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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32102– 2013

Консервы
Продукция соковая
СОКИ ФРУКТОВЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательский институтом 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 (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 43-2013 от 7 июня 2013 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 335-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32102–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменений к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и правок 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, уведомления и тексты размещаются в информационной системе общего пользования — на информационном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

© Стандартинформ, 2014

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 67.160.20

Поправка к ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

Продукция соковая
СОКИ ФРУКТОВЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Canned foods. Juice products.
Concentrated fruit juices.
General specifications

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию – фруктовые концентрированные соки (далее – соки).

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 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 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829–89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830–89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

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

ГОСТ 8756.9–78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

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

ГОСТ 8756.11–70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов

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

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

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833–76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922–76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25555.5–91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25896–83 Виноград свежий столовый. Технические условия

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

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. Метод 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573–87 Плоды граната свежие. Технические условия

ГОСТ 28472–90 Виноград свежий ручной уборки для консервирования. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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 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

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 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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 «Национальный 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

4 Классификация

4.1 Наименования соков 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.

4.2 Соки, в зависимости от технологии изготовления, подразделяют на:

- соки концентрированные;
- соки концентрированные осветленные.

В соки могут быть добавлены мякоть, клетки цитрусовых фруктов и другие компоненты 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 5.3.

4.3 Соки изготавливают из одного вида фруктов или смешанными (из двух и более видов фруктов).

5 Технические требования

5.1 Соки 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 соки должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид соков: - концентрированных	Густая, вязкая непрозрачная. Допускается осадок на дне упаковки.
- концентрированных осветленных	Густая, вязкая почти прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие в соках кристаллов на дне или стенках упаковки (любой), легко растворяющихся при восстановлении, а также винного камня для виноградного сока. Свойственные сокам, из которых изготовлен концентрированный сок

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и аромат*	Допускаются невыраженные вкус и аромат концентрированных соков, в которые не добавлены концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества. Допускаются: - для соков из дикорастущих ягод - естественная горечь; - для соков из цитрусовых - натуральная, естественная горечь и привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет*	Соответствующий цвету фруктов, из которых изготовлен концентрированный фруктовый сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов
* Примечания 1 Внешний вид для концентрированных фруктовых соков, консервированных путем замораживания, определяют после размораживания. 2 Вкус, аромат и цвет определяют в восстановленных соках по приложению А (для концентрированных соков, консервированных путем замораживания, после предварительного размораживания) соках.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля осадка в соках осветленных, %, не более	0,3
Массовая доля диоксида серы для виноградного сока, полученного из сырья, обработанного SO_2	В соответствии с [1]
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	То же
Посторонние примеси	»
Примечание – Нормы показателей (массовая доля осадка, массовая доля диоксида серы, примеси растительного происхождения, посторонние примеси) установлены в расчете на восстановленный сок.	

5.2.3 Требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, изготовленных из дикорастущих ягод), микробиологическим показателям патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, должны соответствовать [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.4 Микробиологические показатели безопасности соков должны соответствовать требованиям [1], показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требова-

ниям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ в конкретных видах соков, 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 соков используют следующее сырье:
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую;
- алычу мелкоплодную свежую (ткемали) по ГОСТ 21405;
- ананасы свежие;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- бузину свежую;
- виноград свежий по ГОСТ 25896 и ГОСТ 28472;
- виноград свежий машинной уборки;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую;
- гранаты свежие по ГОСТ 27573;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- груши сибирские свежие;
- ежевику свежую дикорастущую;
- жимолость свежую съедобную;
- земляннику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- калину лесную свежую;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимонник свежий;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- малину свежую;
- морошку свежую;
- нектарины свежие;
- облепиху свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- помело свежее;
- рябину свежую дикорастущую;
- рябину черноплодную свежую;
- сливы свежие;
- смородину красную и белую свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки сибирские свежие;
- яблоки дикорастущие свежие;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- клетки цитрусовых фруктов,
- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества;
- пищевые добавки 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.

Допускается добавление в сок концентрированных натуральных ароматобразуюших летучих

фруктовых веществ того же вида фруктов, в количестве, не превышающем их содержание в соке.

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.

Сырье, используемое для изготовления соков, 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 фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения 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.

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 разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Концентрированные фруктовые соки фасуют, в том числе асептическим способом, в крупную транспортную упаковку типа «Bag-in-Box» («Мешок в коробке»).

Концентрированные соки могут поставляться в автоцистернах и других видах транспортной упаковки, разрешенных для перевозки концентрированных соков.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должна 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.

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соков и укупорочные средства приведены в приложении Б.

5.4.3 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], [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.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки – по [1], [4], [5] или нормативных правовых актов, действующих 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 для применения в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

6.3 Массовые доли осадка, диоксида серы, минеральных примесей и наличие примесей растительного происхождения определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке качества соков.

6.4 Контроль показателей безопасности соков 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 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 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, ГОСТ 8756.0, 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 прозрачность осветленных соков – по ГОСТ 8756.11.

7.4 Определение массовой доли осадка – по ГОСТ 8756.9.

7.5 Определение диоксида серы – по ГОСТ 25555.5.

7.6 Определение минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3.

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.

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.

7.12 Определение массовой доли ртути – по ГОСТ 26927;

7.13 Определение массовой доли пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.14 Определение массовой доли нитратов – по ГОСТ 29270.

7.15 Определение промышленной стерильности соков – по ГОСТ 30425.

7.16 Определение радионуклидов (для соков, изготовленных из дикорастущих ягод) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения соков – 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, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендации по восстановлению концентрированного фруктового сока

Для определения вкуса, аромата и отдельных физико-химических показателей концентрированный фруктовый сок восстанавливают питьевой водой в соотношении: к 1 весовой части сока добавляют *n* весовых частей воды.

Количество весовых частей воды *n*, добавляемое для восстановления концентрированных фруктовых соков с массовой долей сухих веществ по [1].

Расчет добавляемого количества весовых частей воды *n* для соков с другим содержанием растворимых сухих веществ проводится изготовителем с учетом массовой доли растворимых сухих веществ в восстановленных соках по [1] и фактического содержания растворимых сухих веществ в концентрированных фруктовых соках.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания фруктовых концентрированных соков

Соки фасуют:

- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2;
- в упаковку из полимерных и комбинированных материалов.

Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки годности фруктовых концентрированных соков

Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- асептического консервирования при температуре не выше 25 °С – двух лет;

нестерилизованных при температуре не выше 10 °С:

- с массовой долей растворимых сухих веществ более 70 % – двух лет,
- консервированных путем замораживания при температуре не выше минус 18 °С – двух лет.

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 Н54

Ключевые слова: продукция соковая, соки фруктовые концентрированные, соки овощные концентрированные, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1780.

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