МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32100–2013

Консервы

Продукция соковая

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

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 от 7 июня 2013 г. № 43-2013)

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. № 331-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32100–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 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, 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 32100—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. 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, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ
ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ
Общие технические условия

Canned foods. Juice products.
Vegetable, vegetable and fruit juices, nectars, juices.
General specifications

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию – овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки, в том числе обогащенные.

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 1721–85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722–85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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 7975–68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения 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 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

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

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 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 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 32101–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если 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 Наименования овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 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.

Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают из:

- одного вида овощного сока и/или пюре;
- двух и более видов овощных соков и/или пюре (смешанными).

Овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают из одного или нескольких видов овощных соков и/или пюре с добавлением фруктовых соков и/или пюре.

В овощефруктовых соках доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50 %.

В овощефруктовых нектарах доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50 % от общей объемной доли сока и/или пюре в нектаре.

4.2 Овощные и овощефруктовые соки изготовляют:

- прямого отжима;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленные;
- восстановленные с мякотью.

4.3 Овощные и овощефруктовые сокосодержащие напитки подразделяют на:

- напитки;
- напитки с мякотью.

4.4. Овощные и овощефруктовые нектары подразделяют на:

- нектары;
- нектары с мякотью.

Соки, нектары и напитки с мякотью могут изготавливаться гомогенизированными.

4.5 Овощефруктовые соки, нектары и напитки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными в соответствии [1].

4.6 Соки, нектары и напитки могут изготавливаться обогащенными.

Для изготовления обогащенных овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков используют пищевые и/или биологически активные вещества 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 Технические требования

5.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки 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 напитков и/или по технологическим инструкциям и/или по рецептурам.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки – естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускается наличие незначительного уплотненного осадка на дне упаковки. Соки, нектары и напитки с мякотью – однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной мякотью. Допускаются незначительное расслаивание вследствие оседания частиц мякоти, а также наличие небольшого масляного кольца на поверхности тыквенно-облепихового нектара.
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами. Допускаются более темные оттенки для соков, нектаров, напитков из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков, нектаров и напитков из темноокрашенных овощей и фруктов

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ	В соответствии с [1]
Объемная доля мякоти для овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля осадка в осветленных овощных и овощефруктовых соках, нектарах, напитках, %, не более	0,3
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
для овощных и овощефруктовых соков, нектаров	0,005
для сокосодержащих напитков	0,001
Примеси растительного происхождения	То же
Посторонние примеси	»
*Объемная доля мякоти в овощефруктовых соках, нектарах, напитках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Минимальная объемная доля соков и/или пюре в овощных 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.

5.2.4 Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных овощных соках и соках прямого отжима из одного вида сырья 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.

5.2.5 Требования безопасности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и

сокосодержащих напитков, в т. ч. требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, нектаров и напитков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.6 Микробиологические показатели безопасности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков, должны соответствовать требованиям [1], показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.7 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти, объемная доля соков и/или пюре в конкретных видах нектаров и сокосодержащих напитков, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитках и/или технологических инструкциях и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков используют следующие сырье:

- свежую столовую морковь, заготовляемую и поставляемую по ГОСТ 1721;
- свежую белокочанную капусту, заготовляемую и поставляемую по ГОСТ 1724;
- свежую столовую свеклу по ГОСТ 1722;
- свежую тыкву по ГОСТ 7975;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- томатное пюре, концентрированное томатное пюре,
- томатную пасту по ГОСТ 3343;
- пюре овощные замороженные;
- пюре овощные асептического консервирования;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом или замороженные;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- фруктовые соки прямого отжима по [1], ГОСТ 32101;
- пюре фруктовые замороженные;
- пюре фруктовые асептического консервирования;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- соки фруктовые концентрированные по [1], ГОСТ 32102;
- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества;
- клетки цитрусовых фруктов;
- овощную или фруктовую мякоть;
- растительные экстракты;
- пряности;
- сахар по ГОСТ 31361 или сиропы (растворы) сахара (сахаров);
- поваренную пищевую соль высшего сорта;
- 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;

- 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 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 сахара в количестве не более 1,5 процента от массы готового овощного сока прямого отжима 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 сахара, и/или сахаров, и/или их растворов и сиропов в количестве не более 1,5 процента от массы готового овощного и овощефруктового восстановленного 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, сиропов и растворов сахара (сахаров) в овощные и овощефруктовые соки прямого отжима запрещается.

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 овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков, 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 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская упаковка, укупорочные средства и транспортная упаковка 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.

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 предназначенные для применения в пищевой промышленности.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, [1] и [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 овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков указана в приложении А.

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 со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «гомогенизированный» для гомогенизированных соков, нектаров, напитков;

- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» для продуктов с мякотью.

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 к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

6.3 Массовые доли осадка, минеральных примесей и наличие примесей растительного происхождения и объемную долю мякоти определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке качества соков, нектаров и напитков.

6.4 Контроль показателей безопасности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 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 овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 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 овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 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, для определения радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, 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.

содержащих напитков устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и 7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

Внешний вид и консистенцию гомогенизированных овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 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 – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

7.5 Определение содержания растворимых сухих веществ – по ГОСТ 28562.

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 и по нор-

мативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение массовой доли мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение массовой доли кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение массовой доли ртути – по ГОСТ 26927 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

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 овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков – по ГОСТ 30425.

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

7.18 Определение радионуклидов (для соков, нектаров и напитков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Определение показателей, используемых для идентификации (см. 6.6) овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков:

- 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 овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков – 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.

Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащих напитки, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и соков сроки хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А

(справочное)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков

Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки 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 овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки в упаковку из материалов других видов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)
Рекомендуемые условия и сроки годности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков

Б.1 Условия и сроки годности, в течение которых овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки (кроме подвергнутых молочнокислому брожению) сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке:
  светлоокрашенных – двух лет,
  темноокрашенных – одного года;
- в металлической упаковке – одного года;
- в потребительской упаковке из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги:
  стерилизованных – одного года,
  «горячего розлива» – 6 мес при температуре от 0 °С до 25 °С;
- в потребительской полимерной упаковке для соков, нектаров и напитков, фасованных асептическим способом – не более 9 мес;
- в потребительской упаковке из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки при температуре от 0 °С до 25 °С:
  9 мес,
  с мякотью – 6 мес;
  в алюминиевых тубах – не более одного года.

Б.2 Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные овощефруктовые соки, нектары и напитки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке из комбинированных материалов – 30 сут при температуре плюс (4 ± 2) °С.

Библиография

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*

ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*

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*

ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769*

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: консервы, продукция соковая, овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки, 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. 754.

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