ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57594— 2017

МЕДОВУХИ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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 регулированию и метрологии от 10 августа 2017 г. № 856-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2018 г.

*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, 2018

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 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Дополнительные показатели для идентификации медовух 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЕДОВУХИ

Общие технические условия

Mead. General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на медовухи (далее — продукция).

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 6687.0 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.2 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 6687.5 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 21947 Хмель прессованный. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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 28886 Прополис. Технические условия

ГОСТ 28887 Пыльца цветочная (обножка). Технические условия

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

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

ГОСТ 30712 Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

Издание официальное

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31767 Молочко маточное пчелиное адсорбированное. Технические условия

ГОСТ 31776 Перга. Технические условия

ГОСТ 31896 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 32037 Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода

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 32912 Хмелепродукты. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33409 Продукция алкогольная и соковая. Определение содержания углеводов и глицерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33757 Поддоны плоские деревянные. Технические условия

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52305 Сахар-сырец. Технические условия

ГОСТ Р 53954 Продукция винодельческая. Идентификация. Метод определения массовой концентрации золы и щелочности золы

ГОСТ Р 54644 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ Р 54731 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. 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 применены следующие термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **нефильтрованная неосветленная медовуха:** Медовуха, не подвергнутая сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов.

3.2 **нефильтрованная осветленная медовуха:** Медовуха, осветленная с применением осветляющих материалов.

3.3 **фильтрованная медовуха:** Медовуха, осветленная фильтрованием и/или сепарированием.

3.4 **пастеризованная медовуха:** Медовуха, подвергнутая тепловой обработке с целью повышения микробиологической стойкости.

3.5 **медовуха холодной стерилизации (обеспложенная):** Медовуха, подвергнутая фильтрованию через обеспложивающий фильтр с целью повышения микробиологической стойкости.

3.6 **одна кислотная единица,** к. ед.: Единица кислотности продукции, эквивалентная 1 $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ продукта.

4 Классификация

4.1 Медовухи, в зависимости от способа обработки, подразделяют:

- на нефильтрованные (неосветленные и осветленные);

- фильтрованные [непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные)].

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Продукция должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением требований [2].

5.1.2 По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика медовух		
	Нефильтрованные		Фильтрованные
	неосветленные	осветленные	
Внешний вид	Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукции		Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных продукции. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья		
Вкус	Кисловато-сладкий		
Аромат	Медовый с оттенками, обусловленными используемым сырьем		

5.1.3 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %, не менее не более	1,5* 6,0*
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	3,5**
Кислотность, к. ед., не более	7,0***
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30*4
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для медовухи конкретного наименования составляют ± 0,5 %. ** Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для медовухи конкретного наименования составляют ± 0,2 %. ***Допускаемые отклонения от значения кислотности для медовухи конкретного наименования составляют ± 0,2 к. ед. *4 Значение приведено для продукции, разлитой в бутылки и алюминиевые банки.	

5.1.4 Органолептические, физико-химические показатели, пищевая ценность и сроки годности продукции, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства и условиями розлива, должны быть установлены в рецептурах или технологических инструкциях изготовителя на конкретную продукцию.

5.1.5 Содержание токсичных элементов в продукции должно соответствовать требованиям [2].

5.1.6 Микробиологические показатели в продукции должны соответствовать требованиям [2].

5.1.7 Концентрация дрожжевых клеток:

- в нефильтрованной осветленной продукции — не более 0,5 млн кл/см^3;
- фильтрованной непастеризованной продукции — не более 50 кл/см^3.

5.1.8 При идентификации и выявлении фальсификации продукции (в случае обоснованного предположения ее наличия) или при возникновении иных спорных ситуаций проводят определение дополнительных показателей, приведенных в приложении А.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продукции применяют следующее сырье:

- воду питьевую по [3], [4];
- мед натуральный по ГОСТ Р 54644;
- прополис по ГОСТ 28886;
- пыльца цветочная (обножка) по ГОСТ 28887;
- молочко маточное пчелиное адсорбированное по ГОСТ 31767;
- перга по ГОСТ 31776 и другие продукты пчеловодства;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- сахар-сырец по ГОСТ Р 52305;
- сахаросодержащие продукты: патоку крахмальную по ГОСТ 33917, глюкозо-фруктозный сироп;
- соки концентрированные по ГОСТ 32102 и другое фруктово-ягодное и овощное сырье и продукты его переработки;
- хмель прессованный по ГОСТ 21947, хмелепродукты по ГОСТ 32912 и другое пряно-ароматическое сырье;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ Р 54731;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ Р 54845;
- дрожжи пивоваренные, дрожжи винные.

5.2.2 Сырье и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления продукции, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2], [5].

5.3 Упаковка

5.3.1 Продукцию разливают в потребительскую и транспортную упаковки в соответствии с требованиями [6].

5.3.2 Объем продукции в единице потребительской упаковки должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений.

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

5.3.3 Укупорка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна быть герметичной, с использованием укупорочных средств, обеспечивающих качество и безопасность продукции, соответствующих требованиям [6].

5.3.4 Продукцию в потребительской упаковке допускается скреплять в групповую упаковку.

5.3.5 Упаковка в термоусадочную пленку — по ГОСТ 25776.

5.3.6 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 33757.

5.3.7 Упаковывание продукции, отгружаемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [7].

5.4.2 Допускается нанесение другой информации, в том числе рекламной, относящейся к данной продукции.

5.4.3 Допускается совместное указание на этикетке объема продукции в потребительской упаковке с нанесением отметки для указания фактического объема.

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям [7] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков в зависимости от используемой потребительской упаковки: «Хрупкое. Осторожно», «Вверх».

5.4.5 Информацию для потребителя и транспортную маркировку на групповой упаковке продукции в прозрачной термоусадочной пленке не наносят.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 6687.0.

6.2 Порядок и периодичность контроля показателей, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 6687.0.
7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 6687.5.
7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.
7.4 Определение массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 6687.2.
7.5 Определение кислотности продукции — по ГОСТ 6687.4.
7.6 Определение массовой доли двуокиси углерода — по ГОСТ 32037.
7.7 Определение полноты налива — по ГОСТ 6687.5.
7.8 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
7.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.
7.10 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
7.11 Определение ртути — по ГОСТ 26927.
7.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 30712, ГОСТ 31659.
7.13 Определение концентрации дрожжевых клеток:
- в нефильтрованной продукции — по [8];
- фильтрованной непастеризованной продукции — по ГОСТ 30712.
7.14 Определение массовой концентрации золы — по ГОСТ Р 53954.
7.15 Определение массовой концентрации глицерина — по ГОСТ 33409.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида в соответствии с требованиями [2].

8.2 Срок годности продукции конкретных наименований, условия хранения и транспортирования их в течение срока годности, а также условия хранения вскрытой упаковки устанавливает изготовитель в технологических инструкциях и/или рецептурах на продукцию конкретных наименований.

Приложение А
(рекомендуемое)

Дополнительные показатели для идентификации медовух

А.1 Дополнительные показатели для идентификации медовух приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Рекомендуемое значение
Массовая концентрация золы, г/дм^3	Не менее 1,0
Массовая концентрация глицерина, г/дм^3	Не менее 1,5

Библиография

[1] Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] СанПиН 2.1.4.1074—01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»

[4] СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»

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

[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»

[8] ИК 10-04-06-140—87 «Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства». Утверждена Госагропромом СССР 4 ноября 1987 г.

УДК 663.479.1:006.354 ОКС 67.160.10 ОКПД2 11.03.10

Ключевые слова: медовухи, нефильтрованные, неосветленные, осветленные, фильтрованные, непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные), микробиологическая стойкость

БЗ 8—2017/137

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 20.03.2018. Подписано в печать 29.03.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 9 экз. Зак. 367.
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