МКС 67.160.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 2138-2011

КАЛЬВАДОС БЕЛОРУССКИЙ
Общие технические условия

КАЛЬВАДОС БЕЛАРУСКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Наименование стандарта на английском языке изложить в новой редакции: «Belarusian calvados. General specifications».

Раздел 1. Заменить слово: «таре» на «упаковке».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

исключить ссылки:

«ГОСТ 11293-89, ГОСТ 26929-94, СТБ 1313-2002, СТБ 2086» и их наименования;

дополнить ссылками:

«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

ГОСТ 24104–2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 33222–2015 Сахар белый. Технические условия»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Терминологическая статья 3.4. Заменить слова: «таре» на «упаковке», «тару» на «упаковку».

Разделы 5–8 изложить в новой редакции:

«5 Общие технические требования

5.1 Белорусский кальвадос должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям белорусский кальвадос должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность для белорусского кальвадоса: – в потребительской упаковке – в транспортной упаковке	 Прозрачный, с блеском, без посторонних включений Прозрачный, без посторонних включений
Цвет	От светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком
Букет для белорусского кальвадоса: – ординарного – выдержанного	 Сложный, без посторонних запахов, с характерными яблочными и кальвадосными тонами Слаженный, с характерными кальвадосными тонами и тонами выдержки
Вкус для белорусского кальвадоса: – ординарного – выдержанного	 Гармоничный, умеренно жгучий, без постороннего привкуса Гармоничный, слегка жгучий, без постороннего привкуса, с тонами выдержки

gost.e-ecolog.ru

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Примечание – Характеристики органолептических показателей для конкретного наименования белорусского кальвадоса должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.	

5.2.2 По физико-химическим показателям белорусский кальвадос должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	38,0–40,0
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	5,0–17,0
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 белорусского кальвадоса выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке. 2 Допускаются отклонения от номинального значения: – по объемной доле этилового спирта: ±0,3 % – для белорусского кальвадоса в потребительской упаковке; от минус 0,2 % до плюс 0,3 % – для белорусского кальвадоса в транспортной упаковке; – по массовой концентрации сахаров – ±2,0 г/дм^3.	

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

5.2.4 Пищевые добавки вносят в белорусские кальвадосы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований ТР ТС 029, [4]–[5].

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

5.3.1 Для изготовления белорусского кальвадоса используют:

– дистилляты кальвадосные выдержанные по СТБ 2139;

– сахар белый по ГОСТ 33222;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [6] с жесткостью до 0,36 ммоль/дм^3 для умягченной воды и до 1,0 ммоль/дм^3 для естественной неумягченной воды;

– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;

– колер сахарный по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– технологические вспомогательные средства по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

В качестве сырья для белорусского кальвадоса в потребительской упаковке может применяться белорусский кальвадос в транспортной упаковке (далее – белорусский кальвадос наливом), поступающий на предприятия, соответствующий по показателям качества требованиям настоящего стандарта.

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

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

5.3.3 По показателям безопасности технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [5].

5.4 Упаковка

Упаковывание белорусского кальвадоса – по СТБ 1422 и настоящему стандарту.

Белорусский кальвадос упаковывают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.1 и ГОСТ 10117.2 или по документам, удостоверяющим качество и безопасность, в керамические бутылки и другую потребительскую упаковку, изготовленную в сувенирном исполнении, – по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка белорусского кальвадоса приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1422, и должна содержать следующую информацию:

– наименование белорусского кальвадоса;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– состав для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– номинальный объем или объем (мл, сл или л) для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– количество белорусского кальвадоса в декалитрах при температуре 20 °С и декалитрах безводного спирта (для белорусского кальвадоса, упакованного в транспортную упаковку);

– дату розлива для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку (за исключением коллекционных);

– дату изготовления для белорусского кальвадоса, упакованного в транспортную упаковку;

– дату оформления и надпись «Коллекционный. Выдержанный в коллекции…лет» для коллекционных кальвадосов;

– минимальный возраст кальвадосных дистиллятов, из которых изготовлен кальвадос белорусский. В случае если на этикетку или кольеретку дополнительно наносят «звездочки», то их количество должно соответствовать минимальному возрасту выдержанных кальвадосных дистиллятов, из которых изготовлен кальвадос белорусский;

– срок годности;

– условия хранения;

– показатели пищевой ценности для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии) для белорусского кальвадоса, упакованного 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 белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– предупредительную надпись о вреде чрезмерного употребления алкоголя в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– штриховой идентификационный код для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– акцизную марку для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер партии), для белорусского кальвадоса, упакованного 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.

При маркировке белорусских кальвадосов, упакованных в потребительскую упаковку, допускается не указывать слово «ординарный».

Маркировка белорусского кальвадоса, упакованного в транспортную упаковку, единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится на товаросопроводительные документы.».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки белорусского кальвадоса – по СТБ 1384. Периодичность контроля – по настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, количества вносимых пищевых добавок, качества упаковки и соответствия маркировки белорусского кальвадоса осуществляют в каждой партии.

6.3 Контроль действительного объема белорусского кальвадоса в упаковочной единице, требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии упакованного товара, осуществляют в каждой партии.

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

6.5 Контроль содержания радионуклидов в белорусском кальвадосе осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384.

7.2 Определение физико-химических показателей

7.2.1 Определение объемной доли этилового спирта – по СТБ 1929.

7.2.2 Определение массовой концентрации сахаров в пересчете на инвертный – по ГОСТ 13192.

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

7.2.4 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 в белорусском кальвадосе, 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.

7.3 Определение действительного объема белорусского кальвадоса в упаковочной единице, среднего содержимого партии упакованного товара – по СТБ 1384 (пункт 4.7).

7.4 Определение органолептических показателей

7.4.1 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении цвета, прозрачности, блеска и посторонних включений.

7.4.1.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке А.1 (приложение А).

7.4.1.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают 50 см^3 испытуемого белорусского кальвадоса и после перемешивания вращением визуально определяют цвет, прозрачность, наличие или отсутствие блеска и посторонних включений.

Допускается определять наличие посторонних включений в белорусском кальвадосе, разлитом в стеклянные бутылки, переворачивая укупоренную бутылку и просматривая ее в проходящем свете.

7.4.2 Определение букета и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке букета и вкуса белорусского кальвадоса.

7.4.2.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла – по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

7.4.2.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают 50 см^3 испытуемого белорусского кальвадоса с температурой 18 °С – 25 °С и после перемешивания вращением органолептически определяют букет и вкус.

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

7.6 Содержание радионуклидов определяют по [9].

7.7 Качество упаковки и соответствие маркировки белорусского кальвадоса определяют визуально.

7.8 Количество вносимых пищевых добавок в белорусские кальвадосы контролируют при закладке весовым методом на весах лабораторных по ГОСТ 24104:

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

– среднего класса точности с ценой деления 1,0 г, с 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.

7.9 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [10].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение белорусского кальвадоса в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 1422 и настоящего стандарта.

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

8.3 Рекомендуемые условия транспортирования и хранения для белорусского кальвадоса:

8.3.1 Белорусский кальвадос транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

8.3.2 Заполнение транспортной упаковки на период транспортирования белорусского кальвадоса производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

8.3.3 Белорусский кальвадос хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, при температуре воздуха не менее 5 °С. Потребительская упаковка с белорусским кальвадосом не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

8.4 Рекомендуемые * сроки годности при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 8.3 настоящего стандарта:

– для белорусского кальвадоса, упакованного в потребительскую упаковку, с даты розлива – 5 лет.

– для белорусского кальвадоса, упакованного в транспортную упаковку, с даты изготовления – не ограничен.

---

* Данные сроки годности являются справочными.».

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] 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.».

(ИУ ТНПА № 9-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2138-2011

КАЛЬВАДОС БЕЛОРУССКИЙ

Общие технические условия

КАЛЬВАДОС БЕЛАРУСКІ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2011



Госстандарт
Минск

УДК 663.5(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: кальвадосы, 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 22 июня 2011 г. № 35

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© 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 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
9 Гарантии изготовителя 5
Приложение А (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для органолептической оценки белорусского кальвадоса 6
Библиография 7

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КАЛЬВАДОС БЕЛОРУССКИЙ
Общие технические условия

КАЛЬВАДОС БЕЛАРУСКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Calvados byelorussian
General specifications

Дата введения 2012-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на белорусский кальвадос в потребительской и транспортной таре.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

СТБ 1 313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

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

СТБ 14 22-2010 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 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2139-2011 Дистилляты кальвадосные. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. 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 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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

Издание официальное

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

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

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

3 Термины и определения

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

3.1 белорусский кальвадос: Кальвадос с объемной долей этилового спирта от 38,0 % до 40,0 %, произведенный на территории Республики Беларусь из кальвадосного дистиллята, выдержанного не менее 6 мес в контакте с древесиной дуба.

3.2 ординарный белорусский кальвадос: Белорусский кальвадос, произведенный из выдержанных кальвадосных дистиллятов сроком выдержки от 6 мес до 2 лет.

3.3 выдержанный белорусский кальвадос: Белорусский кальвадос, произведенный из выдержанных кальвадосных дистиллятов сроком выдержки не менее 3 лет.

3.4 белорусский кальвадос наливом: Белорусский кальвадос в транспортной таре, предназначенный для дальнейшего розлива в потребительскую тару.

4 Классификация

Белорусский кальвадос в зависимости от сроков выдержки кальвадосного дистиллята подразделяют на группы: ординарный и выдержанный.

5 Общие технические требования

5.1 Белорусский кальвадос должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных норм и правил, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям белорусский кальвадос должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность для белорусского кальвадоса: – в потребительской таре – в транспортной таре	 Прозрачный с блеском, без посторонних включений Прозрачный, без посторонних включений
Цвет	От светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком
Букет для белорусского кальвадоса: – ординарного – выдержанного	 Сложный, без посторонних запахов, с характерными яблочными и кальвадосными тонами Слаженный, с характерными кальвадосными тонами и тонами длительной выдержки
Вкус для белорусского кальвадоса: – ординарного – выдержанного	 Гармоничный, слегка жгучий, без постороннего привкуса Гармоничный, слегка жгучий, без постороннего привкуса, с тонами длительной выдержки
Примечание – Характеристики органолептических показателей для конкретного белорусского кальвадоса должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.	

5.2.2 По физико-химическим показателям белорусский кальвадос должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	38,0 – 40,0
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	5,0 – 17,0
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3, не более	1,0
Примечания 1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров для конкретного белорусского кальвадоса выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке. 2 Допускаются отклонения от номинального значения: – по объемной доле этилового спирта: ±0,3 % – для белорусского кальвадоса в потребительской таре; от минус 0,2 % до плюс 0,3 % – для белорусского кальвадоса в транспортной таре; – по массовой концентрации сахаров – ±2,0 г/дм^3.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов в белорусском кальвадосе не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и [2].

5.2.4 Содержание радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в белорусском кальвадосе не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [3].

5.2.5 Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в белорусском кальвадосе не допускается.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления белорусского кальвадоса применяют следующее сырье и материалы:

– дистилляты кальвадосные выдержанные по СТБ 2139;

– сахар белый по СТБ 2086;

– 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;

– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;

– колер сахарный по ТНПА или разрешенный к применению Минздравом;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293.

В качестве сырья для белорусского кальвадоса в потребительской таре может применяться белорусский кальвадос в транспортной таре (далее – белорусский кальвадос наливом), поступающий на предприятия, соответствующий по показателям качества требованиям настоящего стандарта.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов и пищевых добавок отечественного или зарубежного производства по ТНПА и (или) при наличии разрешения Минздрава.

Применение искусственных ароматизаторов и синтетических красителей запрещается.

5.3.2 По показателям безопасности применяемое сырье должно соответствовать требованиям [1], пищевые добавки и их применение – требованиям [5].

5.3.3 Содержание радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном законодательством порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковывание белорусского кальвадоса – по СТБ 1422 и настоящему стандарту.

Белорусский кальвадос упаковывают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.1 и ГОСТ 10117.2 или другим ТНПА, в керамические бутылки и другую потребительскую тару, изготовленную в сувенирном исполнении – по ТНПА и (или) разрешенную Минздравом для контакта с данным видом продукта.

5.4.2 Упаковывание белорусского кальвадоса наливом в транспортную тару – по СТБ 1422.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка – по СТБ 1422 и настоящему стандарту.

5.5.2 В маркировке потребительской тары допускается не указывать слово «ординарный».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки белорусского кальвадоса – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, объема упаковочной единицы, среднего содержимого партии фасованного товара, качества упаковки и маркировки белорусского кальвадоса осуществляют в каждой партии.

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

6.4 Контроль содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном законодательством порядке.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение физико-химических показателей проводят:

– 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.

7.3 Определение синтетических красителей – по [6], [7] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.4 Определение искусственных ароматизаторов – по [8] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.5 Определение объема упаковочной единицы и среднего содержимого партии фасованного товара – по СТБ 1384 (пункт 4.7).

7.6 Определение органолептических показателей

7.6.1 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении цвета, прозрачности, блеска и посторонних включений.

7.6.1.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке А.1 (приложение А).

7.6.1.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают 50 $см^3$ испытуемого белорусского кальвадоса и после перемешивания вращением визуально определяют цвет, прозрачность, наличие или отсутствие блеска и посторонних включений.

Допускается определять наличие посторонних включений в белорусском кальвадосе, разлитом в стеклянные бутылки, переворачивая укупоренную бутылку и просматривая ее в проходящем свете.

7.6.2 Определение букета и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке букета и вкуса белорусского кальвадоса.

7.6.2.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по ТНПА и (или) разрешенные к применению Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

7.6.2.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают 50 $см^3$ испытуемого белорусского кальвадоса с температурой 18 °С – 25 °С и после перемешивания вращением органолептически определяют букет и вкус.

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

7.8 Содержание радионуклидов цезия-137 и стронция-90 определяют по [9], [10].

7.9 Качество упаковки и соответствие маркировки белорусского кальвадоса определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение белорусского кальвадоса – по СТБ 1422.

8.2 Срок хранения белорусского кальвадоса наливом неограничен.

8.3 Срок хранения белорусского кальвадоса в потребительской таре – 2 года с даты розлива.

Допускается устанавливать другие сроки хранения белорусского кальвадоса в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие белорусского кальвадоса требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для органолептической оценки белорусского кальвадоса

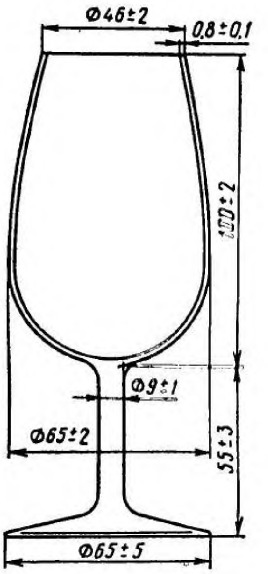


Рисунок А.1

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] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[3] 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 26.04.1999 № 16

[4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[6] МВИ. МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «БелГИМ» 07.12.2005

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

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

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

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

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 07.07.2011. Подписано в печать 27.07.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.- изд. л. 0,47 Тираж 20 экз. Заказ 1370

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