МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32876—
2014**

Продукция соковая

СОК ТОМАТНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, 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 № 46-2014 от 05 декабря 2014 г.)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08 декабря 2014 г. № 1949-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32876-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 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

© Стандартинформ, 2015

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 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания томатного сока 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока. 9
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Продукция соковая

СОК ТОМАТНЫЙ

Технические условия

Juice products. Tomato juice. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию в части томатного сока прямого отжима и восстановленного, в том числе предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста, (далее-томатный сок). Стандарт распространяется также на обогащенный томатный сок.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.2.3, к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.10—70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

[1)] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»

Издание официальное

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов[1)]

ГОСТ 24283—80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29032—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфурола

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[2)]

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31643—2012 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[1)] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

[2)] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно—вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

ГОСТ 31644—2012 Продукция соковая. Определение 5-гидроксметилфурфурола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31669—2012 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31714—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31715—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31717—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом

ГОСТ 31718—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32249—2013 Продукция соковая. Определение этилового спирта ферментативным методом

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 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 и определения по [1], [2].

4 Классификация

4.1 Томатный сок в зависимости от используемого сырья может изготавливаться:

- прямого отжима;
- восстановленный;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленный с мякотью.

4.2 В томатный сок могут быть добавлены сахар, соль, пряности и другие компоненты в соответствии с требованиями по [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств участников Таможенного союза, и по 5.3.

Томатный сок может изготавливаться гомогенизированным.

4.3 Томатный сок может изготавливаться обогащенным.

Для изготовления обогащенных соков используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5 Технические требования

5.1 Томатный сок изготавливают в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза и настоящего стандарта по документам на конкретные наименования соков и/или по технологическим инструкциям и/или по рецептурам.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью.
	Допускается: - при хранении отслаивание жидкости; - флотация частиц мякоти; - для сока прямого отжима — единичные частицы дробленых семян; - для сока прямого отжима — наличие «белого кольца» немикробиологического происхождения. Для томатного сока с мякотью допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение
Вкус и запах	Для томатного сока прямого отжима — свойственные соку, изготовленному из свежих томатов.
	Для восстановленного томатного сока — свойственные соку, изготовленному из томатной пасты, томатного пюре или концентрированного томатного сока
	Для сока с добавлением компонентов по 4.2 и 4.3 — характерные для использованных компонентов.
	Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Красный или оранжево-красный. Допускается слабо-коричневый тон для восстановленного томатного сока

5.2.2 По физико-химическим показателям томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Содержание растворимых сухих веществ в восстановленном томатном соке, % при 20 ^{0}С (Брикс), не менее	5,0
Содержание растворимых сухих веществ в томатном соке прямого отжима, % при 20 ^{0}С (Брикс), не менее	4,2
Массовая доля титруемых кислот в томатном соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста в пересчете на яблочную кислоту, %, не более	1,3
Массовая доля добавленной поваренной соли для томатного сока с солью, предназначенного для детей дошкольного и школьного возраста %, не более	0,6
Массовая доля этилового спирта в соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста, %, не более	0,2
Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее	8,0
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание в томатном соке токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, микробиологических показателей, в том числе патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.4 Содержание 5-оксиметилфурфурола в томатном соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста, — в соответствии с [1].

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти в конкретных видах томатного сока, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования соков и/или технологических инструкциях и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления томатного сока применяют следующие компоненты:

- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- пюре томатное асептического консервирования или стерилизованное,
- паста томатная или концентрированное томатное пюре асептического консервирования или стерилизованные по ГОСТ 3343;
- сок томатный концентрированный;
- корень и зелень петрушки, сельдерея свежие;
- укроп свежий,
- масла эфирные укропа, петрушки, сельдерея;
- экстракты пряностей,
- растения пряно-ароматические, экстракты пряно-ароматических растений;
- концентрированные натуральные ароматобразующие вещества томата,
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;
- сахар по ГОСТ 31895, ГОСТ 21 или сиропы (растворы) сахара;
- кислоту аскорбиновую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- воду питьевую в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Для корректировки кислотности и вкуса томатного сока допускается:

- использование лимонной кислоты в количестве не более 3 г/дм^3;
- добавление сахара в количестве не более 1,5 % от массы томатного сока в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Добавление воды, растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров в томатный сок прямого отжима не допускается.

Одновременное добавление сахара и регулятора кислотности в один и тот же томатный сок не допускается.

5.3.2 Допускается использование других видов сырья в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления томатного сока, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.4 Упаковка

5.4.1 Томатный сок фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару. Потребительская упаковка, укупорочные средства и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, предназначенных для применения в пищевой промышленности, соответствующих требованиям [4], ГОСТ 5981 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки для фасования и упаковывания томатного сока приведены в приложении А.

5.4.3 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской тары, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [1], [3], [4], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «гомогенизированный» для гомогенизированных соков,
- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичная, сохраняющая смысл рекомендаций.

На потребительской упаковке томатного сока указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки — по [1], [4], [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на упаковку, должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313, [2] и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (кроме объемной доли мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей), объема или массы нетто сока в одной потребительской упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Объемную долю мякоти, наличие минеральной примеси и примеси растительного происхождения определяют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при возникновении разногласий при органолептической оценке качества томатного сока.

6.4 Контроль показателей безопасности томатного сока проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, контроль микробиологических показателей патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества томатного сока проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию томатного сока проводят по [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, культивирование и определение микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

В случае разногласий в визуальной оценке внешнего вида и качества измельчения для гомогенизированных соков — по ГОСТ 24283.

7.4 Определение массовой доли мякоти — по ГОСТ 8756.10, объемной доли мякоти — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение содержания растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173.

7.6 Определение минеральной примеси — по ГОСТ ISO 762.

7.7 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

7.8 Посторонние примеси определяют визуально.

7.9 Определение массовой доли свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262.

7.10 Определение массовой доли мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.11 Определение массовой доли кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262.

7.12 Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927.

7.13 Определение массовой доли олова — по ГОСТ 26935.

7.14 Определение массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, микотокина патулина — по ГОСТ 28038.

7.15 Определение массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270.

7.16 Определение промышленной стерильности соков — по ГОСТ 30425.

7.17 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.18 Определение 5-оксиметилфурфурола — по ГОСТ 29032, ГОСТ 31644.

7.19. Определение хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.20 Определение показателей, используемых для идентификации соков (см. 6.6):

- определение аскорбиновой кислоты — по ГОСТ 31643 и ГОСТ 31717;
- определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита — по ГОСТ 31669;
- определение стабильных изотопов кислорода — по ГОСТ 31718;
- определение стабильных изотопов водорода — по ГОСТ 31715;
- определение стабильных изотопов углерода — по ГОСТ 31714.

7.21 Определение этилового спирта — по ГОСТ 32249.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения томатного сока — по [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза и по ГОСТ 13799.

8.2 Сроки годности томатного сока устанавливает изготовитель с указанием условий хранения продукта.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока, в течение которых соки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

А.1 Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания томатного сока

Томатный сок фасуют:

- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2;
- в упаковку из полимерных материалов;
- в упаковку (пакеты) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги;
- в металлическую упаковку.

Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Б.1 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока

Условия хранения и сроки годности, в течение которых томатный сок сохраняет свое качество со дня изготовления при температуре от 0 °С до 25 °С, не более

- в стеклянной упаковке — три года;
- в металлической упаковке — два года;
- в упаковке из полимерных материалов — на более одного года.
- в потребительской упаковке (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом, — не более одного года.

Библиография

[1] ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 882*
[2] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*
[3] ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Утвержден Решением ЕЭК от 20.07.2012 г., № 58*
[4] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769*
[5] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.81:006.354 МКС 67.160.20

Ключевые слова: продукция соковая, сок томатный прямого отжима и восстановленный, сок томатный обогащенный, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста, термины и определения, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.03.2015. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 565.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru