МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34460—
2018**

Продукция соковая

ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Общие положения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2018 г. № 111-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 сентября 2018 г. № 587-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34460—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Общие положения 2
5 Методы проведения идентификации соковой продукции 2
Приложение А (справочное) Примеры проведения идентификации соковой продукции 5
Приложение Б (справочное) Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности фруктов и овощей, используемых при изготовлении соковой продукции 6
Библиография 8

МКС 67.080.01

Поправка к ГОСТ 34460—2018 Продукция соковая. Идентификация. Общие положения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Продукция соковая

ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Общие положения

Juice products. Identification. General provisions

Дата введения — 2019—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соки, нектары, морсы, пюре, концентрированные соки и пюре из фруктов и овощей, в том числе для детского питания (далее — соковая продукция).

Стандарт устанавливает общие требования к проведению процедуры идентификации соковой продукции.

На основе положений настоящего стандарта могут быть разработаны нормативные документы, устанавливающие порядок проведения идентификации отдельных видов соковой продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ISO 3972—2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности

ГОСТ ISO 5496—2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А»

ГОСТ 26313—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32100—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия

ГОСТ 32101—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32103—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

ГОСТ 32104—2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32105—2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32876—2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия

ГОСТ 32920—2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

Издание официальное

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]—[4], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **идентификация соковой продукции:** Процедура отнесения соковой продукции к числу объектов технического регулирования в соответствии с [2] и (или) установления соответствия соковой продукции наименованию, указанному в маркировке и (или) в сопроводительной документации.

4 Общие положения

4.1 Идентификацию соковой продукции проводят с целью установления принадлежности соковой продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется [2].

4.2 Идентификацию соковой продукции проводят на пробах, отбираемых по ГОСТ 26313.

4.3 Идентификацию соковой продукции осуществляют с применением методов, приведенных в разделе 5.

4.4 Для целей установления принадлежности соковой продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется [2], используют метод идентификации соковой продукции по наименованию (см. 5.1).

4.5 Для целей установления соответствия соковой продукции наименованию, указанному в маркировке и (или) в сопроводительной документации, процедуру идентификации проводят в несколько этапов следующими методами:

- визуальным методом (см. 5.2);
- органолептическим методом (см. 5.3);
- аналитическим методом (см. 5.4).

5 Методы проведения идентификации соковой продукции

5.1 Идентификация соковой продукции по наименованию

5.1.1 Идентификацию соковой продукции по наименованию проводят путем сравнения наименования соковой продукции, указанного в маркировке потребительской упаковки и (или) в сопроводительной документации, с наименованиями видов соковой продукции, предусмотренных в [2].

5.1.2 При проведении идентификации соковой продукции по наименованию оценивают соответствие наименования продукта наименованиям, приведенным в техническом регламенте.

5.1.3 При идентификации соковой продукции по наименованию дополнительно проводят анализ информации, указанной в маркировке состава продукта. В маркировке состава продукта не допускается указание компонентов, не предусмотренных требованиями технического регламента [2] для этого вида соковой продукции.

5.1.4 При идентификации по наименованию нектаров, морсов, сокосодержащих напитков дополнительно проводят оценку сведений о минимальной объемной доле сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре в продукте, указанной изготовителем на упаковке, на соответствие требованиям технического регламента [2].

5.1.5 При соответствии наименования соковой продукции в маркировке потребительской упаковки и (или) сопроводительной документации наименованию вида соковой продукции, предусмотренного в техническом регламенте [2], а также с учетом 5.1.3 и (или) 5.1.4, продукция считается идентифицированной как объект технического регулирования технического регламента [2].

Примеры идентификации соковой продукции приведены в приложении А.

5.2 Идентификация соковой продукции визуальным методом

5.2.1 Идентификацию соковой продукции визуальным методом проводят путем оценки внешнего вида соковой продукции после вскрытия потребительской упаковки. Внешний вид продукта должен соответствовать характерному внешнему виду продукта, наименование которого указано на упаковке.

5.2.2 При соответствии визуальных признаков продукции наименованию соковой продукции, указанному в маркировке потребительской упаковки и (или) в сопроводительной документации, продукция считается идентифицированной как соответствующая наименованию.

5.2.3 При выявлении визуальных признаков, не характерных для вида соковой продукции, наименование которой указано в маркировке и (или) сопроводительных документах, продукция признается не соответствующей своему наименованию. Дальнейшие этапы идентификации не проводят.

5.2.4 Если визуальным методом не удалось однозначно установить соответствие продукции наименованию, указанному в маркировке и (или) сопроводительных документах, переходят к этапу идентификации с применением органолептического метода.

5.3 Идентификация соковой продукции органолептическим методом

5.3.1 Идентификацию соковой продукции органолептическим методом осуществляют путем сравнения органолептических показателей соковой продукции с характеристиками, установленными в [2] и межгосударственных стандартах на отдельные виды соковой продукции: ГОСТ 32100, ГОСТ 32101, ГОСТ 32102, ГОСТ 32103, ГОСТ 32104, ГОСТ 32105, ГОСТ 32876, ГОСТ 32920, а также в технических документах на конкретный вид продукции.

5.3.2 Органолептическую оценку соковой продукции проводят специалисты, имеющие соответствующую квалификацию для проведения органолептического анализа соковой продукции, в соответствии с ГОСТ ISO 3972, ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 8588.

5.3.3 Оценка органолептических показателей соковой продукции включает анализ:

- внешнего вида и консистенции,
- вкуса и запаха,
- цвета.

Результаты органолептической оценки фиксируют в протоколе органолептической оценки (исследования).

5.3.4 При соответствии органолептических показателей признакам, установленным для соковой продукции, наименование которой указано в маркировке и (или) сопроводительных документах, продукция считается идентифицированной, если соответствует наименованию, указанному в маркировке данной продукции и (или) в сопроводительной документации.

При выявлении несоответствия органолептических показателей характеристикам, установленным для соковой продукции, наименование которой указано в маркировке и (или) сопроводительных документах, продукция признается не соответствующей своему наименованию. Дальнейшие этапы идентификации не проводят.

Если органолептическим методом не удалось однозначно установить соответствие продукции наименованию, указанному в маркировке и (или) сопроводительных документах, переходят к этапу идентификации с применением аналитического метода.

5.4 Идентификация соковой продукции аналитическим методом

5.4.1 При идентификации соковой продукции аналитическим методом установление соответствия соковой продукции наименованию, указанному в маркировке и (или) в сопроводительной документации, проводят с помощью оценки физико-химических и (или) микробиологических показателей такой продукции.

5.4.2 Перечень физико-химических показателей, требования к которым установлены в [1], [2]:

- массовая доля растворимых сухих веществ в соках;
- массовая доля осадка (для осветленной продукции);
- объемная доля мякоти (для продукции с мякотью);
- массовая доля двуокиси углерода (для газированной продукции);
- массовая доля консервантов;
- массовая доля красителей (за исключением сокосодержащих напитков);
- массовая доля подсластителей.

При оценке добавления в соковую продукцию бензойной кислоты в качестве консерванта необходимо учитывать природное содержание бензойной кислоты в отдельных видах ягод (клюква, брусника) и соках из них.

Дополнительные физико-химические показатели для соковой продукции для детского питания:

- титруемая кислотность;
- массовая доля поваренной соли;
- массовая доля этилового спирта;
- массовая доля 5-оксиметилфурфурола.

Дополнительно для обогащенной соковой продукции целесообразно определять содержание биологически активных веществ, используемых для обогащения и указанных в маркировке потребительской упаковки и (или) в сопроводительной документации.

5.4.3 Оценку физико-химических и (или) микробиологических показателей, указанных в 5.4.2, проводят путем сравнения значений этих показателей, измеренных аналитическими методами, с требованиями, установленными для них в [1], [2].

Для анализа соковой продукции применяют методы, включенные в перечни стандартов [5], [6]. Анализ соковой продукции проводят специалисты, имеющие соответствующую квалификацию для выполнения конкретных видов физико-химических определений.

Результаты анализа фиксируют в соответствующих протоколах.

5.4.4 В случае, если по результатам анализа физико-химических показателей, указанных в 5.4.2, не удается однозначно идентифицировать соковую продукцию, проводят анализ физико-химических показателей, указанных в 5.4.5.

5.4.5 Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности фруктов и овощей, из которых изготовлена соковая продукция

К основным физико-химическим показателям, характеризующим природные особенности состава соков из фруктов и овощей, относят следующие показатели:

- массовая доля сахаров (глюкозы, фруктозы, сахарозы) для соков;
- массовая доля органических кислот (характерных для соответствующего вида фруктов и (или) овощей, из которых изготовлена соковая продукция);
- массовая доля сорбита для соков из фруктов и (или) овощей, содержащих сорбит;
- массовая доля минеральных веществ (натрия, калия, магния, кальция, фосфора);
- содержание антоцианинов для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, имеющих красную, синюю или фиолетовую окраску;
- содержание флавоноидов (гесперидина, нарингина и др.) для соковой продукции из фруктов, содержащих эти вещества;
- содержание каротиноидов (β-каротина, ликопина и др.) для соковой продукции из фруктов и овощей, содержащих эти вещества;
- формольное число;
- изотопный состав.

При необходимости анализируют дополнительные физико-химические показатели, характеризующие природные особенности фруктов и овощей, из которых изготовлена соковая продукция.

Примеры полного перечня физико-химических показателей, характеризующих природные особенности конкретных видов сока, приведены в приложении Б.

Необходимое и достаточное количество показателей для анализа, а также оценку результатов анализа проводят эксперты, владеющие информацией о составе и природных особенностях фруктов, овощей и соков из них и опыт проведения оценки соковой продукции по вышеуказанным показателям.

Для нектаров, морсов и сокосодержащих напитков оценку полученных результатов проводят с учетом информации о содержании соков (пюре), указанной на упаковке продукта.

При оценке содержания органических кислот учитывают как природное содержание органических кислот во фруктах, овощах и соках из них, так и возможность использования ряда органических кислот (лимонной, яблочной, винной) в качестве регуляторов кислотности при изготовлении соковой продукции.

Приложение А
(справочное)

Примеры проведения идентификации соковой продукции

А.1 Примеры идентификации соковой продукции по наименованию

Пример А.1.1 Наименование продукта: «Напиток с соком»

Вывод: Продукция с наименованием «Напиток с соком» не относится к объектам ТР ТС 023/2011, так как в соответствии со статьей 2 ТР ТС 023/2011, к соковой продукции относятся только сокосодержащие напитки. Напитки с другим наименованием в ТР ТС 023/2011 не предусмотрены.

Пример А.1.2 Наименование продукта: «Нектар яблочный». На упаковке указано: «объемная доля сока 40 %»

Вывод**:** Продукт не является яблочным нектаром, так как объемная доля сока в яблочном нектаре не может быть меньше 50 %.

Пример А.1.3

В маркировке состава указана сорбиновая кислота.

В соответствии со статьей 2 ТР ТС 023 для любого вида соковой продукции не допускается наличие консервантов. Консервирование соковой продукции может осуществляться только физическими способами.

Вывод: Продукция, в составе которой указаны консерванты, не относится к объектам ТР ТС 023/2011.

А.2 Примеры ошибочных выводов при идентификации соковой продукции

Пример А.2.1

При анализе на наличие консервантов в клюквенном морсе, содержащем 15 % клюквенного сока, обнаружена бензойная кислота в количестве 40 мг/дм^3.

Вывод по итогам идентификации: В морс добавлен консервант — бензойная кислота.

Комментарий: Вывод по итогам идентификации ошибочен, так как природное содержание бензойной кислоты в клюквенном соке — до 400 мг/дм^3. Соответственно, в клюквенном морсе, содержащем 15 % клюквенного сока, природное содержание бензойной кислоты может достигать 60 мг/дм^3.

Пример А.2.2

При анализе содержания регулятора кислотности лимонной кислоты, в апельсиновом соке обнаружена лимонная кислота в количестве 8 г/дм^3.

Вывод по итогам идентификации: В апельсиновый сок добавлена лимонная кислота в качестве регулятора кислотности в дозировке, превышающей максимальную дозировку, установленную в ТР ТС 023/2011 для соков — 3 г/дм^3.

Комментарий: Природное содержание лимонной кислоты в апельсиновом соке может достигать 17 г/дм^3.

Пример А.2.3

При анализе на наличие подсластителей в яблочном соке обнаружен сорбит в количестве 5 г/дм^3.

Вывод по итогам идентификации: В яблочный сок добавлен подсластитель сорбит.

Комментарий: Природное содержание сорбита в яблочном соке может достигать 7 г/дм^3.

Приложение Б
(справочное)

Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности фруктов и овощей, используемых при изготовлении соковой продукции

Б.1 Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности фруктов и овощей, используемых при изготовлении соковой продукции приведен в таблицах Б.1 и Б.2.

Таблица Б.1 — Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности сока из маракуйи

Вид сока	Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности сока
Сок маракуйи	Содержание лимонной кислоты Содержание D-изолимонной кислоты Соотношение лимонной и D-изолимонной кислот Содержание L-яблочной кислоты Содержание D-яблочной кислоты Содержание золы Содержание натрия Содержание калия Содержание кальция Содержание магния Содержание фосфора Доля фосфора в золе Содержание нарингина Содержание гесперидин Содержание водорастворимого пектина Формольное число Содержание глюкозы Содержание фруктозы Содержание сахарозы Соотношение глюкозы и фруктозы Содержание экстракта без сахаров Общее содержание каротиноидов Содержание углеводородов, рассчитанных для β-каротина Содержание эфиров каротиноидов Содержание аминокислот Изотопный состав

Таблица Б.2 — Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности сока (пюре) из манго

Вид сока	Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности сока
Сок (пюре) манго	Содержание лимонной кислоты Содержание D-изолимонной кислоты Соотношение лимонной и D-изолимонной кислот Содержание L-яблочной кислоты Содержание D-яблочной кислоты Содержание золы Содержание натрия Содержание калия

Окончание таблицы Б.2

Вид сока	Перечень физико-химических показателей, характеризующих природные особенности сока
Сок (пюре) манго	Содержание кальция Содержание магния Соотношение калия и магния Содержание фосфора Доля фосфора в золе Содержание хлоридов Формольное число Содержание глюкозы Содержание фруктозы Содержание сахарозы Содержание экстракта без сахаров Содержание пролина Содержание общих каротиноидов Содержание углеводородов (массовая доля β-каротина от общих каротиноидов) Содержание эфиров каротиноидов (массовая доля от общих каротиноидов) Содержание аминокислот Изотопный состав

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 — Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[5] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента ТР ТС 023/2011 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

[6] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента ТР ТС 021/2011 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

[7] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 — О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

УДК 664.8:006.35 МКС 67.080.01

Ключевые слова: продукция соковая из фруктов и овощей, идентификация, визуальный метод, органолептический метод, аналитический метод, физико-химические показатели

БЗ 9—2018/26

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 13.09.2018. Подписано в печать 18.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,24.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru