ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57624— 2017

УКСУС СТОЛОВЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии — филиалом Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ — филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 августа 2017 г. № 947-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 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки и методы отбора проб 7
6 Методы определения 8
7 Требования безопасности 10
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (рекомендуемое) Ассортимент ароматизированного столового уксуса и требования к его органолептическим показателям 11
Библиография 13

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УКСУС СТОЛОВЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

Технические условия

Aromatized table vinegar. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовый ароматизированный уксус для пищевых целей, который предназначен для реализации в розничной торговой сети, а также для использования на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях общественного питания.

Столовый ароматизированный уксус вырабатывают массовой долей 4 %, 6 % и 9 % уксусной кислоты.

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 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.007 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 481 Паронит и прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 1770 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 5445 Продукты коксования химические. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 5541 Средства укупорочные корковые. Общие технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6709 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 9218 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 9557 Поддон плоский деревянный размером 800×1200 мм. Технические условия

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

ГОСТ 12082 Обрешетки дощатые для грузов массой до 500 кг. Общие технические условия

ГОСТ 12290 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 12301 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13358 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14260 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 14906 Фторопласт-4Д. Технические условия

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

ГОСТ 16337 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16338 Полиэтилен низкого давления. Технические условия

ГОСТ 17081 Плоды кориандра. Требования при заготовках и поставках. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19814 Кислота уксусная синтетическая и регенерированная. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21816 Трава чабреца обмолоченная. Технические условия

ГОСТ 22702 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Общие технические условия

ГОСТ 22831 Поддоны плоские деревянные массой брутто 3,2 т размером 1200×1600 и 1200×1800 мм. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24634 Ящики деревянные для продукции, поставляемой для экспорта. Общие технические условия

ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы и основные параметры и размеры

ГОСТ 25776 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26095 Ткани полиэфирные технические фильтровальные. Технические условия

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 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29227 (ИСО 835-1—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования

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

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

ГОСТ 31791 Продукция и сырье эфиромасличное травянистое и цветочное. Технические условия

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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

ГОСТ 32179 Средства укупорочные. Общие положения по безопасности, маркировке и правилам приемки

ГОСТ 32626 Средства укупорочные полимерные. Общие технические условия

ГОСТ 32686 Бутылки из полиэтилентерефталата для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 12.1.019 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ Р 50962 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51477 Тара стеклянная для химических реактивов и особо чистых веществ. Технические условия

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51659 Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм. Общие технические условия

ГОСТ Р 51695 Полиэтилентерефталат. Общие технические условия

ГОСТ Р 51760 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52620 Тара транспортная полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52898 Бутылки стеклянные для пищевой уксусной кислоты и пищевых уксусов. Технические условия

ГОСТ Р 54463 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 55904 Петрушка свежая. Технические условия

ГОСТ Р 55982 Кислота уксусная для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ Р 56562 Базилик свежий — зелень. 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 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 **столовый ароматизированный уксус:** Водный раствор уксусной кислоты с добавлением натуральных экстрактов, пряностей, трав, вкусоароматических пищевых добавок, а также пищевых ароматизаторов и/или красителей.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Столовый ароматизированный уксус должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований [1].

4.1.2 По органолептическим показателям столовый ароматизированный уксус должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция. Не допускается наличие посторонних и взвешенных частиц
Цвет	От бесцветного до цвета заявленного наименования, в зависимости от используемого сырья
Вкус	Кислый или кисло-сладкий в зависимости от используемого сырья. Посторонний вкус не допускается
Запах	Характерный для столового ароматического уксуса с учетом используемого сырья. Посторонний запах не допускается

Рекомендуемый ассортимент, а также требования по органолептическим показателям столового ароматизированного уксуса в зависимости от используемых экстрактов, пряностей, трав, вкусоароматических пищевых добавок и ароматизаторов приведены в приложении А.

4.1.3 Столовый ароматизированный уксус по физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для столового уксуса массовой долей уксусной кислоты, %		
	4	6	9
Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную кислоту, %	4,0 ± 0,2	6,0 ± 0,2	9,0 ± 0,2
Растворимость в дистиллированной воде	Полная		

4.1.4 По показателям безопасности (содержанию свинца, мышьяка, ртути) столовый ароматизированный уксус должен соответствовать требованиям, установленным [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления столового ароматизированного уксуса используют следующие сырье и материалы:

- кислоту уксусную для пищевой промышленности по ГОСТ Р 55982;
- кислоту уксусную синтетическую по ГОСТ 19814;
- воду питьевую, соответствующую требованиям [2];
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- корицу по ГОСТ 29049;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- кориандр по ГОСТ 17081;
- траву чабреца по ГОСТ 21816;
- пищевые добавки — ароматизаторы по ГОСТ 32049;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- петрушку свежую по ГОСТ Р 55904;
- базилик свежий — зелень по ГОСТ Р 56562;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- масла эфирные по ГОСТ 31791;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 не ниже 1-го сорта;
- пищевые добавки — красители;

- экстракты растительные;
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- ткани фильтровальные по ГОСТ 26095.

4.2.2 Сырье, используемое для изготовления столового ароматизированного уксуса, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [3].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку потребительской упаковки со столовым ароматизированным уксусом проводят в соответствии с требованиями [3] и ГОСТ Р 51074.

4.3.2 Транспортная маркировка — в соответствии с требованиями [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474.

4.3.3 Маркировку на бочки допускается наносить несмываемой краской при помощи трафарета.

4.3.4 Информацию на этикетку наносят типографским или иным способом, обеспечивающим четкое прочтение на протяжении всего срока хранения. Текст маркировки должен быть на русском языке.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка столового ароматизированного уксуса должна соответствовать требованиям [4].

4.4.2 Столовый ароматизированный уксус разливают:

- для розничной торговли:

в стеклянные бутылки вместимостью от 0,2 до 1,0 дм^3 по ГОСТ Р 52898, ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131,

стеклянные банки вместимостью от 0,5 до 1,5 дм^3 по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2,

бутылки и флаконы из полимерных материалов вместимостью от 0,2 до 1,0 дм^3 по ГОСТ Р 50962, ГОСТ 32686;

- для промышленного использования:

в стеклянные бутыли по ГОСТ Р 51477,

стеклянные банки вместимостью от 3 до 10 дм^3 по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2,

полиэтиленовые бочки вместимостью до 150 дм^3 по ГОСТ Р 52620,

пластмассовые бутыли вместимостью от 1,5 до 5,0 дм^3 по ГОСТ 50962,

полимерные фляги и канистры вместимостью от 10 до 30 дм^3 по ГОСТ Р 52620,

полимерные банки вместимостью до 10 дм^3 по ГОСТ Р 51760,

канистры и бидоны из нержавеющей стали вместимостью до 60 дм^3.

Для розлива столового ароматизированного уксуса допускается использовать упаковку из полиэтилентерефталата по ГОСТ Р 51695, полиэтилена по ГОСТ 16337, ГОСТ 16338 вместимостью от 0,2 до 150 дм^3.

4.4.3 Для транспортирования и хранения столового ароматизированного уксуса допускается использовать полиэтиленовые канистры, фляги вместимостью до 60 дм^3 по ГОСТ Р 52620, изготовленные из полиэтилена марок 15303-003 и 15803-020 по ГОСТ 16337. Для столового ароматизированного уксуса в стеклянных бутылках допускается использовать многооборотные ящики из полимерных материалов по ГОСТ Р 51695, а также полимерную упаковку по ГОСТ Р 51760 и ГОСТ Р 50962, автоцистерны по ГОСТ 9218 и железнодорожные вагоны-цистерны по ГОСТ Р 51659.

4.4.4 Столовый ароматизированный уксус разливают в бутылки по объему.

При розливе по объему допускаемое среднее отклонение от номинального количества для 10 бутылок вместимостью от 200 до 1000 см^3, отобранных при определении полноты налива, при температуре (20,0 ± 0,5) °С составляет ± 0,5 %.

При розливе столового ароматизированного уксуса по объему отклонение содержимого нетто каждой бутылки при температуре (20,0 ± 0,5) °С от номинального количества не должно превышать значения предела допускаемых отрицательных отклонений по ГОСТ 8.579 (приложение А), представленных в таблице 3.

Таблица 3

Номинальный или полный объем, см^3	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	% от номинального количества	см^3
До 50 включ.	6	—
От 51 до 100 включ.	—	3
» 101 » 200 »	3	—

Окончание таблицы 3

Номинальный или полный объем, $см^3$	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	% от номинального количества	$см^3$
От 201 до 300 включ.	—	6
» 301 » 500 »	2	—
» 501 » 1000 »	—	10
» 1001 » 5000 »	1	—

4.4.5 При проверке полноты налива среднее содержимое 10 бутылок из партии фасованной продукции в упаковках при температуре (20,0 ± 0,5) °С должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

4.4.6 Количество бутылок в партии, отрицательное отклонение содержимого нетто которых при температуре (20,0 ± 0,5) °С от номинального количества, указанного на упаковке, превышает значение, приведенное в ГОСТ 8.579—2002 (пункт 5.1), не должно превышать 2 % от партии.

4.4.7 Особенности розлива в потребительскую упаковку другой вместимости детализированы в технологических инструкциях, что не должно противоречить требованиям таблицы 3.

4.4.8 Стеклянные бутылки со столовым ароматизированным уксусом вместимостью от 0,2 до 1,0 $дм^3$ укупоривают полимерными пробками по ГОСТ 32626 с дозирующим устройством или без, изготовленными из пищевого полиэтилена по ГОСТ 16337 и/или ГОСТ 16338, алюминиевыми колпачками с перфорацией, пробками, изготовленными из полимерных материалов, корковыми пробками по ГОСТ 5541, комбинированными укупорочными средствами для бутылок и другими видами укупорочных средств из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

Стеклянные бутыли со столовым ароматизированным уксусом вместимостью 10 и 20 $дм^3$ укупоривают стеклянными притертыми пробками, полимерными укупорочными средствами или завинчивающимися крышками (с прокладкой) по ГОСТ 32626 из полимерных материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

Допускается укупоривать бутыли корковыми пробками по ГОСТ 5541 или деревянными (мягких пород).

Стеклянные банки со столовым ароматизированным уксусом укупоривают металлическими крышками с лаковым покрытием.

Канистры вместимостью от 10 до 60 $дм^3$, а также бутылки и флаконы из полимерных материалов укупоривают завинчивающимися крышками с прокладкой и пломбируют.

Укупорочные средства должны соответствовать требованиям [4] и ГОСТ 32179.

4.4.9 Герметичность укупоривания бутылок вместимостью от 0,2 до 1,0 $дм^3$, банок вместимостью от 0,5 до 1,5 $дм^3$, флаконов, вместимостью от 0,2 до 1,0 $дм^3$ определяют визуально в наклонном или горизонтальном положении. При отсутствии герметичности наблюдается поток (цепочка) воздушных пузырьков у отверстия бутылок, банок и флаконов. Такие единицы продукции отбраковывают.

4.4.10 Бутылки со столовым ароматизированным уксусом укладывают в упаковку по ГОСТ 24831, деревянные ящики по ГОСТ 13358 и ГОСТ 24634, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 22702, пластмассовые многооборотные ящики для бутылок с пищевыми жидкостями, в картонные коробки, в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951, ГОСТ 25776.

При упаковывании бутылок со столовым ароматизированным уксусом в картонные ящики либо ящики из гофрированного картона применяют гнезда, нижнюю и верхнюю прокладки. Соединение стыков клапанов и крышки дна ящиков из гофрированного картона проводят клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Банки и флаконы со столовым ароматизированным уксусом упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13358, упаковку из картона и комбинированных материалов по ГОСТ Р 54463 и ГОСТ 12301.

Бутыли и банки со столовым ароматизированным уксусом упаковывают в обрешетки по ГОСТ 12082 или корзины, дно и боковые стенки которых выстланы упаковочным материалом, или полиэтиленовые барабаны.

Перед упаковкой в ящики бутылки допускается комплектовать по две и завертывать в оберточную бумагу.

4.4.11 Допускается использование других видов, типов и типоразмеров потребительской и транспортной упаковки и упаковочных материалов, обеспечивающих при контакте со столовым ароматизированным уксусом сохранение его качества и безопасности в процессе хранения и транспортирования.

4.4.12 Ящики или коробки укладывают на плоские поддоны по ГОСТ 9557, поддоны по ГОСТ 22831, а также применяют другую транспортную упаковку, обеспечивающую условия для транспортирования столового ароматизированного уксуса.

При укрупнении грузовых мест формирование пакетов проводят по ГОСТ 24597.

4.4.13 Упаковка столового ароматизированного уксуса, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки и методы отбора проб

5.1 Столовый ароматизированный уксус принимают партиями. Партией считают определенное количество столового ароматизированного уксуса одного вида, одинаково упакованное, произведенное одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость столового ароматизированного уксуса.

При транспортировании столового ароматизированного уксуса в авто- или железнодорожных цистернах партией считают каждую цистерну.

5.2 Для проверки органолептических и физико-химических показателей столового ароматизированного уксуса в бутылках из любых материалов проводят отбор единиц столового ароматизированного уксуса в выборку методом случайного отбора по таблице 4.

Таблица 4 — В штуках

Количество бутылок в партии столового ароматизированного уксуса	Объем выборки	Приемочное число	Браковочное число
До 500 включ.	8	1	2
От 501 до 1200 включ.	20	2	3
» 1201 » 10000 »	32	3	4
» 10001 » 35000 »	50	5	6
» 35001 » 50000 »	80	7	8
Св. 50000	125	10	11

5.3 Партию столового ароматизированного уксуса в бутылках принимают, если количество бутылок, имеющих дефекты, в том числе деформацию, разрывы, перекосы этикеток, в выборке меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

5.4 Органолептические и физико-химические показатели столового ароматизированного уксуса, разлитого в банки, бутыли, бочки, фляги, канистры, бидоны из любых материалов, проверяют по анализу объединенной пробы, для чего предварительно проводят выборку единиц упаковки столового ароматизированного уксуса от партии следующим образом:

- если партия состоит из пяти и менее единиц упаковки столового ароматизированного уксуса, анализу подвергается каждая банка, бутыль, бочка, фляга, канистра, бидон;
- если в партии количество единиц более пяти, для составления объединенной пробы отбирают каждую пятую банку, бутыль, бочку, флягу, канистру, бидон, но не менее четырех единиц упаковки столового ароматизированного уксуса.

5.5 Для определения органолептических и физико-химических показателей столового ароматизированного уксуса, разлитого в авто-, железнодорожные цистерны, бутыли, банки, бочки, фляги, канистры, бидоны и бутылки, отбирают:

- от каждой авто-, железнодорожной цистерны, со столовым ароматизированным уксусом — объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 2 $дм^3$;
- от партии столового ароматизированного уксуса в банках, бутылях, бочках, флягах, канистрах, бидонах — объединенную пробу из выборки, отобранной по 6.4, объем которой должен быть не менее 2 $дм^3$.

5.6 Для определения полноты налива в упаковке для розничной торговли из выборки отбирают 10 бутылок, банок, флаконов.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю (органолептическому или физико-химическому) проводят повторный анализ на удвоенной выборке от той же партии. Из выборки выделяют четыре бутылки, две из которых используют для анализа, а две сохраняют на случай возникновения разногласий в оценке качества.

Результаты повторного анализа считаются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Методы отбора проб

5.8.1 При отборе проб столового ароматизированного уксуса, разлитого в авто-, железнодорожные цистерны, бочки, банки, бутыли, фляги, канистры, бидоны, применяют пробоотборник в виде стеклянной трубки диаметром 15—18 мм с оттянутым концом по ГОСТ 5445 (пункт 2.2.1, чертежи 1 и 2), который предварительно ополаскивают столовым ароматизированным уксусом, подлежащим проверке. Пробы отбирают равными порциями из верхнего, среднего и нижнего слоев.

5.8.2 Из отобранных для составления объединенной пробы банок, бутылей, бочек, фляг, канистр, бидонов после перемешивания для равномерности пробы отбирают стеклянной трубкой точечные пробы в объеме, пропорциональном количеству столового ароматизированного уксуса в бочках, банках, бутылях, флягах, канистрах, бидонах.

5.8.3 Точечные пробы объединяют, перемешивают и составляют объединенную пробу, объем которой должен быть не менее 2 $дм^3$.

5.8.4 Объединенную пробу разливают в четыре бутылки вместимостью по 0,5 $дм^3$, которые предварительно ополаскивают столовым ароматизированным уксусом. Бутылки с объединенной пробой укупоривают и обертывают пленкой или тканью и опечатывают.

5.8.5 Составляют акт объединенной пробы с указанием:

- даты, времени и места составления акта;
- фамилии и должности лиц, принимавших участие в отборе пробы;
- наименования и адреса изготовителя;
- наименования и количества столового ароматизированного уксуса в партии, от которой отобрана проба;
- вида упаковки;
- номера автоцистерны или емкости;
- номера партии;
- количества и вместимости бутылок с отобранной объединенной пробой.

Акт отбора проб подписывают лица, принимавшие участие в отборе.

5.8.6 Бутылки с объединенной пробой столового ароматизированного уксуса (см. 5.8.4) снабжают этикеткой, на которой должно быть указано:

- наименование изготовителя;
- наименование продукта;
- дата изготовления;
- дата и место отбора пробы;
- номер партии;
- количество продукта в партии;
- фамилии и подписи лиц, отобравших пробу.

5.8.7 От партии столового ароматизированного уксуса в бутылках отбирают объединенную пробу методом случайного отбора от выборки, указанной в 5.2, в количестве по 5.5.

5.8.8 Объединенную пробу хорошо перемешивают и разливают в четыре сухие стеклянные бутылки вместимостью по 0,5 $дм^3$, которые снабжают этикетками по 5.8.6 и оформляют актом отбора проб по 5.8.5.

5.8.9 Для контроля столового ароматизированного уксуса по органолептическим и физико-химическим показателям используют две бутылки из отобранных четырех (см. 5.5 и 5.8.4), две другие предназначены для направления в испытательную лабораторию при возникновении разногласий по качеству столового ароматизированного уксуса.

5.9 Контроль столового ароматизированного уксуса по показателям безопасности (содержание свинца, мышьяка, ртути) осуществляют с периодичностью, установленной в программе производственного контроля предприятия-изготовителя.

6 Методы определения

6.1 Определение внешнего вида и цвета

6.1.1 Средства измерений, посуда и реактивы

Пробирка из бесцветного стекла вместимостью 20 $см^3$ по ГОСТ 25336.

Пипетка 2—2—2—10 по ГОСТ 29227.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

6.1.2 Условия проведения определения:

- температура окружающего воздуха ..... (20,0 ±1,0) °С;
- относительная влажность воздуха ..... (60,0 ± 20,0) %;
- атмосферное давление ..... 84,0—106,7 кПа.

6.1.3 Проведение определения

Отсутствие посторонних и взвешенных частиц в столовом ароматизированном уксусе, разлитом в стеклянные бутылки для розничной торговли, проверяют в бутылках, отобранных на анализ визуально перед световым экраном.

Отсутствие посторонних и взвешенных частиц в столовом ароматизированном уксусе, разлитом в другие виды упаковки, в том числе для промышленного использования, проверяют в бутылках с объединенной пробой визуально перед световым экраном.

Для определения внешнего вида и цвета в две одинаковые по размеру и однородные по цвету стекла пробирки вместимостью 20 $см^3$ наливают по 10 $см^3$: в одну — столовый ароматизированный уксус, в другую — дистиллированную воду. Сравнивают содержимое пробирок в проходящем и рассеянном свете. При отсутствии признаков помутнения столовый ароматизированный уксус считают прозрачным.

6.2 Определение вкуса и запаха

6.2.1 Посуда и реактивы — по 6.1.1, требования к условиям определения — по 6.1.2.

6.2.2 Проведение определения

5—10 $см^3$ столового ароматизированного уксуса помещают в пробирку и определяют вкус и запах органолептически.

При определении вкуса столовый ароматизированный уксус предварительно разбавляют дистиллированной водой 1:2 (для 6 %-ного столового ароматизированного уксуса) или 1:3 (для 9 %-ного столового ароматизированного уксуса) до концентрации 3 % при температуре (20 ± 2) °С. При этом проверяют отсутствие помутнения. 4 %-ный столовый ароматизированный уксус перед проведением определения не разбавляют.

Столовый ароматизированный уксус не должен иметь постороннего привкуса и запаха.

6.3 Определение полноты налива

6.3.1 Полноту налива бутылок, банок, флаконов определяют измерением объема столового ароматизированного уксуса при температуре (20,0 ± 0,5) °С в десяти бутылках, банках, флаконах, отобранных по 5.6.

6.3.2 Средства измерений и посуда

Термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 28498 с диапазоном измерений от 0 °С до 100 °С и ценой деления 0,1 °С.

Колбы мерные 1—100—2, 1—200—2, 1—250—2, 1—500—2, 1—1000—2 по ГОСТ 1770.

Цилиндры 1—250—1 или 3—250—1, 1—500—1, 1—1000—1, 1—2000—1 по ГОСТ 1770.

Пипетка 1-2-2-10 по ГОСТ 29227.

Воронка В-56-80 ХС по ГОСТ 25336.

Секундомер механический второго класса точности с ценой деления 60-секундной шкалы 0,2 с.

6.3.3 Проведение определения

Столовый ароматизированный уксус из бутылок, банок, флаконов осторожно переливают по стенке в чистую, предварительно ополоснутую столовым ароматизированным уксусом, мерную колбу или цилиндр соответствующей вместимости. После слива и выдержки бутылки, банки, флакона над воронкой мерной колбы в течение 30 с проверяют объем слитого столового ароматизированного уксуса.

Недолив количественно определяют введением дополнительного объема столового ароматизированного уксуса в мерную колбу или цилиндр до метки пипеткой с ценой деления 0,1 $см^3$.

Перелив количественно определяют изъятием избыточного количества столового ароматизированного уксуса из мерной колбы или цилиндра до метки пипеткой с ценой деления 0,1 $см^3$.

6.3.4 За результат отклонения от номинального объема столового ароматизированного уксуса принимают среднеарифметическое значение из десяти определений (см. 5.6).

6.4 Определение растворимости в дистиллированной воде

6.4.1 Средства измерений, посуда, реактивы

Термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 28498 с диапазоном измерений от 0 °С до 100 °С и ценой деления 0,1 °С.

Пробирка из бесцветного стекла вместимостью 20 $см^3$ по ГОСТ 25336.

Пипетка 2—2—2—10 по ГОСТ 29227.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

6.4.2 Проведение определения

Растворимость определяют в пробирке с дистиллированной водой, помещенной в штатив или на специальную подставку. Затем добавляют столовый ароматизированный уксус. Растворимость в воде считается полной, если в пробирке не возникает помутнения и опалесценции при любом соотношении столового ароматизированного уксуса и дистиллированной воды.

6.5 Определение массовой концентрации органических кислот в пересчете на уксусную — по ГОСТ 32097.

6.6 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

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

7 Требования безопасности

При выполнении измерений необходимо соблюдать правила охраны труда при работе с химическими реактивами — по ГОСТ 12.1.007, работе с электрооборудованием — по ГОСТ Р 12.1.019, к воздуху рабочей зоны — по ГОСТ 12.1.005, к пожарной безопасности — по ГОСТ 12.1.004.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Столовый ароматизированный уксус транспортируют в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на каждом виде транспорта.

8.2 Столовый ароматизированный уксус хранят в упакованном виде или герметичных резервуарах, емкостях, в чистых проветриваемых помещениях, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей.

При хранении столового ароматизированного уксуса на складе относительная влажность воздуха должна быть не более 80 %, температура — от минус 3 °С до плюс 35 °С.

Температура замерзания столового ароматизированного — минус 1 °С—минус 3 °С. Замерзание и последующее размораживание столового ароматизированного уксуса на его качество не влияют.

8.3 Наливные люки цистерн герметизируют прокладками из фторопласта по ГОСТ 14906 или паронита по ГОСТ 481, или другими прокладками из материала, стойкого к столовому ароматизированному уксусу, затем пломбируют.

8.4 Срок годности столового ароматизированного уксуса устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности — не более двух лет.

Приложение А
(рекомендуемое)

Ассортимент ароматизированного столового уксуса и требования к его органолептическим показателям

А.1 В зависимости от используемых экстрактов, пряностей, трав, вкусоароматических пищевых добавок и ароматизаторов столовый ароматизированный уксус изготавливают в следующем ассортименте:

- с ароматом яблока;
- с ароматом черной смородины;
- лимонный;
- кориандровый;
- укропный;
- для маринадов;
- для шашлыков;
- со специями;
- пряный;
- деликатесный с кориандром;
- деликатесный с укропом;
- деликатесный с чабрецом;
- деликатесный с базиликом;
- деликатесный с сельдереем;
- деликатесный с эстрагоном;
- деликатесный для шашлыков;
- деликатесный для мясных блюд;
- деликатесный для пельменей;
- деликатесный для рыбных блюд;
- деликатесный для салатов.

В наименование уксуса кроме группового наименования «столовый ароматизированный» включают наименование вкусоароматических добавок, используемых в рецептуре.

Пример записи наименования — «Столовый ароматизированный уксус с ароматом яблока».

А.2 Требования к органолептическим показателям столового ароматизированного уксуса приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид столового ароматизированного уксуса	Наименование показателя и его характеристика			
	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах
С ароматом яблока	Прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция. Не допускается наличие посторонних и взвешенных частиц	Кислый или кисло-сладкий	Оранжево-желтый или зеленый	Яблока
С ароматом черной смородины		Кислый	Зеленый или красно-малиновый	Черной смородины
Лимонный		Кислый	Светло-желтый или бесцветный	Лимона
Кориандровый		Кислый	Зеленоватый или бесцветный	Кориандра
Укропный		Кислый	Зеленый или бесцветный	Укропа
Для маринадов		Кислый с привкусом черного перца, корицы, кориандра и укропа	Бесцветный	Черного перца, корицы, кориандра и укропа

Окончание таблицы А.1

Вид столового ароматизированного уксуса	Наименование показателя и его характеристика			
	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах
Со специями	Прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция. Не допускается наличие посторонних и взвешенных частиц	Кислый с привкусом специй	Бесцветный	Укропа, гвоздики, корицы, лука
Пряный		Кислый пряный	Бесцветный	Перца, укропа, гвоздики, корицы
Деликатесный с кориандром	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Допускается наличие в бутылке веточек и частей ароматических растений	Кислый с привкусом кориандра	Светло-желтый, светло-зеленый или бесцветный	Кориандра
Деликатесный с укропом	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Допускается наличие в бутылке веточек и частей ароматических растений	Кислый с привкусом укропа	Светло-зеленый или светло-желтый	Укропа
Деликатесный с чабрецом		Кислый, сладковатый с привкусом чабреца	Светло-розовый	Чабреца
Деликатесный с базиликом		Кислый, сладковатый с привкусом базилика	Розовый	Базилика
Деликатесный с сельдереем		Кислый с привкусом сельдерея	Светло-желтый	Сельдерея
Деликатесный с эстрагоном		Кислый с привкусом эстрагона	Светло-желтый	Эстрагона
Для шашлыков и деликатесный для шашлыков		Кислый с привкусом перца, лука	Оранжевый или бесцветный	Перца, укропа, лука, гвоздики
Деликатесный для мясных блюд		Кислый, солоноватый с привкусом горчицы	Светло-оранжевый или бесцветный	Укропа, горчицы, мяты
Деликатесный для пельменей		Кислый с привкусом перца	Бесцветный	Перца
Деликатесный для рыбных блюд		Кислый, сладкосолоноватый с привкусом перца	Желтый или бесцветный	Лимона и перца
Деликатесный для салатов		Кислый, сладкосолоноватый с привкусом огурца	Светло-зеленый	Огурца, мяты, лимона

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	СанПиН 2.1.4.1074—01	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
[3]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[5]	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»

УДК 661.741.112:006.354 ОКС 67.220.20 Н91 ОКПД2 10.84.11.000

Ключевые слова: столовый ароматизированный уксус 4 %, 6 %, 9 %, кислота уксусная

БЗ 8—2017/153

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 24.08.2017. Подписано в печать 30.08.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 28 экз. Зак. 1559.
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