ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58013— 2017

НАПИТКИ ВИННЫЕ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ФГБНУ ВНИИПБиВП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 091 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регу-лированию и метрологии от 5 декабря 2017 г. № 1870-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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, 2017

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 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Дополнительные показатели для идентификации фруктового винного напитка 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НАПИТКИ ВИННЫЕ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Fruit wine drinks. General specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые винные напитки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 5962 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 10117.2 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

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

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31896 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 32000 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

Издание официальное

ГОСТ 32001 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ 32027 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32051 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32061 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 32095 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

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

ГОСТ 32114 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ 32115 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ 32116 Экстракты дубовые. Технические условия

ГОСТ 32131 Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 32160 Дистиллят фруктовый (плодовый). Технические условия

ГОСТ 32713 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Ферментативный метод определения массовой концентрации *D*-яблочной кислоты

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. Технические условия

ГОСТ 32782 Спирт фруктовый (плодовый). Технические условия

ГОСТ 33205 Упаковка стеклянная. Бутылки декорированные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33410 Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33806 Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 53193 Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза

ГОСТ Р 54644 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ Р 55583 Добавки пищевые. Калия сорбат Е202. Технические условия

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 «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **фруктовый винный напиток:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не более 22,0 % с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, содержащий не менее 50 % фруктовых (плодовых) виноматериалов, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, и/или фруктового (плодового) спирта, и/или фруктового (плодового) дис-

тиллята, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, натуральных пищевых ароматизаторов, экстрактов отдельных частей растений или их дистиллятов, пищевых красителей растительного происхождения, воды.

4 Классификация

4.1 Фруктовые винные напитки по способу производства подразделяют:
- на негазированные;
- газированные.

4.2 Фруктовые винные напитки в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:
- на сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- сладкие.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Фруктовые винные напитки производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для фруктовых винных напитков конкретных наименований, с соблюдением требований [1].

5.1.2 По органолептическим показателям фруктовые винные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без осадка и посторонних включений. При наливе в бокал фруктового винного напитка, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода
Цвет	Характерный для фруктового винного напитка конкретного наименования
Аромат и вкус	Характерные для фруктового винного напитка конкретного наименования, без постороннего запаха и привкуса

5.1.3 По физико-химическим показателям фруктовые винные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта с учетом допускаемых отклонений, %, не более:	
- для негазированных	22,0*
- газированных	10,0*
Массовая концентрация сахаров с учетом допускаемых отклонений, г/дм^3:	
- для сухих	До 4,0 включ.
- полусухих	Свыше 4,0 » 29,9** »
- полусладких	От 30,0 » 59,9** »
- сладких	» 60,0 » 300,0** »
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, с учетом допускаемых отклонений, г/дм^3, не менее	3,5***
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее	4,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм^3, не более	1,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более:	
- для сухих	200
- полусухих, полусладких и сладких	300
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм^3, не более	200
Давление двуокиси углерода в бутылке с газированным напитком, кПа, при температуре 20 °С, не менее	150
* Допускаемые отклонения от значения объемной доли этилового спирта для фруктового винного напитка конкретного наименования составляют ±0,5 %.	
** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации сахаров для фруктового винного напитка конкретного наименования составляют ±5,0 г/дм^3.	
*** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для фруктового винного напитка конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм^3.	

5.1.4 Содержание токсичных элементов в фруктовых винных напитках не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1].

5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам

Для производства фруктовых винных напитков применяют сырье, пищевые добавки и ароматизаторы, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1]—[3]:

- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные по ГОСТ 32027;
- виноматериалы фруктовые столовые по ГОСТ 33806;
- виноматериалы фруктовые, прошедшие вторичное брожение;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ 32102;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- мед натуральный по ГОСТ Р 54644;
- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по ГОСТ 5962;
- спирт фруктовый (плодовый) по ГОСТ 32782;
- дистиллят фруктовый (плодовый) по ГОСТ 32160;
- воду питьевую по [4], [5];
- экстракты отдельных частей растений (кора, семена, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений) или их дистилляты, кроме гуараны, матэ, женьшеня, лимонника, элеутерококка;
- экстракты дубовые по ГОСТ 32116;
- ароматизаторы пищевые натуральные по ГОСТ 32049;
- колер сахарный;
- красители пищевые растительного происхождения;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту сорбиновую по ГОСТ 32779 и/или сорбат калия по ГОСТ Р 55583;
- двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918 или препараты для сульфитации вин.

При производстве фруктовых винных напитков используют технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями [2].

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка фруктовых винных напитков должна соответствовать требованиям [6] и ГОСТ 32061.

5.3.2 Фруктовые винные напитки разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 32131, ГОСТ 10117.2, ГОСТ 33205, а также в другую потребительскую упаковку, соответствующую требованиям [6].

5.3.3 Розлив фруктовых винных напитков в стеклянные бутылки осуществляют по объему или по уровню.

Особенности розлива в другую потребительскую упаковку должны быть установлены в технологической инструкции для фруктового винного напитка конкретного наименования.

5.3.4 Фактический объем продукта (полнота налива) в единице потребительской упаковки должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукта на потребительской упаковке с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема продукта в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2002 (пункт 4.2а).

5.3.5 Потребительскую упаковку с фруктовым винным напитком укупоривают укупорочными средствами, соответствующими требованиям [6].

5.3.6 Фруктовые винные напитки в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, обеспечивающую сохранение качества и безопасности продукта.

5.3.7 Упаковка продукта для районов Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки с фруктовым винным напитком должна соответствовать требованиям [7] и ГОСТ 32061.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [7] и ГОСТ 32061 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Пределы штабелирования по массе», «Пределы температуры».

5.4.3 При маркировке негазированных фруктовых винных напитков допускается не указывать слово «негазированный».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в фруктовых винных напитках устанавливает производитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 32114.

7.6 Определение массовой концентрации остаточного экстракта — по ГОСТ 32000.

7.7 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001.

7.8 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ 32115.

7.9 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты и ее солей — по ГОСТ Р 53193.

7.10 Определение давления двуокиси углерода — по ГОСТ 12258.

7.11 Определение фактического объема продукта (полноты налива), высоты газовой камеры в бутылке — по ГОСТ 23943.

7.12 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.13 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 51823.

7.14 Определение дополнительных показателей (см. приложение А) для идентификации (при необходимости):

- массовой концентрации *D*-яблочной кислоты — по ГОСТ 32713;
- массовой концентрации винной кислоты — по ГОСТ 33410.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение фруктовых винных напитков — в соответствии с требованиями [1] и ГОСТ 32061.

8.2 Срок годности фруктовых винных напитков устанавливает производитель в технологических инструкциях на фруктовые винные напитки конкретных наименований.

Приложение А
(рекомендуемое)

Дополнительные показатели для идентификации фруктового винного напитка

А.1 Дополнительные показатели для идентификации фруктового винного напитка приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая концентрация *D*-яблочной кислоты, г/дм^3	Не допускается
Массовая концентрация винной кислоты, г/дм^3, не более	0,1

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[3]	ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[4]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
[5]	СанПиН 2.1.4.1175—2002	Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников
[6]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[7]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 663.3:006.354 ОКС 67.160.10 ОКПД 2 11.03.10

Ключевые слова: напитки винные фруктовые негазированные, газированные, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие

БЗ 12—2017/162

Редактор *Ю.С. Токмакова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 06.12.2017. Подписано в печать 29.12.2017. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 35 экз. Зак. 2626.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru