ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1861-2008

СИДРЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ

Общие технические условия

СІДРЫ ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 9-2008



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.32(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: фруктово-ягодные сидры, показатели физико-химические и органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.94.10

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 сентября 2008 г. № 48

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
9 Гарантии изготовителя 8
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве фруктово-ягодных сидров 9
Приложение Б (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для органолептической оценки фруктово-ягодных сидров 10
Библиография 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СИДРЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ
Общие технические условия

СІДРЫ ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit ciders
General specifications

Дата введения 2009-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктово-ягодные сидры.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

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

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1384-2003 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ 1529-2005 Вина игристые. Общие технические условия

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760-79 Реактивы. Аммиак водный. Технические условия

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

ГОСТ 4207-75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

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

ГОСТ 13191-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта

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

Издание официальное

ГОСТ 13193-73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 14251-75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 14252-73 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения титруемых кислот

ГОСТ 14351-73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

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

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

ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922-76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 23943-80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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 сухие фруктово-ягодные сидры: Фруктово-ягодные сидры, произведенные в результате полного спиртового брожения яблочного, плодового, ягодного, плодово-ягодного сусла.

3.2 полусухие, полусладкие и сладкие фруктово-ягодные сидры: Сухие фруктово-ягодные сидры, произведенные с добавлением сахаросодержащих веществ.

3.3 ароматизированные фруктово-ягодные сидры: Фруктово-ягодные сидры, произведенные с добавлением натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ.

3.4 газированные фруктово-ягодные сидры: Фруктово-ягодные сидры с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 200 кПа при температуре 20 °С, произведенные путем искусственного насыщения двуокисью углерода.

3.5 газированные жемчужные фруктово-ягодные сидры: Газированные фруктово-ягодные сидры с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 199 кПа при температуре 20 °С.

3.6 игристые фруктово-ягодные сидры: Фруктово-ягодные сидры с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 200 кПа при температуре 20 °С, произведенные насыщением двуокисью углерода в результате спиртового брожения яблочного, плодового, ягодного, плодово-ягодного сусла или вторичного брожения яблочного, плодового, ягодного, плодово-ягодного сброженного сока.

3.7 игристые жемчужные фруктово-ягодные сидры: Игристые фруктово-ягодные сидры с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 199 кПа при температуре 20 °С.

4 Классификация

4.1 Фруктово-ягодные сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на группы: сухие, полусухие, полусладкие и сладкие.

4.2 Фруктово-ягодные сидры в зависимости от способа насыщения двуокисью углерода и ее давления в бутылке подразделяют на типы: газированные, игристые, газированные жемчужные, игристые жемчужные.

4.3 Фруктово-ягодные сидры всех групп и типов могут быть ароматизированными. Фруктово-ягодные сидры, изготовленные с применением экстрактов сухих плодов и ягод, не относят к ароматизированным.

5 Общие технические требования

5.1 Фруктово-ягодные сидры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном законодательством порядке.

Требования к количеству фруктово-ягодных сидров, содержащихся в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические показатели фруктово-ягодных сидров

Фруктово-ягодные сидры должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат и вкус для конкретного фруктово-ягодного сидра должны соответствовать требованиям, установленным в технологической инструкции, утвержденной в установленном законодательством порядке.

Газированные, газированные жемчужные фруктово-ягодные сидры должны обладать пенистыми свойствами, игристые, игристые жемчужные фруктово-ягодные сидры – пенистыми и игристыми свойствами. При наливе в бокал газированных и газированных жемчужных фруктово-ягодных сидров должна образовываться пена, игристых и игристых жемчужных фруктово-ягодных сидров – образовываться пена и происходить длительное выделение пузырьков двуокиси углерода.

5.2.2 По физико-химическим показателям фруктово-ягодные сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 5.2.3 – 5.2.8.

Таблица 1

Группа фруктово-ягодных сидров	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3
Сухие	1,5 – 6,7	Не более 3,0
Полусухие	1,5 – 6,7	15,0 – 25,0
Полусладкие	1,5 – 6,7	30,0 – 55,0
Сладкие	1,5 – 6,7	60,0 – 80,0

Примечания

1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологической инструкции на конкретный фруктово-ягодный сидр, утвержденной в установленном законодательством порядке.

Окончание таблицы 1

Группа фруктово-ягодных сидров	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3
2 Допускаются отклонения от номинального значения (при условии, что значение показателя не выходит за пределы указанного диапазона): – объемной доли этилового спирта – ± 1,0 %; – массовой концентрации сахаров для полусухих и полусладких фруктово-ягодных сидров – ± 3,0 г/дм^3, для сладких фруктово-ягодных сидров – ± 5,0 г/дм^3. 3 Допускается устанавливать диапазон значений по объемной доле этилового спирта, включающий номинальное значение и допустимые вышеуказанные отклонения.		

5.2.3 Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту во фруктово-ягодных сидрах должна находиться в диапазоне 4 – 8 г/дм^3.

В технологической инструкции на конкретный фруктово-ягодный сидр указывают номинальное значение из указанного диапазона или диапазон значений массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, включающий номинальное значение и допустимые отклонения.

В случае указания диапазона значений массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту отклонения от указанного диапазона не допускаются. Если указано номинальное значение массовой концентрации титруемых кислот, то допускаемые отклонения от номинального значения не должны превышать ± 1,0 г/дм^3.

5.2.4 Массовая концентрация летучих кислот во фруктово-ягодных сидрах в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать 1,3 г/дм^3.

5.2.5 Массовая концентрация общей сернистой кислоты сухих фруктово-ягодных сидров должна быть не более 200 мг/дм^3, полусухих, полусладких, сладких фруктово-ягодных сидров – не более 250 мг/дм^3.

5.2.6 Массовая концентрация железа во фруктово-ягодных сидрах должна быть не более 20,0 мг/дм^3.

5.2.7 Массовая концентрация остаточного экстракта во фруктово-ягодных сидрах должна быть не менее 6 г/дм^3.

5.2.8 Давление двуокиси углерода в бутылках с газированными и игристыми фруктово-ягодными сидрами должно быть не менее 200 кПа при температуре 20 °С, с газированными жемчужными и игристыми жемчужными фруктово-ягодными сидрами – от 100 до 199 кПа при температуре 20 °С.

5.2.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты во фруктово-ягодных сидрах не должна превышать допустимые уровни, установленные в [1].

5.2.10 Содержание токсичных элементов во фруктово-ягодных сидрах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [2] (пункт 6.8.4).

5.2.11 Содержание радионуклидов во фруктово-ягодных сидрах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [3].

5.2.12 Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов во фруктово-ягодных сидрах не допускается.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления фруктово-ягодных сидров применяют следующее сырье и материалы:

– яблоки свежие по ГОСТ 27572;

– плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А;

– плоды и ягоды быстрозамороженные – по ГОСТ 29187;

– соки плодово-ягодные концентрированные по ТНПА;

– соки плодово-ягодные натуральные для промышленной переработки по ТНПА;

– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по СТБ 1694;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– сахар-рафинад по ГОСТ 22;

– экстракты, дистилляты из растительного сырья по ТНПА;

– экстракты из сухих плодов и ягод по ТНПА;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [4];

– дрожжи винные чистых культур – по удостоверению о качестве, выданному лабораторией, соответствующие требованиям Системы аккредитации Республики Беларусь или систем аккредитации других государств;

– дрожжи сухие, разрешенные Минздравом к применению в виноделии;

– смеси сухих растительных ингредиентов или их отдельные компоненты по ТНПА;

– настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья по ТНПА;

– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;

– кислоту сорбиновую или соли сорбиновой кислоты по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом к применению в виноделии;

– аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;

– аммиак водный по ГОСТ 3760;

– калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207;

– двунатриевую или тринатриевую соль нитрилотриметилфосфоновой кислоты по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом;

– ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

– соли сернистой кислоты по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293;

– бентониты для винодельческой промышленности по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– картон фильтровальный по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– кизельгур по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– ферментные препараты по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом.

Конкретные требования к качеству применяемого аналогичного сырья, материалов и полуфабрикатов и/или ссылки на ТНПА, которым они должны соответствовать, указываются в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

Применение искусственных ароматизаторов и синтетических красителей запрещается.

5.3.2 По показателям безопасности, в том числе по содержанию нитратов, применяемое сырье должно соответствовать требованиям, установленным в [2], пищевые добавки и их применение – требованиям [1] (пункт 13).

5.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном законодательством порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка фруктово-ягодных сидров – по СТБ 1529.

5.4.1.1 Разрешается упаковывание газированных и газированных жемчужных фруктово-ягодных сидров в другие виды потребительской тары по ТНПА и (или) разрешенной Минздравом для применения в винодельческой промышленности. Особенности упаковывания и укупоривания газированных и газированных жемчужных фруктово-ягодных сидров в другие виды потребительской тары должны быть предусмотрены в конкретной технологической инструкции, утвержденной в установленном законодательством порядке.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской тары должна соответствовать требованиям СТБ 1100 и содержать следующую информацию:

– наименование фруктово-ягодного сидра;

– тип (газированный, игристый, газированный жемчужный, игристый жемчужный);

– группу (сухой, полусухой, полусладкий, сладкий);

– наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом изготовителя адрес(а) производств(а)];

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– дату розлива. Дату розлива указывают в удобном для прочтения месте. Дата розлива прозрачных светлоокрашенных фруктово-ягодных сидров, разливаемых в бесцветные или полубелые стеклянные бутылки, может быть нанесена на оборотную сторону этикетки, видимую с обратной стороны бутылки;

– номинальный объем (мл, сл или л);

– объемную долю этилового спирта (спирт, %);

– массовую концентрацию сахаров (сахар, г/л), за исключением сухих сидров;

– срок хранения;
– условия хранения;
– наименование натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ;
– пищевые добавки, за исключением функционально необходимых для производственного процесса, не входящие в состав готового продукта: азот, бентонит, желатин, ферментные препараты, двуокись углерода;
– 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»;
– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение технологической инструкции, если срок хранения отличается от установленного в настоящем стандарте;
– штриховой идентификационный код;
– контрольный (идентификационный) знак;
– информацию о подтверждении соответствия.

5.5.2 Маркировка закрытой транспортной тары – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», с указанием диапазона температур по 8.2 и указанием информации об упакованном продукте:
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименования, группы и типа продукта;
– количества упаковочных единиц;
– номинального объема (мл, сл или л);
– объемной доли этилового спирта (спирт, %);
– даты розлива;
– температуры и срока хранения;
– информации о подтверждении соответствия;
– обозначения настоящего стандарта.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки фруктово-ягодных сидров – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

Каждая партия фруктово-ягодных сидров должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

В удостоверении качества и безопасности сидров указывают:
– наименование, группу и тип продукта;
– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом изготовителя адрес(а) производств(а)];
– номинальный объем продукта в единице потребительской тары (мл, сл, л);
– количество единиц потребительской тары;
– характеристики органолептических, номинальное значение физико-химических показателей и показателей безопасности, установленные в настоящем стандарте, и фактические результаты контроля;
– уровень радиоактивного загрязнения;
– дату розлива;
– условия и срок хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия;
– подтверждение соответствия фруктово-ягодных сидров требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, номинального объема, среднего содержимого партии фасованного товара, качества упаковки и маркировки фруктово-ягодных сидров осуществляют в каждой партии.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов и сорбиновой кислоты осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.4 Контроль уровня радиоактивного загрязнения фруктово-ягодных сидров осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном законодательством порядке.

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

6.6 При получении неудовлетворительных результатов контроля фруктово-ягодных сидров порядок использования забракованной партии или бракованной продукции предусматривают в схеме контроля качества, разработанной изготовителем, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

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

7.2 Методы контроля – по ГОСТ 13191 – ГОСТ 13193, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351.

7.3 Определение массовой концентрации остаточного экстракта

Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют по формуле

$$В = А - Б, \quad (1)$$

где А – массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3;

Б – массовая концентрация титруемых кислот, г/дм^3.

Массовую концентрацию приведенного экстракта определяют по ГОСТ 14251, титруемых кислот – по ГОСТ 14252.

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

Допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений – по ГОСТ 14251 (пункт 3.3, перечисление б), между результатами двух измерений, полученных для одной партии в разных лабораториях, – по ГОСТ 14251 (пункт 3.3, перечисление в).

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

7.5 Определение давления двуокиси углерода в бутылках с фруктово-ягодными сидрами – по ГОСТ 12258.

7.6 Определение объема упаковочной единицы потребительской тары – по ГОСТ 23943 (раздел 1), среднего содержимого партии фасованного товара – в соответствии с методикой, установленной изготовителем.

Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.7 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

Определение синтетических красителей – по [5], [6] или методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

Определение искусственных ароматизаторов – по [7] или методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.8 Определение органолептических показателей

7.8.1 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, цвета сидров, наличия осадка и посторонних включений.

7.8.1.1 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 в приложении Б (рисунок Б.1).

Примечание – Допускается определять наличие осадка и посторонних включений во фруктово-ягодных сидрах, разлитых в стеклянные бутылки, переворачивая укупоренную бутылку и просматривая ее в проходящем свете.

7.8.1.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают 50 $см^3$ испытуемого фруктово-ягодного сидра и после предварительного перемешивания вращением визуально определяют прозрачность, цвет, наличие осадка и посторонних включений.

7.8.2 Определение аромата и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата и вкуса фруктово-ягодных сидров.

7.8.2.1 Аппаратура

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

7.8.2.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают 50 $см^3$ испытуемого фруктово-ягодного сидра и после предварительного перемешивания вращением органолептически определяют аромат и вкус. Температура фруктово-ягодных сидров при определении аромата и вкуса должна быть от 8 °С до 12 °С.

7.8.3 Определение пенистых и игристых свойств

Пенистые свойства определяют для газированных и газированных жемчужных фруктово-ягодных сидров, пенистые и игристые – для игристых и игристых жемчужных фруктово-ягодных сидров.

7.8.3.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

7.8.3.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают около 50 $см^3$ испытуемого фруктово-ягодного сидра и визуально наблюдают образование пены и выделение пузырьков двуокиси углерода.

7.9 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.10 Содержание радионуклидов во фруктово-ягодных сидрах определяют по [8], [9] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.11 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты – по [10] или методикам, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.12 Качество упаковки и маркировки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Фруктово-ягодные сидры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта и требованиями [11].

8.2 Фруктово-ягодные сидры хранят в условиях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре воздуха от 5 °С до 20 °С.

8.3 Срок хранения фруктово-ягодных сидров с даты розлива:

– для сухих – 6 мес;

– для остальных – 4 мес.

Допускается устанавливать другие сроки хранения фруктово-ягодных сидров в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие фруктово-ягодных сидров требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Перечень плодов и ягод, используемых при производстве фруктово-ягодных сидров

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
Алыча крупноплодная свежая – по ГОСТ 21920.
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
Бузина свежая – по ТНПА.
Вишня свежая – по ГОСТ 21921.
Голубика свежая – по ТНПА.
Груши свежие – по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714, за исключением сорта «сеянец Киффера».
Ежевика свежая – по ТНПА.
Земляника свежая – по ГОСТ 6828.
Калина свежая – по ТНПА.
Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.
Кизил свежий – по ГОСТ 16524.
Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.
Малина свежая – по СТБ 393.
Облепиха свежая – по СТБ 1012.
Рябина обыкновенная свежая – по ТНПА.
Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.
Слива свежая – по ГОСТ 21920.
Смородина красная свежая – по СТБ 392.
Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.
Терн свежий – по ТНПА.
Черешня свежая – по ГОСТ 21922.
Черника свежая – по ТНПА.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для органолептической оценки фруктово-ягодных сидров

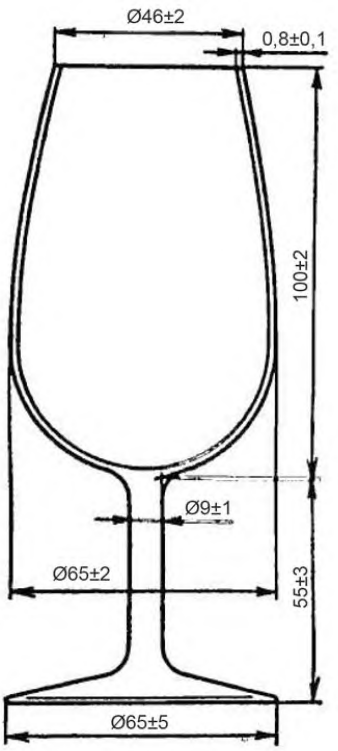


Рисунок Б.1

Библиография

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

[2] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[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 апреля 1999 г. № 16

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

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

[6] 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

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

[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.

[10] МВИ.МН 806-98 Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[11] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-10-2006 Гигиенические требования для предприятий по производству винодельческой продукции

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 02.10.2008. Подписано в печать 29.10.2008. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,4 Уч.- изд. л. 0,81 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru