МКС 67.160.10

к СТБ 2354-2014 Дистилляты фруктовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Таблица 2	Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3, не более 2,0	Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3 безводного спирта, не более, для фруктовых дистиллятов, изготовленных из: – яблок, косточковых фруктов (слив, абрикосов, персиков) и ягод малины и ежевики; 12,0 – красной смородины, черной смородины, рябины, бузины, айвы, груши; 13,5 – других видов фруктов и ягод 10,0

(ИУ ТНПА № 2-2017)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.160.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 2354-2014

ДИСТИЛЛЯТЫ ФРУКТОВЫЕ
Общие технические условия

ДЫСТЫЛЯТЫ ФРУКТОВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Раздел 2. Дополнить ссылками:

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

СТБ 2343-2013 Плоды бузины черной свежие. Технические условия

СТБ 2396-2015 Ягоды ежевики свежие. Технические условия

СТБ 2415-2015 Плоды рябины обыкновенной свежие. Технические условия

ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия».

Терминологическую статью 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1 дистиллят фруктовый**: Дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 % до 86 %, изготовленный путем перегонки плодово-ягодных сброженных соков, фруктово-ягодных столовых сухих виноматериалов, сброженных плодово-ягодных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков.».

Пункт 4.1.2. Таблица 1. Для показателя «Аромат» заменить слова: «с винно-фруктовыми тонами» на «с тонами, характерными для используемого сырья»;

для показателя «Вкус» заменить слова: «винно-фруктовый» на «характерный для используемого сырья».

Пункт 4.1.3. Таблица 2. Последняя строка: после слов «г/дм^3» дополнить словами «безводного спирта».

Пункт 4.1.4 изложить в новой редакции:

«**4.1.4** По содержанию токсичных элементов и радионуклидов фруктовые дистилляты должны соответствовать требованиям, установленным для спиртных напитков в ТР ТС 021, [1]–[3].».

Пункт 4.2.1. Восьмой абзац изложить в новой редакции:

«– рябину обыкновенную свежую по СТБ 2415;»;

дополнить абзацами после тринадцатого абзаца:

«– бузину черную свежую по СТБ 2343;

– малину свежую по СТБ 393;

– ежевику свежую по СТБ 2396;

– груши свежие по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;»;

тридцатый абзац исключить.

Пункт 4.2.3. Исключить библиографическую ссылку [1].

Пункт 4.3.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность фруктовых дистиллятов в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [7], [8].».

Пункт 4.3.2 изложить в новой редакции:

«**4.3.2** Маркировка фруктовых дистиллятов приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1422 и должна содержать следующую информацию:

– наименование фруктового дистиллята. Фруктовые дистилляты могут иметь наименование вида фруктов, из которых они изготовлены (например, яблочный дистиллят). Слово «фруктовый» допускается не указывать;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– количество фруктовых дистиллятов в декалитрах при температуре 20 °С и декалитрах безводного спирта;

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– объемную долю этилового спирта, % (или спирт, %);

– сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер партии);

– обозначение настоящего стандарта.

Маркировка фруктовых дистиллятов единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится на товаросопроводительные документы.

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Правила приемки фруктовых дистиллятов – по СТБ 1384. Периодичность контроля – по настоящему стандарту.».

Подраздел 6.3 изложить в новой редакции:

«6.3 Определение физико-химических показателей

6.3.1 Определение объемной доли этилового спирта – по СТБ 1929.

6.3.2 Определение массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – по СТБ 1930.

6.3.3 Определение массовой концентрации высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт – по ГОСТ 14138.

6.3.4 Определение массовой концентрации альдегидов в пересчете на уксусный альдегид – по ГОСТ 12280.

6.3.5 Определение массовой концентрации средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир – по ГОСТ 14139.

6.3.6 Определение массовой концентрации фурфурола – по ГОСТ 14352.

6.3.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы – по СТБ 1932.

6.3.8 Определение массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.3.9 Определение массовой концентрации метилового спирта

Массовую концентрацию метилового спирта X, г/дм^3 безводного спирта, вычисляют по формуле

$$X = \frac{A \cdot 100}{C}, \qquad (1)$$

где A – массовая концентрация метилового спирта, определенная по ГОСТ 13194, г/дм^3;

100 – коэффициент пересчета результатов определения метилового спирта на 1 дм^3 безводного спирта;

C – объемная доля этилового спирта во фруктовом дистилляте, определенная по СТБ 1929, %.

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

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«**6.5** Содержание радионуклидов определяют по [9].».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.7.

«**6.7** Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [10].».

Раздел 7 изложить в новой редакции:

«7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение фруктовых дистиллятов – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 1422 и настоящего стандарта.

7.2 Сроки годности и условия хранения для конкретных наименований фруктовых дистиллятов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, упаковки и указывает в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

7.3 Рекомендуемые условия транспортирования и хранения для фруктовых дистиллятов:

7.3.1 Фруктовые дистилляты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. При транспортировании дубовые бочки с фруктовыми дистиллятами не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

7.3.2 Заполнение транспортной упаковки на период транспортирования фруктовых дистиллятов производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

7.3.3 Фруктовые дистилляты хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Фруктовые дистилляты, упакованные в дубовые бочки или буты, хранят в помещениях при температуре воздуха 15 °С – 25 °С и относительной влажности 75 % – 90 %.

7.4 Рекомендуемый * срок годности фруктовых дистиллятов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 7.3 настоящего стандарта, – не ограничен.

---

* Данные сроки годности являются справочными.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«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)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[4] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[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 декабря 2014 г. № 119

[8] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[9] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрии РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 10 июня 1994 г.

[10] 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

(ИУ ТНПА № 9-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2354-2014

ДИСТИЛЛЯТЫ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

ДЫСТЫЛЯТЫ ФРУКТОВЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 663.634:634.1(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: фруктовые дистилляты, перегонка, технические регламенты, показатели физико-химические и органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.91.10.650

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 11 августа 2014 г. № 32

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2014

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 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
8 Гарантии изготовителя 6
Приложение А (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей фруктового дистиллята 7
Библиография 8

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ДИСТИЛЛЯТЫ ФРУКТОВЫЕ
Общие технические условия

ДЫСТЫЛЯТЫ ФРУКТОВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit distillate
General specifications

Дата введения 2015-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые дистилляты, предназначенные для изготовления фруктовых водок, фруктовых бренди и других алкогольных напитков.

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

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

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

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 1694-2006 Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия

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 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 3760-79 Реактивы. Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 3772-74 Реактивы. Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия

ГОСТ 5583-78 (ИСО 2046-73) Кислород газообразный технический и медицинский. Технические условия

ГОСТ 6709-72 Вода дистиллированная. Технические условия

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

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12280-75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13192-73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13194-74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

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

ГОСТ 14138-76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139-76 Коньячные и плодовые спирты. Методы определения средних эфиров

ГОСТ 14352-73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

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 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 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1650, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 дистиллят фруктовый: Дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 % до 86 %, изготовленный перегонкой плодово-ягодных (фруктовых) сброженных соков, фруктово-ягодных столовых сухих виноматериалов.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Фруктовые дистилляты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

4.1.2 Органолептические показатели фруктового дистиллята приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачный, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Цвет	От бесцветного до темно-коричневого
Аромат	Сложный, с винно-фруктовыми тонами
Вкус	Чистый, жгучий, винно-фруктовый
Примечания 1 Цвет, аромат и вкус для конкретного фруктового дистиллята устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке. 2 Во вкусе и аромате фруктового дистиллята не допускаются резкие эфирно-альдегидные, уксусные, прогоркшие, уваренные, горелые, нефтяные, сероводородные и другие посторонние тона.	

4.1.3 Физико-химические показатели фруктовых дистиллятов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	52,0 – 86,0
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см^3 безводного спирта	100,0 – 450,0
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см^3 безводного спирта, не более	80,0
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см^3 безводного спирта	30,0 – 200,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см^3 безводного спирта, не более	250,0
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см^3 безводного спирта, не более	3,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	45,0
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3, не более	2,0

4.1.4 По показателям безопасности (содержанию токсичных элементов) фруктовые дистилляты должны соответствовать требованиям, установленным для спиртных напитков в ТР ТС 021, [1] – [3].

4.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

4.2.1 Для изготовления фруктовых дистиллятов используют:
– яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
– алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
– бруснику свежую по ГОСТ 20450;
– вишню свежую по СТБ 2344;
– голубику свежую по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– клюкву свежую по СТБ 901, ГОСТ 19215;
– рябину обыкновенную свежую по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– рябину черноплодную (аронию) свежую по СТБ 739;
– сливу свежую по СТБ 2319;
– смородину красную свежую по СТБ 392;
– смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
– чернику свежую по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– древесину дуба по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– кислород газообразный технический и медицинский по ГОСТ 5583;
– соки фруктовые (плодово-ягодные) концентрированные по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные столовые сухие обработанные по СТБ 1694 с массовой концентрацией общего диоксида серы не более 15 мг/дм^3;

– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные столовые сухие, соответствующие требованиям, указанным в таблице 3;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– сахар-рафинад по ГОСТ 22;
– сахар белый по СТБ 2086;
– воду питьевую по СТБ 1188 и [4];
– дрожжи винные чистых культур и дрожжи сухие винные по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;
– аммиак водный по ГОСТ 3760;
– ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
– соли сернистой и пиросернистой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– желатин пищевой по ГОСТ 11293;
– фитин по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
–тринатриевую соль нитрилтриметилфосфоновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
– кизельгур по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Объемная доля этилового спирта, %	4,0 – 14,0	По СТБ 1929
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3, не более	4,0	По ГОСТ 13192
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3, не менее	5,0	По СТБ 1931
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм^3, не более	1,3	По СТБ 1930
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	15,0	По СТБ 1932

Допускается применение аналогичного сырья, технологических вспомогательных средств и пищевых добавок 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] – [3].

4.2.3 По показателям безопасности технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [1], [5], 6].

4.3 Упаковка и маркировка

4.3.1 Упаковка фруктовых дистиллятов – по СТБ 1422.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании фруктовых дистиллятов, должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

4.3.2 Маркировка фруктовых дистиллятов – по ТР ТС 022 и СТБ 1422.

Фруктовые дистилляты могут иметь наименование вида фруктов, из которых они изготовлены (например, яблочный дистиллят). Слово «фруктовый» допускается не указывать.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки фруктовых дистиллятов – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

Каждая партия фруктовых дистиллятов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

Удостоверение качества и безопасности должно содержать следующие сведения:
– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;
– наименование продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну), при несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают адрес (а) производства (производств);

– номер партии;
– объем партии (количество фруктового дистиллята при температуре 20 °С);
– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;
– условия хранения;
– дату изготовления;
– срок годности;
– срок выдержки (при необходимости);
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
– обозначение настоящего стандарта
– информацию о соответствии показателям безопасности;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

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

5.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, качества упаковки и соответствия маркировки фруктовых дистиллятов осуществляют в каждой партии.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.4 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном законодательством порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384.

6.2 Определение органолептических показателей фруктовых дистиллятов

6.2.1 При определении органолептических показателей применяют дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документу, удостоверяющему качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке А.1 (приложение А).

6.2.2 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка, посторонних включений, опалесценции и цвета фруктового дистиллята в проходящем свете или на световом экране.

6.2.2.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы.

6.2.2.2 Проведение испытания

Испытуемый фруктовый дистиллят перемешивают и наливают в дегустационный бокал в количестве не менее 30 $см^3$. Визуально в проходящем свете или на световом экране при перемешивании вращением определяют прозрачность, наличие осадка, посторонних включений, опалесценцию и цвет.

6.2.3 Определение аромата и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата и вкуса фруктового дистиллята.

6.2.3.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы.
Колба – по ГОСТ 1770 вместимостью 1000 $см^3$.
Мерный цилиндр – по ГОСТ 1770 вместимостью 500 $см^3$.
Вода дистиллированная – по ГОСТ 6709.

6.2.3.2 Проведение испытания

Испытания проводят после предварительного разведения фруктового дистиллята дистиллированной водой до объемной доли этилового спирта, равной 40 %. Для этого в колбу наливают фруктовый дистиллят в количестве, определенном расчетным путем и замеренном в мерном цилиндре. Содержимое колбы доводят до метки дистиллированной водой.

Объем фруктового дистиллята V_k, необходимый для получения 1000 см^3 разбавленного фруктового дистиллята с объемной долей этилового спирта 40 %, рассчитывают по формуле

$$V_k = \frac{1000 \cdot 40}{a}, \quad (1)$$

где 1000 – объем полученного раствора, см^3;
40 – объемная доля этилового спирта в полученном фруктовом дистилляте, %;
a – объемная доля этилового спирта в фруктовом дистилляте, предназначенном для разведения, %.

В дегустационный бокал наливают не менее 30 см^3 предварительно подготовленного фруктового дистиллята и после перемешивания вращением органолептически определяют аромат и вкус.

6.3 Определение физико-химических показателей:
– объемной доли этилового спирта – по СТБ 1929;
– массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – по СТБ 1930;
– массовой концентрации высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт – по ГОСТ 14138;
– массовой концентрации альдегидов в пересчете на уксусный альдегид – по ГОСТ 12280;
– массовой концентрации средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир – по ГОСТ 14139;
– массовой концентрации фурфурола – по ГОСТ 14352;
– массовой концентрации общего диоксида серы – по СТБ 1932;
– массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
– массовой концентрации метилового спирта – по ГОСТ 13194.

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

6.5 Содержание радионуклидов определяют по [7], [8] или другим методикам выполнения измерений, включенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

6.6 Качество упаковки и соответствие маркировки фруктовых дистиллятов определяют визуально.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение фруктовых дистиллятов – по СТБ 1422.

7.2 При транспортировании дубовые бочки с фруктовыми дистиллятами не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

7.3 Фруктовые дистилляты хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях.

7.4 Срок годности фруктовых дистиллятов устанавливает изготовитель в технологических инструкциях.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие фруктовых дистиллятов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Приложение А
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей фруктового дистиллята

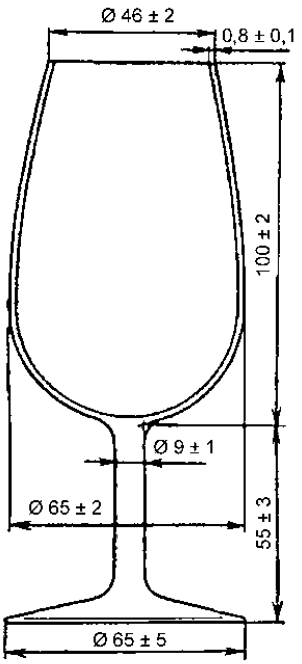

Рисунок А.1

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] Гигиенический норматив
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
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[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] 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.

[8] 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.

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 08.10.2014. Подписано в печать 24.10.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,39 Уч.-изд. л. 0,58 Тираж 2 экз. Заказ 1020

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