ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 2368-2014

БРЕНДИ ФРУКТОВЫЕ
Общие технические условия

БРЭНДЗІ ФРУКТОВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Fruity brandi» на «Fruit brandy».

Раздел 1. Заменить слова: «пищевых продуктов» на «пищевой продукции».

Раздел 2. Исключить ссылки: «ГОСТ 5583-78 (ИСО 2046-73), ГОСТ 21-94, ГОСТ 22-94, СТБ 2083-2010» и их наименования;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования;

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.».

Раздел 3. Терминологическая статья 3.1. Заменить слова: «Винодельческий продукт» на «Винодельческая продукция»; «от 36,0 % до 45,0 %» на «не менее 37,5 %».

Пункт 4.1. После слова «правил» дополнить словами: «, гигиенических нормативов».

Подраздел 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 Характеристики

4.2.1 Органолептические показатели фруктовых бренди приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Цвет	От светло-золотистого до темно-янтарного
Букет и вкус	Чистый, умеренно жгучий, без постороннего привкуса и запаха
Примечание – Характеристики органолептических показателей для конкретного наименования фруктового бренди должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.	

4.2.2 Физико-химические показатели фруктовых бренди приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	37,5
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3, не более	30,0
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3 безводного спирта, не более	2,0
Примечания 1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров для конкретного наименования фруктового бренди устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке. 2 Допускаются отклонения от номинального значения объемной доли этилового спирта: – ±0,3 % – для фруктовых бренди в потребительской упаковке; – от минус 0,1 % до плюс 0,3 % – для фруктовых бренди наливом. 3 Допускаются отклонения от номинального значения по массовой концентрации сахаров – ±2,0 г/дм^3.»	

4.2.3 По содержанию токсичных элементов и радионуклидов фруктовые бренди должны соответствовать требованиям, установленным для спиртных напитков в ТР ТС 021, [1]–[3].

4.2.4 Пищевые добавки вносят в фруктовые бренди в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований ТР ТС 029, [4], [5].».

gost.e-ecolog.ru

Пункт 4.3.1. Второй и пятый абзацы изложить в новой редакции:

«– дистилляты фруктовые, выдержанные в контакте с древесиной дуба в течение не менее 6 мес, по СТБ 2354;

– сахар белый по ГОСТ 33222»;

третий, четвертый, шестой и седьмой абзацы исключить;

восьмой абзац. Заменить библиографическую ссылку: [4] на [6].

Пункт 4.3.3. Исключить библиографическую ссылку [1];

заменить библиографические ссылки: [5]–[6] на [4], [5].

Подраздел 4.4 изложить в новой редакции:

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Упаковка фруктовых бренди – по СТБ 1422.

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

4.4.2 Маркировка фруктовых бренди приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1422, и должна содержать следующую информацию:

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

– наименование и местонахождение изготовителя;

– состав для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– номинальный объем или объем (мл, сл или л) для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– количество фруктовых бренди в декалитрах при температуре 20 °С и декалитрах безводного спирта (для фруктовых бренди, упакованных в транспортную упаковку);

– дату розлива для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– дату изготовления для фруктовых бренди, упакованных в транспортную упаковку;

– срок годности;

– условия хранения;

– показатели пищевой ценности для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии) для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

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

– надпись, указывающую возрастные и иные ограничения употребления: «Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы и внутренних органов» для бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– предупредительную надпись о вреде чрезмерного употребления алкоголя в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– штриховой идентификационный код для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– акцизную марку для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку;

– сведения позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер партии) для фруктовых бренди, упакованных в транспортную упаковку;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;

– обозначение настоящего стандарта.

Дополнительно по согласованию с разработчиком технологической инструкции и (или) технологии изготовления продукции может быть указано наименование разработчика.

В маркировке фруктовых бренди допускается указывать срок выдержки фруктовых дистиллятов, из которых они изготовлены.

Маркировка фруктовых бренди, упакованных в транспортную упаковку, единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится на товаросопроводительные документы.».

Пункты 5.1–5.3 изложить в новой редакции:

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

5.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, количества вносимых пищевых добавок, качества упаковки и соответствия маркировки фруктовых бренди осуществляют в каждой партии.

5.3 Контроль действительного объема фруктовых бренди в упаковочной единице, требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии упакованного (фасованного) товара осуществляют в каждой партии.».

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 сахаров в пересчете на инвертный – по ГОСТ 13192.

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

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

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

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 бренди, 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 6.4. Заменить библиографическую ссылку: [7] на [9].

Пункт 6.6 изложить в новой редакции:

«**6.6** Содержание радионуклидов определяют по [10].».

Раздел 6 дополнить пунктами – 6.8–6.9.

«**6.8** Количество вносимых пищевых добавок во фруктовые бренди контролируют при закладке весовым методом на весах лабораторных по ГОСТ 24104:

– высокого класса точности с ценой деления 0,01 г, наибольшим пределом взвешивания 0,2 кг;

– среднего класса точности с ценой деления 1,0 г, наибольшим пределом взвешивания 10,0 кг.

Допускается применение других средств измерения, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

6.9 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [11].».

Раздел 7 изложить в новой редакции:

«7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Сроки годности и условия хранения для конкретных наименований фруктовых бренди 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 бренди:

7.3.1 Фруктовые бренди транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

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

7.3.3 Фруктовые бренди хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, при температуре воздуха не менее 5 °С. Потребительская упаковка с фруктовыми бренди не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

7.4 Рекомендуемые * сроки годности при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 7.3 настоящего стандарта:

– для фруктовых бренди, упакованных в потребительскую упаковку, с даты розлива – 5 лет.

---

* Данные сроки годности являются справочными.

– для фруктовых бренди, упакованных в транспортную упаковку, с даты изготовления – не ограничен.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

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

[2] 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

[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] 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

[5] 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

[6] 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

[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] Методика выполнения измерений при определении действительного количества товара и среднего содержимого партии алкогольной продукции
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 18 марта 2013 г.

[10] 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.

[11] **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 2368-2014

БРЕНДИ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

БРЭНДЗІ ФРУКТОВЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

УДК 663.241(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: фруктовые бренди, 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 Общие технические требования 2
5 Правила приемки 3
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
8 Гарантии изготовителя 5
Приложение А (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей фруктовых бренди 6
Библиография 7

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БРЕНДИ ФРУКТОВЫЕ
Общие технические условия

БРЭНДЗІ ФРУКТОВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruity brandi
General specifications

Дата введения 2015-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые бренди в потребительской упаковке и фруктовые бренди разлитые непосредственно в транспортную упаковку или транспортные средства (далее – фруктовые бренди наливом), предназначенные для дальнейшего розлива в потребительскую упаковку или производства пищевых продуктов.

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

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 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 2354-2014 Дистилляты фруктовые. Общие технические условия

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

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

Издание официальное

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 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 бренди фруктовый: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 36,0 % до 45,0 %, изготовленный из фруктового дистиллята, выдержанного в дубовой таре или в емкостях в присутствии древесины дуба в течение не менее 6 мес, с последующим добавлением или без добавления сахара и колера.

4 Общие технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Органолептические показатели фруктовых бренди приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Цвет	От светло-соломенного до коричневого
Букет и вкус	Характерные для фруктовых бренди, без постороннего привкуса и запаха
Примечание – Характеристики органолептических показателей для конкретного фруктового бренди должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.	

4.2.2 Физико-химические показатели фруктовых бренди приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	36,0 – 45,0
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3, не более	30,0
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3, не более	2,0
Примечания 1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров для конкретного фруктового бренди выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение
2 Допускаются отклонения от номинального значения объемной доли этилового спирта: – ±0,3 % – для фруктовых бренди в потребительской упаковке; – от минус 0,1 % до плюс 0,3 % – для фруктовых бренди наливом. 3 Допускаются отклонения от номинального значения по массовой концентрации сахаров – ±2,0 г/дм^3.	

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

4.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

4.3.1 Для изготовления фруктовых бренди применяют:

– дистилляты фруктовые по СТБ 2354;

– древесину дуба по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– кислород газообразный технический и медицинский по ГОСТ 5583;

– сахар белый по СТБ 2086;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– сахар-рафинад по ГОСТ 22;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [4] с жесткостью до 0,36 ммоль/дм^3 для умягченной воды и до 1,0 ммоль/дм^3 для естественной неумягченной воды;

– колер по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;

– фитин по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293;

– тринатриевую соль нитрилтриметилфосфоновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

В качестве сырья для фруктовых бренди в потребительской упаковке может применяться фруктовый бренди наливом, соответствующий требованиям настоящего стандарта.

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

4.3.2 По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1] – [3].

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

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Упаковка фруктовых бренди – по СТБ 1422.

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

4.4.2 Маркировка фруктовых бренди – по ТР ТС 022, СТБ 1422 с дополнительным указанием предупредительной надписи «Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью», которая наносится прописными буквами легкочитаемым шрифтом максимально крупного размера и занимает не менее 10 % контрэтикетки или этикетки.

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

В маркировке фруктовых бренди допускается указывать срок выдержки фруктовых дистиллятов, из которых они изготовлены.

5 Правила приемки

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

Каждая партия фруктового бренди 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 бренди при температуре 20 °С) для фруктовых бренди наливом;

– количество упаковочных единиц в партии;

– номинальный объем фруктового бренди в упаковочной единице (мл, сл или л);

– результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;

– условия хранения;

– дату изготовления;

– срок годности для фруктовых бренди в потребительской упаковке;

– 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 и физико-химических показателей, качества упаковки и соответствия маркировки фруктовых бренди осуществляют в каждой партии.

5.3 Контроль действительного объема фруктовых бренди в упаковочной единице, среднего содержимого партии фасованного товара осуществляют в каждой партии.

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

5.5 Контроль содержания радионуклидов в фруктовых бренди осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384.

6.2 Определение органолептических показателей

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 и цвета фруктовых бренди.

6.2.2.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы.

6.2.2.2 Проведение испытания

Испытуемый фруктовый бренди 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 и цвет.

Допускается определять наличие посторонних включений и осадка в фруктовых бренди, упакованных в стеклянные бутылки из бесцветного стекла (без нарушения целостности упаковки), переворачивая и просматривая их в проходящем свете.

6.2.3 Определение букета и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке букета и вкуса фруктовых бренди.

6.2.3.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы.

6.2.3.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают не менее 30 $см^3$ испытуемого фруктового бренди с температурой 18 °С – 25 °С и после предварительного перемешивания вращением органолептически определяют букет и вкус.

6.3 Определение физико-химических показателей:
– объемной доли этилового спирта – по СТБ 1929;
– массовой концентрации сахаров в пересчете на инвертный – по ГОСТ 13192;
– массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
– массовой концентрации метилового спирта – по ГОСТ 13194.

6.4 Определение действительного объема фруктовых бренди в упаковочной единице, среднего содержимого партии фасованного товара – по СТБ 1384 (пункт 4.7), [7].

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

6.6 Содержание радионуклидов определяют по [8], [9] или другим методикам выполнения измерений, включенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

6.7 Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение фруктовых бренди – по СТБ 1422.

7.2 Заполнение транспортной упаковки на период транспортирования фруктового бренди наливом производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

7.3 Фруктовые бренди хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, при температуре воздуха не менее 5 °С. Потребительская упаковка с фруктовыми бренди не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

7.4 Срок годности фруктовых бренди устанавливает изготовитель в технологических инструкциях.
Рекомендуемый срок годности фруктовых бренди с даты розлива – 5 лет.

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей фруктовых бренди

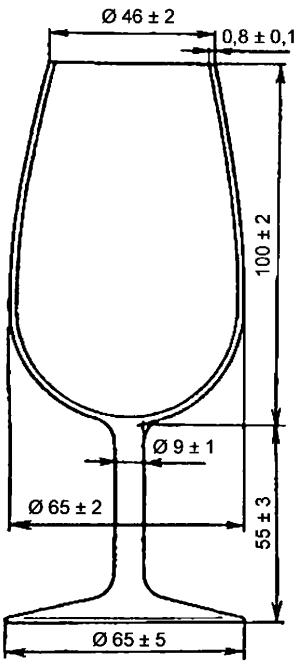

Рисунок А.1

Библиография

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

[2] 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

[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)
Утверждены 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 выполнения измерений при определении действительного количества товара и среднего содержимого партии алкогольной продукции
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 18 марта 2013 г.

[8] 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.

[9] 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. 0,50 Тираж 2 экз. Заказ 1021

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