ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52474— 2005

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2005/313

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 496-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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

© Стандартинформ, 2006

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 8
6 Правила приемки 12
7 Методы анализа 12
8 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (обязательное) Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки 14
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г соков, нектаров и коктейлей 15
Приложение В (рекомендуемое) Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста 18
Приложение Г (рекомендуемое) Условия и периоды хранения соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста 19
Библиография 19

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned foods. Juices, nectars, beverages for nutrition of babies. Specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соки прямого отжима, нектары и коктейли (далее — консервы), изготовленные из свежих или замороженных фруктов, овощей или их смесей, а также из натуральных фруктовых и/или овощных полуфабрикатов, консервированных асептическим способом или быстрозамороженных, с добавлением пищевых вкусовых компонентов (для нектаров и коктейлей), фасованные в стеклянную потребительскую тару, герметично укупоренные и стерилизованные, либо фасованные в тару из комбинированных материалов асептическим способом, предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

Требования безопасности изложены в 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13, 5.2.14, к качеству — в 5.2.1—5.2.9, в части идентификации — в 5.2.12, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51122—97 Соки плодовые и овощные. Потенциометрический метод определения формольного числа

ГОСТ Р 51123—97 Соки плодовые и овощные. Гравиметрический метод определения сульфатов

ГОСТ Р 51124—97 Соки плодовые и овощные. Фотометрический метод определения пролина

ГОСТ Р 51128—98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-изолимонной кислоты

ГОСТ Р 51129—98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения лимонной кислоты

ГОСТ Р 51239—98 (ДИН 1138—94) Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты

ГОСТ Р 51240—98 (ДИН 1140—94) Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы

ГОСТ Р 51293—99 Идентификация продукции. Общие положения

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51398—99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения

ГОСТ Р 51428—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания винной кислоты с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51429—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ Р 51430—99 Соки фруктовые и овощные. Спектрофотометрический метод определения содержания фосфора

Издание официальное

ГОСТ Р 51431—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения относительной плотности

ГОСТ Р 51432—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания золы

ГОСТ Р 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

ГОСТ Р 51434—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности

ГОСТ Р 51435—99 (ИСО 8128-1—93) Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51436—99 Соки фруктовые и овощные. Титрометрический метод определения общей щелочности золы

ГОСТ Р 51437—99 Соки фруктовые и овощные. Гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы при высушивании

ГОСТ Р 51438—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания азота по Кьельдалю

ГОСТ Р 51440—99 (ИСО 8128-2—93) Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51441—99 Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания уксусной кислоты (ацетата) с помощью спектрофотометрии

ГОСТ Р 51443—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания общих каротиноидов и их фракционного состава

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51938—2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы

ГОСТ Р 51940—2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-яблочной кислоты

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52022—2003 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла

ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

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

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 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8756.8—85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов

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 10117.2—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 16524—70 Кизил свежий

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

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

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

ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

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 крупноплодные свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

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

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.2—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта

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

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25896—83 Виноград свежий столовый. Технические условия

ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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

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

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания 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 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

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

РСТ РСФСР 27—75 Черника свежая

РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 356—88 Смородина красная и белая свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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 по ГОСТ Р 51398, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **нектар фруктовый (овощной, фруктово-овощной, овощефруктовый):** Жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового и/или овощного сока и/или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих, быстрозамороженных или сохраненных свежими фруктов (овощей) с водой, сахаром или медом, в котором массовая доля сока и/или пюре составляет не менее 50 %, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

3.2 **коктейль:** Жидкий продукт, полученный путем смешивания более двух видов соков и/или пюре (либо одного их вида) с другими пищевыми компонентами (молочной сывороткой и др.) с добавлением сахарного сиропа, лимонной и/или аскорбиновой кислот. Массовая доля фруктовой или фруктовой и овощной части должна составлять не менее 50 % общей массы.

4 Классификация

4.1 Консервы для питания детей раннего возраста изготавливают следующих видов:

- соки прямого отжима;
- нектары;
- коктейли.

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

- фруктовые (из плодов и/или ягод);
- овощные (из овощей);
- фруктово-овощные (из фруктов и овощей, в которых преобладает массовая доля фруктового сока и/или пюре);

- овощефруктовые (из овощей и фруктов, в которых преобладает массовая доля овощного пюре и/или сока).

4.3 В зависимости от применяемой технологии соки и нектары изготавливают:

- осветленными;
- неосветленными;
- с мякотью.

Соки овощные (кроме свекольного) и коктейли изготавливают только с мякотью, сок свекольный — неосветленным.

4.4 Соки и нектары с мякотью и коктейли изготавливают только гомогенизированными.

4.5 Соки, нектары и коктейли могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты — с витамином С.

4.6 Наименования соков, нектаров и коктейлей — в соответствии с таблицами 1—4.

Таблица 1 — Физико-химические показатели фруктовых осветленных и неосветленных соков и нектаров

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %	
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту[1)]
Соки прямого отжима		
айвовый	11	0,3—0,8
виноградный осветленный	16	0,2—0,8
вишневый	13	0,4—0,8
крыжовниковый	13	0,4—0,8
малиновый	8	0,3—0,8
черешневый	11	0,2—0,6
черносмородиновый	12	0,5—0,8
яблочный	11	0,2—0,8
виноградно-яблочный	12	0,2—0,8
вишнево-черешневый	11	0,4—0,8
грушево-яблочный	10	0,2—0,8
яблочно-виноградный	12	0,3—0,8
Нектары:		
айвовый	14	0,3—0,8
брусничный	12	0,4—0,8
вишневый	14	0,4—0,8
голубичный	14	0,6—0,8
кизиловый	14	0,3—0,8
клюквенный	12	0,5—0,8
красносмородиновый	12	0,6—0,8
крыжовниковый	12	0,5—0,8
малиновый	12	0,5—0,8
сливовый	12	0,3—0,8
черничный	12	0,5—0,8
черносмородиновый	14	0,6—08
яблочный	12	0,2—0,8
бруснично-яблочный	14	0,5—0,8
вишнево-яблочный	14	0,4—0,8
красносмородиново-яблочный	12	0,5—0,8
яблочно-брусничный	12	0,5—0,8
яблочно-виноградный осветленный	12	0,2—0,8
яблочно-вишневый	14	0,3—0,8
яблочно-клюквенный	14	0,3—0,8
яблочно-красносмородиновый	14	0,5—0,8
яблочно-черничный	12	0,3—0,8
яблочно-черносмородиновый	14	0,4—0,8

[1)] Для виноградного сока в расчете на винную кислоту.

Таблица 2 — Физико-химические показатели фруктовых соков и нектаров с мякотью

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	мякоти
Соки прямого отжима с мякотью:			
абрикосовый	12	0,6—0,8	16—25
брусничный	8	0,6—0,8	14—25
вишневый	12	0,6—0,8	14—25
грушевый (из культурных сортов)	10	0,1—0,8	18—25
земляничный (клубничный)	8	0,6—0,8	12—25
кизиловый	9	0,6—0,8	12—25
клюквенный	8	0,6—0,8	12—25
красносмородиновый	8	0,6—0,8	12—25
крыжовниковый	12	0,6—0,8	14—25
малиновый	10	0,6—0,8	12—25
персиковый	10	0,3—08	12—25
сливовый	12	0,3—0,8	14—25
черешневый	10	0,2—0,5	12—25
черничный	8	0,6—0,8	12—25
черносмородиновый	11	0,5—0,8	12—25
яблочный (из культурных сортов)	10	0,2—0,8	15—25
Нектары с мякотью:			
абрикосовый	14	0,3—0,8	12—22
айвовый	13	0,3—0,8	15—22
алычовый	14	0,3—0,8	12—22
брусничный	14	0,5—0,8	12—22
вишневый	14	0,3—0,8	12—22
голубичный	14	0,5—0,8	10—22
грушевый (из культурных сортов)	12	0,1—0,8	12—22
земляничный (клубничный)	12	0,3—0,8	12—28
кизиловый	15	0,2—0,8	15—22
клюквенный	12	0,5—0,8	12—22
красносмородиновый	12	0,4—0,8	12—22
крыжовниковый	12	0,3—0,8	14—22
малиновый	12	0,2—0,8	12—22
персиковый	13	0,3—0,8	12—22
сливовый	12	0,2—0,8	12—22
черешневый	12	0,2—0,8	12—22
черничный	14	0,4—0,8	10—22
черносмородиновый	14	0,4—0,8	10—22
яблочный	12	0,2—0,8	15—25
айвово-абрикосовый	13	0,3—0,8	10—22
айвово-красносмородиновый	12	0,3—0,8	10—22
айвово-персиковый	13	0,3—0,8	10—22
айвово-черносмородиновый	12	0,3—0,8	10—22
алычово-абрикосовый	12	0,3—0,8	10—22
грушево-абрикосовый	12	0,3—0,8	12—22
грушево-персиковый	12	0,3—0,8	10—22
грушево-сливовый (алычовый)	14	0,3—0,8	10—22
персиково-черешневый	12	0,3—0,7	10—22
персиково-вишневый	14	0,3—0,8	10—22
персиково-красносмородиновый	14	0,3—0,8	10—22
персиково-черносмородиновый	13	0,3—0,8	12—25
персиково-яблочный	14	0,2—0,8	14—25
сливово-абрикосовый	14	0,4—0,8	14—30
сливово-айвовый	14	0,3—0,8	14—30
сливово-виноградный	13	0,3—0,8	14—30
сливово-вишневый	14	0,4—0,8	14—30
сливово-персиковый	12	0,3—0,8	14—30
сливово-черносмородиновый	14	0,4—0,8	14—25

Окончание таблицы 2

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	мякоти
сливово-черешневый	12	0,2—0,8	10—22
сливово-яблочный	12	0,4—0,8	14—30
черешнево-грушевый	12	0,3—0,8	12—25
черешнево-вишневый	14	0,3—0,8	10—25
черешнево-черносмородиновый	14	0,4—0,8	10—25
яблочно-абрикосовый	12	0,3—0,8	12—30
яблочно-алычовый	12	0,3—0,8	12—25
яблочно-айвовый	13	0,2—0,8	14—30
яблочно-грушевый	12	0,2—0,8	14—30
яблочно-вишневый	14	0,2—0,8	12—25
яблочно-клубничный (земляничный)	12	0,3—0,7	10—22
яблочно-красносмородиновый	14	0,3—0,7	10—22
яблочно-малиновый	12	0,3—0,7	10—22
яблочно-персиковый	12	0,2—0,8	14—22
яблочно-сливовый	12	0,2—0,8	14—22
яблочно-черешневый	12	0,2—0,7	10—22
яблочно-черничный	14	0,2—0,8	10—22
яблочно-черносмородиновый	14	0,3—0,7	10—22

Таблица 3 — Физико-химические показатели овощных, овощефруктовых и фруктово-овощных соков и нектаров

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту	мякоти
Соки прямого отжима:			
морковный	8	0,1—0,3	17—30
свекольный	5	0,1—0,2	—
томатный	5	0,2—0,6	8—20
томатный «Солнышко»	5	0,2—0,6	14—30
томатно-виноградный	6	0,3—0,6	14—25
томатно-яблочный	5	0,3—0,6	14—25
Нектары:			
морковный	9	0,1—0,2	14—25
свекольный	11	0,2—0,5	15—25
тыквенный	14	0,2—0,4	12—25
грушево-тыквенный	12	0,1—0,5	14—25
морковно-брусничный	14	0,5—0,9	14—25
морковно-виноградный	12	0,3—0,4	14—25
морковно-клюквенный	17	0,5—0,8	14—25
морковно-яблочный	12	0,3—0,4	14—25
тыквенно-абрикосовый	13	0,3—0,5	14—25
тыквенно-айвовый	11	0,2—0,6	14—25
тыквенно-алычовый	14	0,5—0,8	14—25
тыквенно-грушевый	13	0,1—0,5	14—25
тыквенно-сливовый	12	0,1—0,6	14—25
тыквенно-яблочный	12	0,1—0,6	14—25

Таблица 4 — Физико-химические показатели коктейлей

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту	мякоти
Коктейли:			
сливовый	14	0,2—0,6	10—22
яблочный	12	0,2—0,6	10—22
яблочно-сливовый	12	0,2—0,8	10—22
«Буратино» из моркови, винограда, яблок	11	0,2—0,7	20—30
«Гномик» из кабачков, яблок, сливы и алычи	12	0,5—0,7	15—30
«Золушка» из кабачков, яблок и абрикосов	10	0,5—0,7	15—30
«Лакомка» из кабачков, яблок и черной смородины	11	0,5—0,7	15—30
«Ягодка» из кабачков, яблок и вишен	10	0,5—0,7	15—30

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция: - соков и нектаров фруктовых, фруктово-овощных и коктейлей	Осветленных — прозрачная жидкость; допускается легкая опалесценция. Неосветленных — естественно мутная жидкость, прозрачность не обязательна. Допускается осадок на дне тары. С мякотью — однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Допускаются для соков, нектаров и коктейлей с мякотью: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета; - незначительное расслаивание и небольшой уплотненный осадок на дне тары; - наличие твердых крупиц мякоти в соках и нектарах из груш и айвы или с их добавлением; - наличие единичных волосков для соков и нектаров из земляники (клубники) и малины
соков и нектаров овощных и овощефруктовых	Неосветленного свекольного сока — естественно мутная жидкость, прозрачность не обязательна. Допускается осадок на дне тары. Соков и нектаров с мякотью — однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной гомогенизированной мякотью. Допускается при хранении консервов: - оседание частиц мякоти, расслаивание; - выпадение осадка на дне тары светлого оттенка; - наличие в верхней части характерного кольца оранжевого цвета для соков и нектаров, содержащих морковь и тыкву
Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованному сырью или смеси компонентов, прошедшим тепловую обработку. Для соков и нектаров из моркови или с добавлением морковного сока или пюре допускается легкая естественная горечь. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету сока или пюре из использованных фруктов, овощей или смеси компонентов, из которых изготовлен продукт

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблицах 1—4.

5.2.3 Значение показателя «Цвет» по прибору «Томаколор» для томатного сока и томатного сока «Солнышко» не должно превышать 48 делений условной шкалы.

5.2.4 Массовая доля осадка, %, не более:

- во фруктовых соках:

осветленных — 0,1,

неосветленных — 0,8;

- в нектарах:

осветленных — 0,1,

неосветленных — 0,4.

5.2.5 Массовая доля витамина С в консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, должна соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.6 Массовая доля этилового спирта в консервах не должна превышать 0,2 %.

5.2.7 Минимальная общая массовая доля соков и /или пюре в нектарах и коктейлях должна составлять не менее 50 %.

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

5.2.9 Массовая концентрация оксиметилфурфурола в консервах не должна превышать 10 мг/дм^3.

5.2.10 Массовая доля минеральных примесей в соках и нектарах, изготовленных из земляники, малины, голубики, брусники, клюквы или с добавлением этих ягод, не должна превышать 0,005 %, в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

5.2.11 Посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.

5.2.12 Рекомендуемые значения дополнительных показателей, используемых для идентификации в целях установления соответствия сока и нектара заявленному наименованию и выявления фальсификации соков и нектаров следующих наименований: яблочного, виноградного, грушевого, абрикосового, черносмородинового, вишневого, земляничного, малинового, персикового, приведены в [2] (раздел Б)[2)].

5.2.13 Содержание токсичных элементов, нитратов, хлорорганических пестицидов, радионуклидов и микотоксина патулина в консервах, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[3)].

5.2.14 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[3)], и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности:

- абрикосовые, грушевые, персиковые соки и нектары (и изготовленные из двух и более видов соков и/или пюре, в состав которых входят эти фрукты) с pH 3,8 и выше, а также коктейли и овощные (овощефруктовые, фруктово-овощные) соки и нектары — для консервов группы А,
- томатные соки — для консервов группы Б,
- остальные фруктовые соки и нектары — для консервов группы Г.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов для питания детей раннего возраста применяют следующие сырье и полуфабрикаты:

абрикосы свежие по ГОСТ 21832;

айву свежую по ГОСТ 21715;

алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;

алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — установленным нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

[2)] Рекомендуемые значения подлежат уточнению [2];

[3)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — установленных нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

бруснику свежую по ГОСТ 20450;
виноград свежий по ГОСТ 25896, ГОСТ 28472;
вишню свежую по ГОСТ 21921;
голубику свежую по документу, требованиям которого она должна соответствовать;
груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
клюкву свежую по ГОСТ 19215;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
малину свежую по РСТ РСФСР 351;
персики свежие по ГОСТ 21833;
сливы свежие по ГОСТ 21920;
смородину красную свежую по РСТ РСФСР 356;
смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
черешню свежую по ГОСТ 21922;
чернику свежую по РСТ РСФСР 27;
яблоки свежие по ГОСТ 27572;
кабачки свежие по РСТ РСФСР 675;
морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
томаты свежие по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
пюре-полуфабрикаты фруктовые для детского питания асептического консервирования — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные для детского питания — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты овощные быстрозамороженные для детского питания — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты овощные для детского питания асептического консервирования — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты фруктовые и овощные асептического консервирования или замороженные, импортные, разрешенные для использования в производстве продуктов детского питания в установленном порядке;
полуфабрикаты соковые фруктовые прямого отжима для детского питания асептического консервирования — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
полуфабрикаты соковые фруктовые асептического консервирования или замороженные, импортные, разрешенные для использования в производстве продуктов детского питания в установленном порядке;
кислоту аскорбиновую — по [4];
кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
мед натуральный по ГОСТ 19792;
сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью до 0,8 единиц Штаммера;
воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [5], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий;
сыворотку молочную пищевую для детского питания, с кислотностью не более 75° по Тернеру — по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

Свежие фрукты и овощи должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается использовать свежие фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.

Полуфабрикаты, используемые для изготовления соков, нектаров и коктейлей, должны быть выработаны из свежих фруктов и овощей не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

Допускается использование импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенного для использования в производстве консервов для питания детей раннего возраста в установленном порядке.

Не допускается использование генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

Не допускается в производстве фруктовых консервов использование ароматизаторов, концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ, ароматических экстрактов и эссенций, полученных из фруктов того же наименования или других фруктов; красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры и других отдельных частей фруктов, в том числе полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения; концентрированных соков; концентрированных пюре, а также других видов сырья, кроме приведенных.

Сырье и полуфабрикаты, по показателям безопасности и микробиологическим показателям, не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями.

5.4.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской таре указывают:

- «гомогенизированный» — для консервов с мякотью;
- «осветленный» или «неосветленный» — для осветленных и неосветленных соков и нектаров, соответственно;
- «с витамином С» — для консервов с добавлением аскорбиновой кислоты;
- массовую долю соков и/или пюре в нектарах и коктейлях;
- рекомендации по употреблению, возраст ребенка, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (приложение А);
- надпись: «Перед употреблением встряхивать» (для соков, нектаров и коктейлей с мякотью);
- пищевую ценность 100 г продукта (приложение Б);
- содержание витамина С — для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты.

5.4.1.2 Наименование сока, нектара или коктейля размещают (для пакетов — на лицевой стороне: при различных по площади сторонах пакета — на одной из больших сторон; при одинаковых по площади сторонах пакета — на любой из них) и указывают в виде: «сок (нектар) N-й», «N-й сок (нектар)» или «сок (нектар) из N», где N — наименование фруктов, из которых изготовлен сок или нектар (таблицы 1—4).

В непосредственной близости от наименования сока указывают «сок прямого отжима».

5.4.1.3 Информация о сортовых особенностях и/или особенностях вида фруктов, например «из зеленых яблок», может быть нанесена на этикетку или непосредственно на упаковку потребительской тары только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

5.4.1.4 На этикетку или непосредственно на упаковку (потребительскую тару) не допускается наносить изображение фруктов и овощей, которые не использованы для изготовления консервов.

5.4.1.5 На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки типов II и IV с укупоркой типа ПТ и в банки типа III с укупоркой винтовыми крышками, наносят надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности. При вскрытии банки должен быть ясно слышен хлопок».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

На транспортную тару с консервами в потребительской упаковке дополнительно наносят манипуляционный знак «Ограничение температуры».

5.4.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для применения в установленном порядке.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы для питания детей раннего возраста фасуют в герметично укупориваемую стеклянную тару и тару из комбинированных материалов вместимостью не более 250 $см^3$ и упаковывают в транспортную тару.

Стеклянная тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены в производстве консервов для питания детей раннего возраста в установленном порядке.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — установленных нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

5.5.2 Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность и соответствие продукции требованиям настоящего стандарта, в том числе по показателям, используемым при идентификации, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении В.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных в установленном порядке для фасования консервов для питания детей раннего возраста.

5.5.3 Объем продукта в одной потребительской упаковочной единице должен соответствовать номинальному, указанному в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Удостоверение качества, сопровождающее партию консервов, должно содержать:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- объем продукта в потребительской упаковочной единице;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, объема, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке их качества.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальным уполномоченным органом, но не реже одного раза в квартал.

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [6].

6.6 Идентификацию для установления соответствия сока и нектара заявленному наименованию и выявления фальсификации проводят при возникновении разногласий в оценке качества продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51293.

Наименования соков и нектаров подтверждают при соответствии органолептических и физико-химических показателей (таблицы 1—5).

Примечание — Для идентификации наименований соков и нектаров, указанных в 5.2.12, в качестве дополнительных документов при согласовании заинтересованных сторон могут быть использованы справочные документы [2].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [7].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 5) — по ГОСТ 8756.1, массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ Р 51433 или ГОСТ 28562, массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ Р 51434 или ГОСТ 25555.0, массовой доли осадка — по ГОСТ 8756.9, массовой доли мя-

коти — по ГОСТ 8756.10, массовой доли этилового спирта — по ГОСТ 25555.2, pH — по ГОСТ 26188, массовой концентрации оксиметилфурфурола — по ГОСТ 29032, массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3, наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

Посторонние примеси определяют визуально.

В случае разногласий в оценке внешнего вида осветленных соков проводят анализ по ГОСТ 8756.11.

7.3 Определение витамина С в соках с добавлением аскорбиновой кислоты — по ГОСТ 24556.

7.4 Определение качества измельчения гомогенизированных соков с мякотью, нектаров и коктейлей — по ГОСТ 24283.

7.5 Определение цвета томатного сока и томатного сока «Солнышко» — по ГОСТ 8756.8.

7.6 Определение объема продукта в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.7 Определение герметичности стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.8 Определение дополнительных показателей, используемых для идентификации фруктовых соков и нектаров, в целях подтверждения соответствия сока и нектара заявленным наименованиям и выявления фальсификации проводят по ГОСТ Р 51122 — ГОСТ Р 51124, ГОСТ Р 51128, ГОСТ Р 51129, ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 51240, ГОСТ Р 51428 — ГОСТ Р 51434, ГОСТ Р 51436 — ГОСТ Р 51438, ГОСТ Р 51441, ГОСТ Р 51443, ГОСТ Р 51938, ГОСТ Р 51940.

7.9 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микотоксина патулина — по ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440, ГОСТ 28038; радионуклидов — по [7]—[9]; нитратов — по ГОСТ 29270; пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [10].

7.10 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.11 Микробиологические анализы на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов для питания детей раннего возраста — по ГОСТ 13799.

Консервы, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов для питания детей раннего возраста устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

Приложение А
(обязательное)

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки

Таблица А.1

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Фруктовые соки осветленные:			
грушевый, яблочный	С 3 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 6 мес	То же	То же
виноградный	С 9 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	»
остальные соки осветленные и неосветленные, в том числе купажированные	С 5 мес	То же	»
Нектары (осветленные и неосветленные):			
яблочно-виноградный	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	»
остальные (моно- и поликомпонентные)	С 5 мес	То же	»
Соки с мякотью:			
яблочный, грушевый	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	»
абрикосовый, сливовый, персиковый	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	»
земляничный (клубничный)	С 6 мес	То же	»
остальные	С 5 мес	»	»
Нектары с мякотью:			
земляничный, яблочно-земляничный	С 6 мес	»	»
остальные	С 5 мес	»	»
Овощные соки и нектары:			
морковный	С 4 мес	»	»
томатный и купажированные (в состав которых входят томаты)	С 6 мес	»	»
свекольный неосветленный	С 6 мес	»	»
остальные соки и нектары	С 6 мес	»	»
Коктейли	С 6 мес	»	»

Примечания

1 Сроки введения в прикорм (возраст ребенка) и количество продукта — в соответствии с рекомендациями [11].

2 Употребление консервов с витамином С — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г соков, нектаров и коктейлей

Таблица Б.1 — Пищевая ценность осветленных и неосветленных соков и нектаров

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Соки прямого отжима:		
айвовый	11	44
виноградный осветленный	16	64
вишневый	13	52
крыжовниковый	13	52
малиновый	8	32
черешневый	11	44
черносмородиновый	12	48
яблочный	11	44
виноградно-яблочный	12	48
вишнево-черешневый	11	44
грушево-яблочный	10	40
яблочно-виноградный	12	48
Нектары:		
айвовый	14	56
брусничный	12	48
вишневый	14	56
голубичный	11	44
кизиловый	14	56
клюквенный	12	48
красносмородиновый	12	48
крыжовниковый	12	48
малиновый	12	48
сливовый	12	48
черничный	12	48
черносмородиновый	14	56
яблочный	12	48
бруснично-яблочный	14	56
вишнево-яблочный	14	56
красносмородиново-яблочный	12	48
яблочно-брусничный	12	48
яблочно-виноградный осветленный	12	48
яблочно-вишневый	14	56
яблочно-клюквенный	14	56
яблочно-красносмородиновый	14	56
яблочно-черничный	12	48
яблочно-черносмородиновый	14	56

Таблица Б.2 — Пищевая ценность соков и нектаров с мякотью

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Соки прямого отжима с мякотью:		
абрикосовый	12	48
брусничный	8	32
вишневый	12	48
грушевый (из культурных сортов)	10	40
земляничный (клубничный)	8	32
кизиловый	9	36
клюквенный	8	32
красносмородиновый	8	32
крыжовниковый	12	48
малиновый	10	40

Окончание таблицы Б.2

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
персиковый	10	40
сливовый	12	48
черешневый	10	40
черничный	8	32
черносмородиновый	11	44
яблочный (из культурных сортов)	10	40
Нектары с мякотью:		
абрикосовый	14	56
айвовый	13	52
алычовый	14	56
брусничный	14	56
вишневый	14	56
голубичный	14	56
грушевый	12	48
земляничный (клубничный)	12	48
кизиловый	15	60
клюквенный	12	48
красносмородиновый	12	48
крыжовниковый	12	48
малиновый	12	48
персиковый	13	52
сливовый	12	48
черешневый	12	48
черничный	14	56
черносмородиновый	14	56
яблочный	12	48
айвово-абрикосовый	13	52
айвово-красносмородиновый	12	48
айвово-персиковый	13	52
айвово-черносмородиновый	12	48
алычово-абрикосовый	12	48
грушево-абрикосовый	12	48
грушево-персиковый	12	48
грушево-сливовый (алычовый)	14	56
персиково-черешневый	12	48
персиково-вишневый	14	56
персиково-красносмородиновый	14	56
персиково-черносмородиновый	13	52
персиково-яблочный	14	56
сливово-абрикосовый	14	56
сливово-айвовый	14	56
сливово-виноградный	13	52
сливово-вишневый	14	56
сливово-персиковый	12	48
сливово-черносмородиновый	14	56
сливово-черешневый	12	48
сливово-яблочный	12	48
черешнево-грушевый	12	48
черешнево-вишневый	14	56
черешнево-черносмородиновый	14	56
яблочно-абрикосовый	12	48
яблочно-алычовый	12	48
яблочно-айвовый	13	52
яблочно-грушевый	12	48
яблочно-вишневый	14	56
яблочно-клубничный	12	48
яблочно-красносмородиновый	14	56
яблочно-малиновый	12	48
яблочно-персиковый	12	48
яблочно-сливовый	12	48
яблочно-черешневый	12	48
яблочно-черничный	14	56
яблочно-черносмородиновый	14	56

Таблица Б.3 — Пищевая ценность овощных, овощефруктовых и фруктово-овощных соков и нектаров

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Соки прямого отжима:		
морковный	8	32
свекольный	5	20
томатный	5	20
томатный «Солнышко»	5	20
томатно-виноградный	6	24
томатно-яблочный	5	20
Нектары:		
морковный	9	36
свекольный	11	44
тыквенный	14	56
грушево-тыквенный	12	48
морковно-брусничный	14	56
морковно-виноградный	12	48
морковно-клюквенный	17	68
морковно-яблочный	12	48
тыквенно-абрикосовый	13	52
тыквенно-айвовый	11	44
тыквенно-алычовый	14	56
тыквенно-грушевый	13	52
тыквенно-сливовый	12	48
тыквенно-яблочный	12	48

Таблица Б.4 — Пищевая ценность коктейлей

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Сливовый	14	56
Яблочный	12	48
Яблочно-сливовый	12	48
«Буратино» из моркови, винограда, яблок	11	44
«Гномик» из кабачков, яблок, сливы и алычи	12	48
«Золушка» из кабачков, яблок и абрикосов	10	40
«Лакомка» из кабачков, яблок и черной смородины	11	44
«Ягодка» из кабачков, яблок и вишен	10	40

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста

В.1 Соки, нектары и коктейли для питания детей раннего возраста фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины I-58 вместимостью 250 см^3 по ГОСТ 5717.2 из бесцветного стекла по ГОСТ Р 52022;
- стеклянные банки с венчиком горловины III-58 вместимостью не более 250 см^3 по ГОСТ 5717.2 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены, из бесцветного стекла по ГОСТ Р 52022;
- стеклянные банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 вместимостью 250 см^3 по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа II с венчиком горловины II-51 и III-53 вместимостью 230 см^3 по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа III с венчиком горловины III-53 вместимостью 250 см^3 по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа IV с венчиком горловины II-51 и III-53 вместимостью 100 см^3 и 130 см^3 по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа IV вместимостью 100—250 см^3 по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типа XI из бесцветного стекла вместимостью не более 250 см^3 по ГОСТ 10117.2;
- стеклянные бутылки типов I, II, III с венчиком горловины В-28Д вместимостью не более 250 см^3 по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные бутылки типа $В_2$-28 из бесцветного стекла вместимостью не более 250 см^3 по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, разрешенные для контакта с фруктовыми и овощными соками, нектарами и коктейлями для детского питания в установленном порядке, вместимостью не более 250 см^3;
- стеклянные импортные банки и бутылки вместимостью не более 250 см^3, разрешенные в установленном порядке для фасования продуктов детского питания.

В.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I-58 (по ГОСТ 5717.2) и банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 (по ГОСТ Р 52327) — металлическими лакированными крышками промышленного применения — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки с венчиком горловины типа III (по ГОСТ 5717.2) — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки типов II и IV (по ГОСТ Р 52327) — металлическими лакированными крышками типа ПТ, для пастеризуемой или стерилизуемой продукции — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные банки типа III-58 (по ГОСТ Р 52327) и импортные банки — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типа XI по ГОСТ 10117.2 — кроненпробками (кроме кроненпробок с корковой и резиновой прокладками) — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типов I, II и III (по ГОСТ Р 52327) — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типа $В_2$-28 укупоривают алюминиевыми колпачками типа «АВИС» по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

В.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную в установленном порядке.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста

Условия и периоды хранения, в течение которых консервы для питания детей раннего возраста сохраняют свое качество при температуре от 2 °С до 25 °С, со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре (кроме банок типа IV-51 и бутылок вместимостью не более 200 $см^3$):

фруктовые светлоокрашенные и овощные — 24 мес,

фруктовые темноокрашенные — 12 мес;

- в упаковке из комбинированных материалов:

все консервы — 12 мес;

- в банках типа IV-51 и бутылках вместимостью не более 200 $см^3$:

фруктовые светлоокрашенные — 30 мес,

фруктовые темноокрашенные и овощефруктовые — 18 мес.

Период хранения консервов с витамином С — не более 12 мес.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	Свод практических правил для оценки качества фруктовых и овощных соков Ассоциации промышленности соков и нектаров из фруктов и овощей Европейского Союза, 2003 г (Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices of the Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Union, 2003)[1)]
[3] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[4] ФС 42-2668—95	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11
[7] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[8] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М: — 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
[9] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М: — 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89
[10]	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб.ч., 4—25, 1976—1977 гг.
[11] СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

[1)] Официальный перевод находится во ФГУП «Стандартинформ».

УДК 664.8/.9:641.562:006.354 ОКС 67.160.20 Н53 ОКП 91 6164
91 6218
91 6361
91 6363
91 6367

Ключевые слова: соки прямого отжима, нектары и коктейли для питания детей раннего возраста (до трех лет), определения, классификация, область применения, технические требования, сырье и материалы, правила приемки, методы анализа, идентификация, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 02.03.2006. Подписано в печать 27.04.2006. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,30. Тираж 414 экз. Зак. 307. С 2789.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru