ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55313— 2012

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И НАПИТКИ СПИРТНЫЕ

Методы органолептического анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБТ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1581-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52522—2006

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Общие положения 2
4 Отбор проб 2
5 Методы органолептического анализа 2
5.1 Определение внешнего вида 2
5.2 Определение цвета 3
5.3 Определение запаха и аромата 4
5.4 Определение вкуса 4
Приложение А (обязательное) Порядок проведения дегустации 5
Приложение Б (рекомендуемое) Формы дегустационных карточек анализируемой продукции 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И НАПИТКИ СПИРТНЫЕ

Методы органолептического анализа

Ethanol from food raw material and strong drinks. Methods of organoleptic analysis

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на этиловый спирт-сырец, этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья, этиловый питьевой спирт 95 %-ный, водки и особые водки, ликеры; ликероводочные изделия: наливки, пунши, горькие настойки, напитки, аперитивы, бальзамы, коктейли, джины и другие спиртные напитки (далее — продукция) и устанавливает методы органолептического анализа.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 3972—2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности

ГОСТ Р ИСО 5496—2005 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ Р ИСО 8589—2005 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования

ГОСТ Р 51135—2010 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ Р 51355—99 Водка и водки особые. Общие технические условия

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 51723—2001 Спирт этиловый питьевой 95 %-ный. Технические условия

ГОСТ Р 52191—2003 Ликеры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52192—2003 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52193—2003 Спирт этиловый-сырец из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 52472—2005 Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ Р 52473—2005 Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 18481—81 Ареометры и цилиндры стеклянные. Технические условия

ГОСТ 19908—90 Тигли, чаши, стаканы, колбы, воронки, пробирки и наконечники из прозрачного кварцевого стекла. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные, стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы 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 «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию

Издание официальное

этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие положения

3.1 Методы органолептического анализа применяют при определении органолептических показателей продукции с целью ее идентификации, т. е. установления тождественности по органолептическим показателям, предусмотренным рецептурой и технологической инструкцией на данную продукцию.

3.2 Органолептический анализ продукции включает: определение внешнего вида [прозрачности, наличия посторонних включений (частиц)], цвета, запаха, аромата (букета) и вкуса посредством органов чувств человека в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52193, ГОСТ Р 51355, ГОСТ Р 51652, ГОСТ Р 51723, ГОСТ Р 52191, ГОСТ Р 52192.

Для продукции, насыщенной двуокисью углерода, при определении внешнего вида дополнительно определяют игристые свойства.

3.3 Органолептическую оценку осуществляют специалисты-дегустаторы, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по оценке органолептических показателей продукции.

Порядок проведения дегустации приведен в приложении А.

4 Отбор проб

4.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 52473, ГОСТ Р 52472 и ГОСТ Р 51135.

5 Методы органолептического анализа

5.1 Определение внешнего вида

5.1.1 Определение прозрачности

Метод основан на визуальном определении прозрачности содержимого бутылки в проходящем свете, на световом экране.

5.1.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы

Бокал дегустационный в соответствии с рисунком 1.

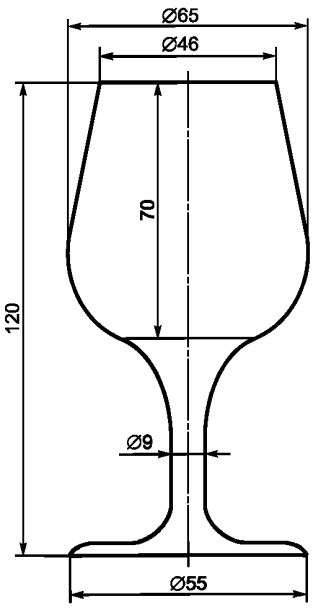


Рисунок 1 — Дегустационный бокал тюльпанообразной формы

Пробирки из бесцветного стекла вместимостью 10 или 20 см^3 по ГОСТ 19908.

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Стаканы по ГОСТ 25336.

Вода бидистиллированная.

5.1.1.2 Проведение анализа

а) При определении прозрачности 10—20 см^3 анализируемой продукции наливают в пробирку из бесцветного стекла и просматривают в проходящем свете или на световом экране в сравнении с бидистиллированной водой, налитой в аналогичную пробирку.

При отсутствии признаков помутнения продукцию считают прозрачной.

б) При проведении дегустации 40—50 см^3 анализируемой продукции наливают в дегустационный бокал в соответствии с рисунком 1, просматривают в проходящем свете и определяют прозрачность.

Описательные характеристики прозрачности анализируемой продукции — в соответствии с Б.5 (приложение Б).

5.1.2 Определение наличия посторонних включений (частиц)

5.1.2.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Стаканы по ГОСТ 25336.

Бутылку из прозрачного стекла с продукцией встряхивают, переворачивают вверх дном и в проходящем свете визуально просматривают невооруженным глазом содержимое. При этом тяжелые включения (кусочки стекла, окалины и т. д.) быстро оседают, а легкие (частички укупоренного и фильтрующего материалов, ворсинки, пленки от плохо вымытой бутылки и т. д.) плавают и медленно оседают вниз.

Определение наличия посторонних включений в продукции, разлитой в стеклянную тару из непрозрачного (матового) стекла, а также в фарфоровую или керамическую тару, проводят после перелива ее в сухой и чистый стеклянный цилиндр или стакан соответствующей вместимости, визуально просматривая невооруженным глазом его содержимое в проходящем свете.

Внимательно осматривают внутреннюю поверхность бутылки из прозрачного стекла, отмечая отсутствие или наличие матового или другого налета на дне бутылки или на других ее частях.

Определение внешнего вида спирта этилового-сырца, спирта этилового ректификованного проводят путем проверки наличия посторонних частиц в анализируемой пробе (не менее 50 см^3), налитой в чистый, сухой цилиндр, предварительно ополоснутый анализируемым спиртом.

Ликеры просматривают на световом экране.

5.1.3 Определение насыщенности двуокисью углерода

5.1.3.1 Проведение анализа

Игристые свойства продукции, насыщенной двуокисью углерода, определяют визуально в пробе, подготовленной по 5.1.1.2,б).

Описательные характеристики игристых свойств анализируемой продукции — в соответствии с Б.5 (приложение Б).

5.2 Определение цвета

Цвет спирта и водки определяют визуально, а цвет ликеров – визуально или с применением фотоэлектроколориметра любой марки по ГОСТ Р 51135 (пункт 5.2.1).

5.2.1 Определение цвета визуально

Метод основан на визуальном определении чистоты цвета (или оттенка) анализируемой продукции на белом фоне или в проходящем свете и степени его насыщенности.

5.2.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы

Пробирки из прозрачного кварцевого стекла БП вместимостью 10 или 25 см^3 по ГОСТ 19908.

Вода бидистиллированная.

5.2.1.2 Проведение анализа

а) В лаборатории в одну пробирку наливают анализируемые спирт или водку, а в другую аналогичную пробирку — воду бидистиллированную. Визуально сравнивают цвет содержимого обеих пробирок, помещенных на белом листе бумаги.

Ликер или ликероводочное изделие наливают в пробирку и визуально определяют его цвет в проходящем свете. Определяют основную окраску анализируемого изделия. Отмечают интенсивность цвета, степень насыщенности, оттенок и дополнительные тона.

б) При дегустации определение цвета проводят в пробе, подготовленной по 5.1.1.2,б). Цвет анализируемой продукции определяют в проходящем свете на белом фоне, наклоняя дегустационный бокал от себя примерно на 35°—45°.

Описательные характеристики цвета анализируемой продукции — в соответствии с Б.5 (приложение Б).

5.3 Определение запаха и аромата

Метод основан на обонятельных ощущениях дегустатора, возбуждаемых летучими веществами, содержащимися в анализируемой продукции.

5.3.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы

Ареометр стеклянный для спирта по ГОСТ 18481.

Термометры жидкостные стеклянные с ценой деления 0,1 °С или 0,5 °С по ГОСТ 28498.

Цилиндры 2-50 по ГОСТ 1770.

Бокал дегустационный (см. рисунок 1) или аналогичный с соответствующими характеристиками.

Склянка с пришлифованной пробкой.

Вода исправленная (умягченная) или вода бидистиллированная.

5.3.2 Подготовка к определению

Анализируемый спирт разбавляют исправленной или бидистиллированной водой, получая водно-спиртовой раствор объемной долей 40 % при температуре (20 ± 2) °С. Полученный водно-спиртовой раствор помещают в склянку с пришлифованной пробкой, тщательно перемешивают и выдерживают при комнатной температуре в течение двух часов и более. После этого водно-спиртовой раствор готов к проведению органолептического анализа.

5.3.3 Проведение определения

40—50 $см^3$ водно-спиртового раствора, подготовленного по 5.3.2, водки, ликера или ликероводочного изделия наливают в дегустационный бокал, перемешивают легкими вращательными движениями, обхватив ладонью нижнюю расширенную часть дегустационного бокала (рисунок 1), облегчая этим испарение летучих веществ. Подносят бокал с напитком к носу и интенсивным прерывистым вдыханием определяют аромат у ободка бокала, затем глубже, в чаше бокала.

Аромат изделия оценивают, исходя из аромата сырья, использованного для изготовления продукции, отмечая его оттенки и степень насыщенности и типичности.

Запах водки и аромат ликера и ликероводочных изделий оценивают с учетом компонентного состава изделия для каждого конкретного вида продукта, при этом устанавливают наличие или отсутствие посторонних запахов.

При оценке ликеров и ликероводочных изделий отмечают интенсивность, сложение (гармонию) аромата и наличие особых оттенков.

Описательные характеристики аромата анализируемой продукции — в соответствии с Б.5 (приложение Б).

5.4 Определение вкуса

Метод основан на вкусовых ощущениях, вызываемых растворимыми компонентами, находящимися в анализируемой продукции.

Для оценки вкуса анализируемой продукции используют содержимое бокалов после оценки запаха или аромата.

Вкусовые ощущения оценивают по характеру вкуса и выраженности отдельных его оттенков, наличию привкуса, ассимиляции алкоголя.

5.4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы

Сосуды для слива и сплевывания анализируемой продукции.

5.4.2 Проведение определения

Глоток изделия (около 10 $см^3$) удерживают в передней части полости рта, затем перемещают на разные участки языка, более чувствительные к тому или другому возбудителю вкуса.

Определение вкуса заканчивают проглатыванием или сплевыванием анализируемого продукта. Время нахождения продукции во рту не должно превышать 5—8 с.

Отмечают интенсивность вкуса, качество, гармонию, наличие особых оттенков, послевкусие, устанавливают наличие или отсутствие посторонних привкусов.

Вкус спирта оценивают согласно требованиям ГОСТ Р 51652, ГОСТ Р 51723 и ГОСТ Р 52193, вкус водки или особой водки — согласно рецептуре и ГОСТ Р 51355, вкус каждого ликера или ликероводочного изделия — согласно рецептуре изделия и ГОСТ Р 52191, ГОСТ Р 52192.

Описательные характеристики вкуса анализируемой продукции — в соответствии с Б.5 (приложение Б).

Приложение А
(обязательное)

Порядок проведения дегустации

А.1 Основные виды дегустации

А.1.1 Рабочая дегустация

Рабочую дегустацию проводят ежедневно в производственных цехах или лаборатории на протяжении всего технологического цикла производства продукции. Ее проводят производственные работники или сотрудники лаборатории (технолог, мастер или начальник цеха, начальник лаборатории, химик и/или инженер по качеству и другие специалисты, принимающие участие в оценке качества продукции).

Рабочая дегустация не требует создания особых условий и осуществляется непосредственно в производственных помещениях.

А.1.2 Производственная дегустация

Производственную дегустацию проводят при решении вопросов, связанных с оценкой качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

На производственной дегустации проходит утверждение продукции нового ассортимента, принятого к внедрению на предприятии; анализ продукции, предназначенной для поставки на экспорт; решение спорных вопросов в случае жалоб (претензий) от покупателей, торгующих и других организаций; проведение выборочного дегустационного анализа разного ассортимента за определенный период (месяц, квартал, год).

Производственная дегустационная комиссия создается на основании приказа руководителя предприятия и состоит из группы ведущих высококвалифицированных специалистов данного предприятия, имеющих опыт работы в данной отрасли промышленности — главного инженера, начальников цехов, главного технолога, начальника лаборатории, работника лаборатории. Дегустационная комиссия на предприятии должна состоять не менее, чем из пяти человек, из которых не менее 3-х являются экспертами-дегустаторами, обученными специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции.

Заседание производственной комиссии проводится в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в месяц.

Заключение о качестве анализируемых проб заносят в протокол или другую форму документа, установленного на конкретном предприятии. В итоговом документе должны содержаться следующие сведения: дата проведения дегустации, список членов дегустационной комиссии, цель дегустации, информация о пробах, представленных для оценки (наименование предприятия и продукта, данные о партии продукции, дата отбора проб и т. д.), результаты оценок дегустаторов, заключение о качестве продукции, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

А.1.3 Арбитражная (экспертная) дегустация

Арбитражную дегустацию проводят при решении вопросов о соответствии или несоответствии продукции заявленному типу и наименованию при возникновении споров между сторонами о качестве продукции.

Арбитражную дегустацию проводят при оценке продукции по просьбе контролирующих организаций и при проведении арбитражных анализов при экспортных и импортных поставках продукции.

В состав экспертной комиссии входят эксперты-дегустаторы и опытные специалисты-профессионалы по ГОСТ Р ИСО 8589.

А.1.4 Конкурсная дегустация

Конкурсную дегустацию проводят на международных и отечественных выставках и конкурсах в целях выявления лучшей продукции. В состав конкурсной дегустационной комиссии входят опытные высококвалифицированные эксперты-дегустаторы. Конкурсные дегустации проводятся по специальным, разработанным для конкретного конкурса правилам.

А.1.5 Коммерческая дегустация

Коммерческая дегустация проводится для решения вопросов об обороте продукции, закупках или поставках продукции. Как правило, дегустацию организует и проводит торгующая организация.

А.1.6 Показательная дегустация

Показательную дегустацию проводит опытный эксперт-дегустатор для широкого круга людей с целью пропаганды культуры потребления продукции и демонстрации основных правил проведения дегустации.

А.1.7 Открытая дегустация

При проведении открытой дегустации пробы снабжают краткой информацией о происхождении, сообщают наименование продукции и предприятия-изготовителя. Открытую дегустацию проводят с обсуждением характерных признаков продукции и дегустационной оценки.

Открытой дегустацией может быть рабочая дегустация, производственная дегустация, экспертная дегустация и показательная дегустация.

А.1.8 Закрытая дегустация

При проведении закрытой дегустации пробы кодируют группой цифр или букв, устраняют с упаковки признаки, позволяющие идентифицировать представленную пробу.

А.2 Требования к дегустаторам

А.2.1 Дегустатор должен обладать опытом профессиональной деятельности (не менее трех лет) и опытом работы в области органолептического анализа, а также высокой индивидуальной сенсорной чувствительностью и способностью устанавливать тонкие различия в цвете, аромате и вкусе продукции.

А.2.2 Дегустатор должен пройти общую и специальную подготовку, направленную на совершенствование чувствительности дегустатора в соответствии с ГОСТ Р ИСО 5496 и ГОСТ Р ИСО 3972, а также обучение специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции.

А.2.3 Дегустатор должен знать технологические особенности производства продукции, понимать принципы и методы оценки качества продуктов, различать уровни качества оцениваемой продукции.

А.2.4 Дегустатор должен владеть навыками четкого выполнения определенной техники органолептического анализа, а также навыками объективного определения своих ощущений, способами измерения этих ощущений, выражая их в баллах, а также словарем терминов, принятых в органолептических методах анализа.

А.3 Требование к помещению и оснащению для проведения дегустации

А.3.1 Требования к помещениям для проведения дегустаций

Для проведения органолептического анализа продукции рекомендуется иметь два изолированных помещения: специально оборудованное для работы дегустаторов и подсобное для подготовки проб к анализу.

А.3.1.1 Помещение для работы дегустаторов должно отвечать следующим требованиям:

- температура воздуха в помещении — (20 ± 2) °С;
- относительная влажность воздуха — (70 ± 5) %;
- площадь помещения — не менее 15—20 м^2;
- защищено от шума и вибрации;
- хорошо вентилируемое, но без сквозняков;
- окраска стен в светлые тона;
- хорошо освещенное, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк.

В помещении нельзя курить. Дегустаторы и обслуживающий персонал в день дегустации не должны использовать парфюмерно-косметическую продукцию с выраженным ароматом.

А.3.1.2 Требования к рабочим местам дегустаторов

При проведении открытой дегустации дегустаторы могут располагаться за общим столом. Рабочие места дегустаторов должны быть одинаковы и расположены так, чтобы дегустаторы не мешали друг другу.

При закрытых дегустациях для самостоятельной работы дегустаторов рекомендуются кабины по ГОСТ Р ИСО 8589 (раздел 5). При невозможности оборудования помещения отдельными кабинами можно использовать столы с перегородками. При отсутствии перегородок места для дегустаторов следует размещать одно за другим за отдельными столами, располагая их так, чтобы члены комиссии не оказывали влияния друг на друга при проведении оценки проб продукции.

Рабочее место председателя дегустационной комиссии следует располагать так, чтобы он мог видеть всех членов комиссии.

Каждое рабочее место должно быть снабжено столом и удобным стулом. Поверхность стола должна быть белая матовая, либо стол должен быть накрыт белым листом бумаги или белой скатертью. На столе дегустатора должны быть:

- дегустационный бокал (см. рисунок 1);
- дегустационные карточки;
- основные правила оценки;
- ручка;
- стаканы, нож и вилка из нержавеющей стали;
- посуда для слива и сплевывания напитков;
- салфетки;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (белый хлеб, сливочное масло, питьевая минеральная негазированная вода, сыр, овощи, вареная колбаса, галеты, фрукты (кроме цитрусовых).

А.3.1.3 Подсобное помещение, предназначенное для подготовки проб, должно быть изолировано от дегустационного помещения и оснащено:

- рабочими столами для подготовки проб;

- шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря;
- холодильниками;
- мойкой с горячей и холодной водой.

А.3.2 Требования к дегустационной посуде

При органолептической оценке продукции используют специальные дегустационные бокалы, форма и размер которых изображены на рисунке 1.

Допускаются незначительные отклонения от указанного размера образца бокала по ширине чаши и высоте ножки, но не более 10—15 мм в сторону увеличения.

Бокалы должны быть строго одинаковы, изготовлены из бесцветного стекла без каких-либо цветных или выгравированных украшений.

После использования бокалы моют водой температурой 35 °С—40 °С, затем ополаскивают несколько раз холодной водой и сушат при температуре 25 °С—30 °С. Вытирать их полотенцем не рекомендуется. При необходимости можно вытирать бокалы чистой льняной салфеткой или другой тканью, не оставляющей ворсинок на стекле. Допускается механическая мойка с применением неароматических моющих средств или ультразвуковая мойка. Хранят чистые бокалы в специальных шкафах, предохраняющих их от посторонних запахов.

А.4 Подготовка проб к проведению дегустации

А.4.1 Способ подачи проб зависит от вида дегустации

А.4.1.1 Подачу проб на открытую дегустацию сопровождают краткой информацией, касающейся вида изделия и его изготовителя.

А.4.1.2 Пробы перед подачей на закрытую дегустацию предварительно кодируют группами цифр или букв. Значения кодов должны быть известны только доверенному лицу, не участвующему в работе в качестве дегустатора. Присвоенные коды должны быть зафиксированы до начала дегустации.

Присутствие членов комиссии, кроме доверенных лиц, при шифровке образцов не допускается.

При проведении закрытой дегустации следует удалить все сведения об изготовителе и наименовании продукции, поместив пробы в обезличенную посуду или поместив бутылку в непрозрачный чехол.

До сведения дегустаторов доводят только тип дегустируемой продукции и код шифра.

А.4.1.3 Составляют акт шифровки, в котором указывают номер пробы продукции, наименование продукции и предприятия-изготовителя, дату розлива и отбора проб, характерные особенности изделия в представленных пробах (рецептуру изготовления, применение новых технологий и т. д.).

Организатор дегустации подписывает акт шифровки, запечатывает его в конверт и передает председателю дегустационной комиссии или его заместителю.

Акт шифровки вскрывает председатель комиссии после окончания дегустации и подсчета результатов оценки органолептических показателей в баллах.

Перед проведением закрытой дегустации рекомендуется предварительно представить дегустаторам пробу продукции, не участвующую в дегустации. Определение ее органолептических показателей сопровождается общим обсуждением, а результаты оценки не учитываются.

А.5 Порядок представления проб на дегустацию

А.5.1 Дегустацию желательно проводить в первой половине дня. Продолжительность дегустации устанавливает в каждом отдельном случае председатель дегустационной комиссии, руководствуясь целями и задачами дегустации и количеством представленных образцов. Сроки проведения дегустации планируют заранее, чтобы члены комиссии могли к ней подготовиться.

А.5.2 Дегустаторы перед началом дегустации должны быть ознакомлены с требованиями нормативного документа, в соответствии с которым изготовлена продукция.

А.5.3 При проведении дегустации следует соблюдать определенную последовательность подачи продукции согласно принятой классификации:

1 спирт этиловый;
2 водки;
3 водки особые;
4 напитки спиртные;
5 настойки горькие;
6 изделия ликероводочные полусладкие;
7 изделия ликероводочные сладкие;
8 ликеры;
9 бальзамы.

В каждой вышеуказанной категории продукцию с меньшей массовой концентрацией сахара дегустируют перед продукцией с большей массовой концентрацией сахара; при равной массовой концентрации сахара — с

меньшей объемной долей этилового спирта перед продукцией с большей объемной долей этилового спирта; менее экстрактивную — перед более экстрактивной.

Порядок подачи проб продукции устанавливает в каждом конкретном случае председатель дегустационной комиссии.

Пробы продукции подают на дегустацию после предварительной выдержки для принятия ими температуры (20 ± 2) °С.

Прием пищи дегустатором должен быть не позднее, чем за час до начала дегустации.

При дегустации этилового спирта в первую очередь оценивают качество спирта высшей очистки, затем — спирта «Экстра», далее — «Альфа» и «Люкс».

При дегустации водок в первую очередь оценивают водки, изготовленные на спирте высшей очистки, затем на спирте «Экстра», «Альфа», «Люкс» и заканчивают дегустацией особых водок.

После дегустации 10—15 проб продукции необходимо делать перерыв не менее чем на 10 мин.

А.6 Обработка результатов дегустационной оценки

А.6.1 В зависимости от целей дегустации органолептические показатели продукции выражают в баллах или используют описательные характеристики по органолептическим показателям (прозрачность, цвет, аромат, вкус). Пользуются 10-балльной шкалой оценок для спирта, водок и водок особых и 25-балльной шкалой для ликеров и ликероводочных изделий.

100-балльная система может быть использована на международных конкурсных дегустациях.

А.6.2 После органолептической оценки каждой пробы дегустатор записывает свои оценки и при необходимости замечания/комментарии в дегустационную карточку (см. таблицы Б.1, Б.2, Б.3 или Б.6 приложения Б). Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

А.6.3 Характеристику органолептических показателей переводят в количественную оценку, выражаемую в баллах. При использовании 10-балльной шкалы, которая предусматривает характеристику качества продукции по следующим основным показателям: прозрачность, цвет, аромат или запах, вкус, разделение максимальных баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность и цвет) — 2 балла;
- аромат и запах — 4 балла;
- вкус — 4 балла.

При использовании 25-бальной шкалы для оценки ликеров и ликероводочных изделий (кроме слабоградусных газированных напитков) разделение максимальных баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность и цвет) — 7 баллов;
- аромат и запах — 9 баллов;
- вкус — 9 баллов.

Для оценки эмульсионных ликеров:

- внешний вид (однородность и цвет) — 7 баллов;
- аромат и запах — 9 баллов;
- вкус — 9 баллов.

Для оценки слабоградусных газированных напитков разделение баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность, цвет, игристые свойства) — 9 баллов;
- аромат и запах — 8 баллов;
- вкус — 8 баллов.

А.6.4 Для разных уровней качества спирта, водок, ликеров существуют разные ограничительные баллы, ниже которых проба продукции признается недоброкачественной (таблицы Б.4).

А.6.5 Каждый дегустатор по окончании дегустации подписывает дегустационную карточку и передает ее председателю комиссии.

А.6.6 При наличии электронной индикации дегустаторы сообщают председателю дегустационной комиссии свою оценку показом таблиц.

А.6.7 После передачи дегустаторами результатов оценки всех анализируемых проб продукции председателю комиссии рекомендуется провести обсуждение их и обменяться мнениями.

А.6.8 Обработку результатов органолептического анализа проводит секретарь комиссии или другое лицо, назначенное председателем дегустационной комиссии, который вычисляет среднеарифметическое значение представленных оценок, округленных до сотых долей.

Оценку дегустаторов, отличающуюся от рассчитанного среднеарифметического значения оценок более чем на 0,30 балла, не учитывают. Из оставшегося количества оценок повторно рассчитывают среднеарифметическое значение оценок с точностью до десятых долей, которое является окончательной балльной оценкой данной пробы.

А.6.9 Окончательные результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведенными в нормативных документах на данный вид продукции.

А.6.10 Окончательные результаты органолептической оценки заносят в протокол или рабочий журнал, в котором должны содержаться следующие сведения: дата и место проведения дегустации, список членов дегустационной комиссии, цель дегустации, информация о пробах, представленных для дегустации (предприятие-изготовитель продукции, данные о партии продукции, дата отбора проб, коды проб и т. д.), результаты оценок дегустаторов, заключение, рекомендации и решение комиссии, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Формы дегустационных карточек анализируемой продукции

Б.1 Форма дегустационной карточки анализируемой продукции приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

_____
(Инициалы, фамилия дегустатора)

№№	Наименование продукции	Прозрачность, цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка

«_____»_____20 г. _____
(личная подпись)

Б.2 Форма дегустационной карточки для ликеров и ликероводочных изделий (кроме эмульсионных ликеров) приведена в таблице Б.2.

Таблица Б.2

_____

(Инициалы, фамилия дегустатора)

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Отлично	Хорошо	Удовлетвори-тельно	Неудовлетво-рительно	Примечание	Итого
Внешний вид	Прозрачность	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
Аромат (букет)	Чистота	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Интенсивность	2 ☐	2 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Типичность	4 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
Вкус	Чистота	2 ☐	2 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Интенсивность	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Стойкость	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Типичность	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
						ВСЕГО:	

«_____»_____20 г. _____

(личная подпись)

Б.3 Форма дегустационной карточки для слабоградусных напитков приведена в таблице Б.3.

Таблица Б.3

_____

(Инициалы, фамилия дегустатора)

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Отлично	Хорошо	Удовлетвори-тельно	Неудовлетво-рительно	Примечание	Итого
Внешний вид	Прозрачность	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Игристые свойства	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
Аромат (букет)	Чистота	2 ☐	1 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Интенсивность	2 ☐	2 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Типичность	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
Вкус	Чистота	2 ☐	1 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Интенсивность	2 ☐	2 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Стойкость	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Типичность	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
						ВСЕГО:	

«_____»_____ 20 г. _____

(личная подпись)

Б.4 Дегустационная оценка продукции, рекомендованной к выпуску и реализации приведена в таблице Б.4.

Таблица Б.4

Наименование продукции	Оценка в баллах, не менее
Спирт высшей очистки, «Базис»	8,6
Спирт «Альфа», Спирт «Экстра»	8,8
Спирт «Люкс»	9,1
Водки на спирте высшей очистки	8,8
Водки на спирте «Экстра», «Альфа»	9,0
Водки на спирте «Люкс»	9,2
Спиртные напитки	9,2
Ликеры и ликероводочные изделия	11,0
Новые изделия: спирты, водки, спиртные напитки; ликеры и ликероводочные изделия	 не менее 9,5 не менее 21

Б.5 Описательные характеристики возможных вариантов оценки органолептических показателей продукции приведены в таблице Б.5.

Таблица Б.5

Наименование продукции	Показатели качества	Характеристика показателей качества
Спирт, водки, водки особые	Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачный с блеском и без него; прозрачный с наличием посторонних включений; мутный с опалесценцией
	Цвет	Бесцветный, без дополнительных оттенков; присутствует дополнительный оттенок
	Запах	Характерный спиртовый или водочный; резкий спиртовый; наличие постороннего запаха (сильный, слабый);
	Аромат	Специфический аромат, присущий данному сорту спирта или виду водки; Наличие постороннего аромата (сильный, слабый)
	Вкус	Характерный для данного сорта спирта или вида водки; присутствует посторонний привкус; наличие горечи; мягкий; резкий, жгучий; гармоничный
Ликеры и ликероводочные изделия	Прозрачность	Прозрачное, без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачное с блеском и без него; прозрачное с наличием посторонних включений; прозрачное с наличием осадка; слабая опалесценция, соответствующая наименованию изделия; сильная опалесценция, не соответствующая наименованию изделия; мутный
	Цвет	Бесцветный; желтый;

Продолжение таблицы Б.5

Наименование продукции	Показатели качества	Характеристика показателей качества
Ликеры и ликероводочные изделия	Цвет	зеленый; красный; синий; малиновый; рубиновый; вишневый; розовый и др.; характерный для данного изделия; соответствующий цвету плодов, из которого приготовлено изделие; интенсивность цвета слабая или излишне густая; насыщенный цвет; наличие дополнительных цветных тонов, не соответствующих наименованию изделия; нехарактерный для данного изделия
	Игристые свойства	Обильное и продолжительное выделение диоксида углерода после налива в бокал, ощущение легкого покалывания на языке; обильное, но непродолжительное выделение диоксида углерода после налива в бокал, слабое ощущение легкого покалывания на языке; очень быстрое выделение диоксида углерода; небольшое и очень слабое выделение диоксида углерода
	Аромат	Характерный, полный для данного изделия; характерный соответствующим фруктам, плодам, ягодам, травам и др.; нехарактерный; слабовыраженный; интенсивный; недостаточно полно выраженный; ярко выраженный; невыраженный; типичный; нетипичный; навязчивый; слаженный; гармоничный; округленный; не свойственный данному виду изделия; пикантный; пряный; хвойный; осмоленный; дрожжевой; сивушный
	Вкус	Свойственный данному виду изделия; свойственный соответствующим фруктам, плодам, ягодам, травам и др.; слабо выраженный; не свойственный данному изделию; наличие постороннего тона во вкусе; излишне выраженный вкус какого-либо компонента; неприятное послевкусие; безвкусный; слаженный, гармоничный;

Окончание таблицы Б.5

Наименование продукции	Показатели качества	Характеристика показателей качества
Ликеры и ликеро-водочные изделия	Вкус	округленный; солодовый; медовый; пряный; с карамельным вкусом; пикантный; кисло-сладкий; с горчинкой; солоноватый; солоновато кисло-сладкий

Б.6 Форма дегустационной карточки для эмульсионных ликеров приведена в таблице Б.6.

Таблица Б.6

_____

(Инициалы, фамилия дегустатора)

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Отлично	Хорошо	Удовлетвори-тельно	Неудовлетво-рительно	Примечание	Итого
Внешний вид	Однородность	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
Аромат (букет)	Чистота	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Интенсивность	2 ☐	2 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Типичность	4 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
Вкус	Чистота	2 ☐	2 ☐	1 ☐	1 ☐		
	Интенсивность	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Стойкость	2 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Типичность	3 ☐	2 ☐	2 ☐	1 ☐		
						ВСЕГО:	

«_____»_____20 г. _____

(личная подпись)

УДК 663.5:543.06:006.354 ОКС 67.160.10 Н79 ОКСТУ 9109

Ключевые слова: спирт этиловый-сырец, спирт этиловый ректификованный, спирт этиловый питьевой 95 %-ный, водки и особые водки, ликеры, изделия ликероводочные, спиртные напитки, горькие настойки, органолептические показатели, внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, прозрачность, дегустационная оценка, дегустатор, дегустационные баллы, балловая оценка, дегустационная карточка

Редактор *М.И. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.М. Малахова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 23.01.2014. Подписано в печать 04.02.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 143 экз. Зак. 184.

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

gost.e-ecolog.ru