i превышает значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.8).

7.6.5 Для контроля среднего содержимого партии фасованного напитка рассчитывают среднеарифметическое действительного объема упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) $\bar{V}$ по формуле

$$\bar{V} = \frac{\sum V_i}{n}, \quad (4)$$

где V_i – объем напитка для i-й упаковочной единицы, мл (см^3);

n – объем выборки.

Сравнивают полученное значение $\bar{V}$ с номинальным объемом, указанным в маркировке $V_{ном}$. Среднее содержимое партии V, мл (см^3), должно быть больше или равно номинальному объему $V_{ном}$.

Подраздел 7.6 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7.7 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Микробиологический контроль проводят по ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30712, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

7.10 Состояние упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской тары определяют визуально путем осмотра каждой отобранной единицы тары по ГОСТ 6687.0.

7.11 (Исключен, Изм. № 2)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Безалкогольные напитки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Безалкогольные напитки в таре-оборудовании и контейнерах транспортируют автомобильным транспортом (в крытых транспортных средствах).

Транспортирование безалкогольных напитков в торговые точки, оборудованные стационарными резервуарами, и на базы розлива производят в цистернах.

Безалкогольные напитки, доставленные в цистернах, хранят под давлением двуокиси углерода в изотермических резервуарах.

8.2 Безалкогольные напитки хранят в затемненных вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях.

Температура хранения напитков – от 0 °С до 22 °С.

При отличии условий хранения от указанных в настоящем стандарте они должны быть указаны в рецептуре.

Витаминизированные напитки, разлитые в бесцветные стеклянные бутылки, ПЭТ-бутылки, банки, емкости хранят в затемненных помещениях без воздействия прямых солнечных лучей.

8.3 Срок годности безалкогольных напитков устанавливает изготовитель продукта и указывает в рецептуре. Срок годности для конкретного наименования безалкогольного напитка должен соответствовать стойкости напитка, указанной в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке, и находиться в пределах сроков, установленных настоящим стандартом.

Допускается установление изготовителем продукции стойкости и сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, при наличии заключения Минздрава.

8.2, 8.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

8.4 Срок годности безалкогольных напитков исчисляют с даты изготовления (розлива).

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 09.06.2009 № 63

[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 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[4] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 101191824.684-2000 Колер сахарный

[5] Государственная фармакопея СССР. МЗ СССР. – X изд. – М. : Медицина, 1968. – с. 424

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

[7] Гигиенические нормы
Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом 03.08.1999

[8] Государственный стандарт Российской Федерации
ГОСТ Р 51153-98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 04.01.2011. Подписано в печать 24.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,32 Уч.- изд. л. 1,23 Тираж экз. Заказ

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