МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32920—
2014**

Продукция соковая

СОКИ И НЕКТАРЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИКОП» Россельхозакадемии) при участии Некоммерческой организации «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2014 г. № 1758-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32920—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

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

МКС 67.160.10
67.160.20

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Продукция соковая

СОКИ И НЕКТАРЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Juice products. Juices and nectars for nutrition of babies. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию из фруктов и овощей — соки прямого отжима, восстановленные соки, нектары, в том числе обогащенные (далее — соки и нектары), предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

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

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2448 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

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

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.9 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

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

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

ГОСТ 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

Издание официальное

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28561 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29032 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфурола

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

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

ГОСТ 32129 Бутылки стеклянные. Венчики горловин. Типы и размеры. Часть 1. Венчик типа КПМ-30

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

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32249 Продукция соковая. Определение этилового спирта ферментативным методом

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru) указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2].

4 Классификация

4.1 Наименования соков и нектаров устанавливают в зависимости от вида используемого сырья 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.

4.1 Соки и нектары изготавливают следующих видов:

- соки прямого отжима;
- соки восстановленные;
- нектары.

4.2 Соки и нектары в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

- фруктовые (из фруктов);
- овощные (из овощей);
- смешанные: фруктово-овощные (из двух и более видов фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового сока и/или пюре) и овощефруктовые (из двух и более видов овощей и фруктов, в которых преобладает доля овощного сока и/или пюре).

В соки и нектары могут быть добавлены пюре, мякоть, клетки одноименных цитрусовых фруктов и другие компоненты в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 В зависимости от применяемой технологии соки и нектары подразделяют:

- на соки и нектары;
- соки и нектары осветленные;
- соки и нектары с мякотью.

4.4 Соки и нектары с мякотью изготавливают только гомогенизированными, за исключением соков и нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов.

4.5 Соки и нектары допускается изготавливать:

- стерилизованными;
- пастеризованными 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;
- обогащенными. Для изготовления обогащенных соков и нектаров используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых ак-

тов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

5 Технические требования

5.1 Соки и нектары 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 соки и нектары конкретных наименований, и/или по технологическим инструкциям, и/или по рецептурам.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соки и нектары должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция:	
- соков прямого отжима и восстановленных	Однородная непрозрачная жидкость с тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускаются флотация и осадок на дне упаковки. Допускается наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго, морковь, тыкву, и/или наличие темного кольца — для соков из темноокрашенных фруктов
- соков прямого отжима и восстановленных осветленных	Прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня
- соков прямого отжима и восстановленных с мякотью	Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей) или их смесей. Для соков, содержащих клетки цитрусовых фруктов, — наличие объемных клеточных структур, формирующих внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов.
- соков прямого отжима и восстановленных с мякотью	Допускаются: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета — для соков из темноокрашенных фруктов; - незначительные флотация и расслаивание, небольшой осадок мякоти на дне упаковки, а в вишневом и сливовом соках — оседание мякоти; - наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы; - наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго, и/или наличие темного кольца — для соков из темноокрашенных фруктов
- нектаров	Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускаются: - осадок на дне упаковки; - наличие цветного маслянистого кольца на поверхности нектаров, содержащих цитрусовые, облепиху, манго, и (или) наличие темного кольца — для нектаров из темноокрашенных фруктов; - для нектаров из цитрусовых и тропических фруктов наличие частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбедо); - наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах из груш и айвы
- нектаров осветленных	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном нектаре и купажированных нектарах, содержащих виноградный сок, наличие кристаллов винного камня

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- нектаров с мякотью	Однородная жидкость с тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей) или их смесей. Для нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов, — наличие объемных клеточных структур, формирующих внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов. Допускаются: - незначительное расслаивание и флотация частиц мякоти, наличие незначительного осадка на дне упаковки; - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета — для нектаров из темноокрашенных фруктов
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам (овощам) или их смесям, прошедшим тепловую обработку. Допускаются: - вяжущий вкус в соках и нектарах с использованием граната, облепихи, черноплодной рябины; - естественная горечь в соках с добавлением брусники, рябины, клюквы, моркови; - естественная горечь и привкус эфирных масел для соков, изготовленных из цитрусовых; - для обогащенных соков и нектаров привкус и запах вносимых биологически активных веществ. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов (овощей) или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами, прошедших тепловую обработку. Допускаются более темные оттенки для соков и нектаров из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков и нектаров из темноокрашенных овощей и фруктов

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соков и нектаров приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ	В соответствии с [1]
Объемная доля мякоти для соков и нектаров с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля осадка в осветленных соках и нектарах, %, не более	0,3
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Массовая доля титруемых кислот в соках из цитрусовых фруктов, %, не более (в пересчете на безводную лимонную кислоту)	1,2
Массовая доля титруемых кислот в соках и нектарах из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), в нектарах из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту), %, не более	0,8
Массовая доля добавленной поваренной соли, %, не более:	
- за исключением томатного сока для питания детей старше 12 мес	0,4
- для томатного сока для питания детей старше 12 мес	0,6
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в соках и нектарах, изготовленных из земляники, малины, голубики, брусники, клюквы или с добавлением этих ягод	0,005
- в остальных	Не допускается
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

* Объемная доля мякоти в цитрусовых соках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.

5.2.3 Массовая концентрация 5-оксиметилфурфурола в соках и нектарах из цитрусовых фруктов не должна превышать 10 мг/дм^3, для остальных соков и нектаров — 20 мг/дм^3.

5.2.4 Качество измельчения гомогенизированных соков и нектаров с мякотью должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, в том числе размером свыше 300 мкм — не более 7 % общего количества частиц.

5.2.5 Содержание растворимых сухих веществ в соках из одного вида сырья и в нектарах должно соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

5.2.6 Минимальная объемная доля соков и/или пюре в нектарах из одного вида сырья должна соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

5.2.7 Показатели безопасности соков и нектаров, в т. ч. содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов (для соков и нектаров, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), должны 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.

5.2.8 Микробиологические показатели безопасности соков и нектаров должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза, показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

5.2.9 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовую долю растворимых сухих веществ, объемную долю мякоти соков и нектаров, объемную долю соков и/или пюре (для нектаров), в конкретных видах — пищевую ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливают в документах на соки и нектары конкретных наименований и/или в технологических инструкциях и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье для изготовления соков и нектаров должно соответствовать требованиям [1] и [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

5.3.2 Для изготовления соков и нектаров используют следующее сырье:

- фрукты свежие согласно перечню, приведенному в [1] (приложение 2);
- овощи свежие согласно перечню, приведенному в [1] (приложение 2);
- вещества фруктовые или овощные концентрированные натуральные ароматобразующие;
- клетки цитрусовых фруктов;
- пюре томатное, концентрированное томатное пюре;
- пасту томатную;
- овощи и фрукты быстрозамороженные;
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ 32101;
- соки фруктовые прямого отжима, консервированные способом «горячего розлива» и асептическим способом;
- соки фруктовые прямого отжима быстрозамороженные;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом или быстрозамороженные по ГОСТ 32102;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные или замороженные;
- пюре овощные быстрозамороженные;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом или замороженные;

- мякоть овощную или фруктовую;
- экстракты растительные;
- пряности;
- мед натуральный;
- кислоту аскорбиновую;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- сахар по ГОСТ 33222;
- сиропы (растворы) сахара (сахаров);
- соль поваренную пищевую высшего сорта;
- добавки пищевые и технологические средства в соответствии с требованиями [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза;
- вещества пищевые и (или) биологически активные;
- воду питьевую в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных документов государств, принявших стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза.

Для корректирования вкуса овощных соков допускается:

- использование лимонного сока или сока из лайма (в количестве не более 3 г/дм^3 в пересчете на безводную лимонную кислоту);
- добавление поваренной соли не более 0,4 % (за исключением томатного сока) и не более 0,6 % (для томатного сока);
- добавление сахара и (или) сахаров, и (или) их растворов, и (или) их сиропов в соки в количестве не более 1,5 % от массы готовой продукции.

Добавление сахара и (или) сахаров в соки из фруктов не допускается.

Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

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.

Не допускается добавление в соки и нектары ароматизаторов, красителей, подкрашивающих экстрактов, подсластителей, концентрированного диффузионного сока.

Сырье, используемое для изготовления соков и нектаров, 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 Соки и нектары фасуют в герметичную потребительскую упаковку вместимостью не более 0,35 дм^3 и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская упаковка, укупорочные средства должны обеспечивать сохранность соков и нектаров в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения и должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности и 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.

5.4.2 Транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность соков и нектаров при хранении и транспортировании в течение срока годности при условии соблюдения режимов транспортирования и хранения и 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.

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

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания соков и нектаров указаны в приложении А.

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

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

5.5 Маркировка

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

- допускается надпись «гомогенизированный»;
- допускается надпись «Перед употреблением взбалтывать» для продуктов с мякотью или аналогичная информация;
- возраст ребенка, рекомендации по употреблению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (см. приложение Б);
- на крышках (под винтовую укупорку) с соками и нектарами, фасованными в стеклянную упаковку, может быть нанесена надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия герметичности» и/или «При вскрытии банки должен быть слышен хлопок» — или аналогичная информация.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки — в соответствии с требованиями [1], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, — для продукции, не подлежащей обращению на территории государств — членов Таможенного союза, и ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с соками и нектарами, фасованными в стеклянную упаковку, дополнительно наносят манипуляционные знаки: «Ограничение температуры», «Осторожно: стекло».

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 и настоящему стандарту.

Соки и нектары принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 В каждой партии продукции контролируют качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской упаковки, объем потребительской упаковки, органолептические показатели (кроме качества измельчения мякоти) и физико-химические показатели: массовую долю растворимых сухих веществ, массовую долю титруемых кислот.

Контроль за содержанием массовой доли хлоридов (для соков с добавлением поваренной соли), массовой доли спирта осуществляют с периодичностью, установленной производителем.

6.3 Качество измельчения мякоти, массовые доли осадка, минеральных примесей, наличие примесей растительного происхождения и объемную долю мякоти определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке соков и нектаров.

6.4 Контроль показателей безопасности соков и нектаров 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 соков и нектаров 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 соков и нектаров проводят по [1] и [2] 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, ГОСТ 8756.0, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения ток-

сичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

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

7.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1. Внешний вид и консистенция — по ГОСТ 24283.

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

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 28561;
- массовой доли осадка — по ГОСТ 8756.9;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли этилового спирта — по ГОСТ ISO 2448, ГОСТ 32249;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- массовой доли поваренной соли — по рецептуре (расчетным путем);
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- качества измельчения — по ГОСТ 24283.

7.6 Минимальную общую объемную долю соков и (или) пюре для нектаров из двух и более видов соков и/или пюре вычисляют как сумму средневзвешенных значений минимальных объемных долей соков и/или пюре, входящих в состав нектара по ГОСТ 32104.

7.7 Посторонние примеси определяют визуально.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.9 Определение массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.10 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.11 Определение массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270.

7.12 Определение 5-гидроксиметилфурфурола — по ГОСТ 31644, ГОСТ 29032 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

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

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.16 Определение показателей, используемых для идентификации (см. 6.6) соков и нектаров:

- 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения соков и нектаров — 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 ГОСТ 13799.

Соки и нектары, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности соков и нектаров устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых соки и нектары сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соков и нектаров

А.1 Соки и нектары фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины I-58, из бесцветного стекла, вместимостью не более 350 $см^3$ — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины III-58, из бесцветного стекла, вместимостью не более 350 $см^3$ — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»* вместимостью не более 350 $см^3$;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)* вместимостью от 100 $см^3$ до 350 $см^3$;
- стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32129, ГОСТ 32131 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлическую упаковку по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов детского питания, вместимостью не более 350 $см^3$.

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

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом — металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)* — металлическими лакированными крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции;
- банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»* — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749.

А.3 Упаковывание в транспортную упаковку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

---

* Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по употреблению соков и нектаров, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки для детей до одного года

Б.1 Рекомендации по употреблению соков и нектаров, рекомендуемые сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Фруктовые соки с мякотью: яблочный, грушевый	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
абрикосовый, сливовый, персиковый	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	То же
земляничный (клубничный)	С 6 мес	То же	»
Фруктовые соки (за исключением соков с мякотью), в том числе осветленные: грушевый, яблочный	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 6 мес	То же	То же
Смешанные соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20 %	С 5 мес	»	»
Соки, смешанные соки и нектары из цитрусовых (апельсинов, мандаринов, грейпфрутов), дыни, тропических фруктов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков): соки, смешанные соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Виноградный	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Нектары (за исключением нектаров с мякотью), в том числе осветленные:	С 9 мес	То же	То же
яблочно-виноградный	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
остальные (моно- и поликомпонентные)	С 5 мес	То же	То же

Окончание таблицы Б.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Овощные соки и нектары: морковный	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
томатный и купажированные (в состав которых входят томаты)	С 6 мес	То же	То же
свекольный и остальные соки и нектары овощные	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Примечание — Употребление соков и нектаров с витамином С — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.			

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки годности соков и нектаров

В.1 Условия и сроки годности, в течение которых соки и нектары сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления:

- в стеклянной упаковке:
  светлоокрашенных — не более двух лет,
  темноокрашенных — не более одного года;
- в металлической упаковке — не более одного года;
- потребительской упаковке из комбинированных материалов — не более одного года;
- потребительской полимерной упаковке для соков и нектаров, фасованных асептическим способом, — не более девяти месяцев.

В.2 Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные (при температуре не выше 85 °С) фруктовые соки и нектары сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке из комбинированных материалов при температуре (4 ± 2) °С, — 30 сут.

Библиография

[1] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

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

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

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 663.81:006.354

МКС 67.160.10
67.160.20

Ключевые слова: продукция соковая, классификация, соки прямого отжима, восстановленные, нектары, для детей раннего возраста, фруктовые, овощные, смешанные, осветленные, с мякотью, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, рекомендации по употреблению, срок годности

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 03.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

gost.e-ecolog.ru