ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52522— 2006

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Методы органолептического анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

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 пищевой биотехнологии» Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПБТ РАСХН), Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция» и Управлением пищевой и перерабатывающей промышленности Федерального агентства сельского хозяйства Минсельхоза РФ

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 8 февраля 2006 г. № 5-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2009 г.

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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Методы органолептического анализа

Ethanol from food raw material, vodkas and liqueur- vodka products.
Methods of organoleptic analysis

Дата введения — 2006—07—01

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51135—98 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 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 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации 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 документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Издание официальное

3 Общие положения

3.1 Органолептический анализ продуктов проводят с целью их идентификации, т. е. установления тождественности по органолептическим показателям, предусмотренным рецептурой на данный продукт.

3.2 Органолептический анализ продуктов включает определение внешнего вида [прозрачности, наличия посторонних включений (частиц)], цвета, запаха, аромата и вкуса посредством органов чувств человека в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51193, ГОСТ Р 51355, ГОСТ Р 51652, ГОСТ Р 51723, ГОСТ Р 52191, ГОСТ Р 52192.

3.3 Органолептическую оценку осуществляют специалисты-дегустаторы, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по оценке качества продуктов. Порядок проведения дегустаций — по приложению А.

4 Отбор проб для анализа продуктов

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

При необходимости отбирают удвоенную (утроенную) объединенную пробу.

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 или с помощью фотоэлектроколориметра по ГОСТ Р 51135 (5.2.2.2).

5.1.1.1 Аппаратура

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

Вода бидистиллированная.

5.1.1.2 Проведение анализа

Анализируемый продукт наливают в пробирку из бесцветного стекла вместимостью 10 или 20 $см^3$. Спирт и водку просматривают в проходящем свете или на световом экране в сравнении с бидистиллированной водой, налитой в аналогичную пробирку.

Ликеры и ликероводочные изделия просматривают в проходящем свете или на световом экране или с помощью фотоэлектроколориметра. При отсутствии признаков помутнения изделие считают прозрачным.

5.1.2 Определение наличия посторонних включений (частиц)

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

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

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

5.1.3 Определение внешнего вида спирта этилового-сырца, спирта этилового ректификованного проводят путем проверки наличия посторонних частиц в анализируемой пробе, налитой в чистый, сухой цилиндр, предварительно ополоснутый анализируемым спиртом.

5.2 Определение цвета

Цвет спирта и водки определяют визуально, а цвет ликероводочных изделий — визуально или с применением фотоэлектроколориметра любой марки по ГОСТ Р 51135 (5.2.2).

5.2.1 Определение цвета визуально

Метод основан на визуальной оценке чистоты оттенка и интенсивности окраски анализируемого продукта на белом фоне или в проходящем свете.

5.2.1.1 Аппаратура

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

Вода бидистиллированная.

5.2.1.2 Проведение анализа

В одну пробирку наливают анализируемые спирт или водку, а в другую аналогичную пробирку — бидистиллированную воду. 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.

5.3 Определение запаха и аромата

5.3.1 Метод основан на обонятельных ощущениях дегустатора, возбуждаемых летучими веществами, содержащимися в анализируемом продукте.

Для определения запаха и аромата используют пробу по 4.1.

5.3.2 Аппаратура

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.

Склянка с пришлифованной пробкой.

Вода исправленная (умягченная) или вода бидистиллированная.

5.3.3 Проведение анализа

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 суток. После этого водно-спиртовой раствор готов к проведению органолептического анализа.

Водно-спиртовой раствор, водку или ликероводочное изделие наливают в дегустационный бокал на $^1/_3$ его объема (около 50 см^3), 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 делают ряд коротких и частых вдыханий.

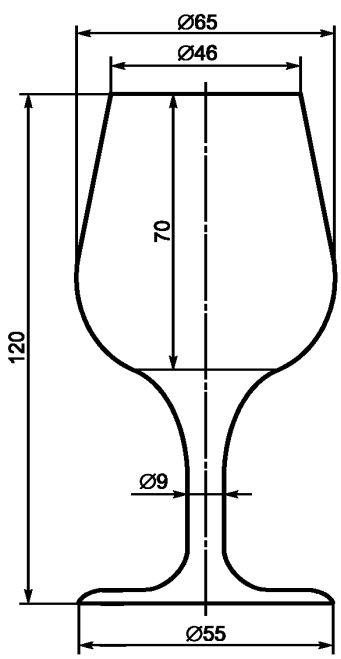

Рисунок 1 — Дегустационный бокал тюльпанообразной формы

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

Запах водки и аромат ликероводочного изделия оценивают согласно рецептуре для каждого конкретного вида продукта.

5.4 Определение вкуса

5.4.1 Метод основан на вкусовых ощущениях, вызываемых растворимыми компонентами, находящимися в анализируемом продукте.

Для определения вкуса используют пробу по 4.1.

Для оценки вкуса анализируемого продукта используют содержимое бокалов после оценки запаха или аромата.

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

5.4.2 Аппаратура по 5.3.2

5.4.3 Проведение анализа

Глоток изделия (3—5 $см^3$) удерживают в передней части полости рта, затем перемещают на разные участки языка, более чувствительные к тому или другому возбудителю вкуса.

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.

Приложение А
(рекомендуемое)

Порядок проведения дегустаций

А.1 Подготовка проб к проведению дегустации

А.1.1 Способ подачи проб зависит от вида дегустации, которая предусматривает разные цели.

А.1.1.1 Открытую дегустацию проводит группа специалистов-дегустаторов за общим столом с обсуждением характерных признаков анализируемых проб продуктов. Подачу проб на открытую дегустацию сопровождают краткой информацией, касающейся вида изделия и его изготовителя.

А.1.1.2 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.

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

А.1.1.3 При проведении закрытой дегустации следует удалить все сведения об изготовителе продукта и поместить пробы в обезличенную посуду.

До сведения дегустаторов доводят только тип дегустируемого продукта и основные требования к нему.

А.1.1.4 Составляют акт шифровки, в котором указывают номер пробы продукта, наименование продукта и предприятия-изготовителя, дату изготовления и отбора проб и 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 среднеарифметического значения представленных оценок.

А.2 Порядок представления проб на дегустацию

А.2.1 Дегустацию желательно проводить в первой половине дня.

А.2.2 Дегустаторы перед началом дегустации должны быть ознакомлены с требованиями документа, в соответствии с которым изготовлен продукт.

А.2.3 При проведении дегустации следует соблюдать определенную последовательность подачи продуктов: сначала дегустируют этиловый спирт, водки и особые водки, затем — горькие настойки, далее полусладкие и сладкие изделия.

Пробы продуктов 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 «Альфа», далее «Экстра» и «Люкс».

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

Дегустацию ликероводочных изделий начинают с оценки органолептических показателей продукта с более низкой крепостью и менее выраженным ароматом и заканчивают — с более высокой крепостью и сильно выраженным ароматом.

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

А.3 Требования к помещению и оснащению для проведения дегустаций

А.3.1 Требования к помещениям для проведения дегустаций

Для проведения органолептического анализа продуктов 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 20 м^2;
- защищено от шума и вибрации;
- хорошо вентилируемое, но без сквозняков;
- окраска стен в светлые тона;
- хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк.

А.3.1.2 Требования к рабочим местам дегустаторов

Рабочие места дегустаторов должны быть одинаковы и расположены так, чтобы избежать влияния дегустаторов друг на друга при проведении оценки проб продуктов.

При закрытых дегустациях для самостоятельной работы дегустаторов рекомендуются кабины шириной 50—60 см, длиной 80—90 см, высотой 75—80 см. 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.

А.3.1.3 Рабочее место председателя дегустационной комиссии следует располагать так, чтобы он мог видеть всех членов комиссии.

На каждом рабочем месте должен стоять светлый стол и удобный стул. На столе дегустатора должны быть:

- дегустационные листы;
- основные правила оценки;
- карандаш или ручка;
- стаканы, нож и вилка из нержавеющей стали;
- посуда для слива напитков и салфетки;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (белый хлеб, питьевая минеральная негазированная вода, сыр, овощи, вареная колбаса, галеты, фрукты (кроме цитрусовых).

А.3.1.4 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 продуктов используют специальные дегустационные бокалы, форма и размеры которых изображены на рисунке 1.

Допускается отклонение от указанного размера по ширине не более 10 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 с температурой 35 °С—40 °С, затем ополаскивают несколько раз холодной водой и сушат при температуре 25 °С—30 °С.

А.3.3 Требования к дегустаторам

А.3.3.1 Дегустационная комиссия на предприятии должна состоять не менее чем из пяти человек с установлением срока полномочий не более двух лет.

К дегустации допускаются специалисты, имеющие стаж работы в данной отрасли не менее трех лет и прошедшие отбор по сенсорным способностям — чувствительности вкусового, обонятельного и цветового анализаторов.

А.3.3.2 Дегустатор должен пройти общую и специальную подготовку, направленную на совершенствование чувствительности дегустатора, а также обучение специфическим особенностям проведения органолептического анализа продуктов: идентификации основных вкусов, запахов, ароматов, тренировке памяти на вкус, запах, аромат и на сравнение анализируемой пробы с закодированным идентичным образцом.

А.3.3.3 Дегустатор должен знать технологические особенности производства, понимать принципы и методы оценки качества продуктов, различать уровни качества оцениваемого продукта и иметь представление об идеальном качестве анализируемых свойств продукта.

А.3.3.4 Дегустатор должен владеть навыками четкого выполнения определенной техники дегустирования, а также навыками объективного измерения своих ощущений, способами измерения этих ощущений, выражая их в баллах, а также вкусовой терминологией, принятой в дегустационной комиссии для определения органолептических ощущений.

А.4 Обработка результатов дегустационной оценки

А.4.1 После органолептической оценки каждой пробы продуктов дегустатор записывает свои оценки и при необходимости замечания в дегустационную карточку (таблица А.1). Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

А.4.2 Характеристику органолептических показателей переводят в количественную оценку, выражаемую в баллах. Используют 10-балльную шкалу, которая предусматривает характеристику качества продукта по следующим основным показателям: прозрачность, цвет, аромат или запах, вкус.

Разделение максимальных баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- прозрачность и цвет — 2 балла;
- аромат и запах — 4 балла;
- вкус — 4 балла.

А.4.3 Для разных уровней качества спирта, водок, особых водок, ликеров и ликероводочных изделий существуют разные ограничительные баллы, ниже которых проба продукта признается недоброкачественной (таблицы А.2, А.3).

Таблица А.1 **Форма дегустационной карточки**

_____

инициалы, фамилия дегустатора

Наименование продукта	Прозрачность и цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

«_____»_____ 200 г. _____

личная подпись

Таблица А.2 — Дегустационная оценка продуктов, рекомендованных к выпуску и реализации

Наименование продукта	Оценка в баллах, не менее
Спирт высшей очистки	8,6
Спирт «Альфа», спирт «Экстра»	8,8
Спирт «Люкс»	9,1
Водки и особые водки на спирте высшей очистки	8,8
Водки и особые водки на спирте «Экстра»	9,0
Водки и особые водки на спирте «Люкс»	9,2
Ликероводочные изделия	9,0
Бальзамы	9,2
Изделия на экспорт	Не менее 9,5
Новые изделия	Не менее 9,5

Таблица А.3 — Минимальные оценки продуктов в баллах, рекомендуемые при проведении дегустаций

Группа продукта	Гран-при	Золотая медаль	Серебряная медаль	Бронзовая медаль	Диплом
Водки и особые водки	9,8	9,75	9,7	9,65	9,5
Ликероводочные изделия	9,8	9,7	9,65	9,6	9,5
Бальзамы	9,85	9,75	9,7	9,65	9,55
Ликеры	9,8	9,7	9,6	9,55	9,5
Слабоградусные напитки	—	—	9,6	9,5	9,4
Спиртованные соки	—	—	9,6	9,5	9,4
Спирты	—	9,55	9,45	9,35	9,2

А.4.4 Каждый дегустатор по окончании дегустации подписывает дегустационную карточку и передает ее председателю комиссии.

А.4.5 При наличии электронной индикации дегустаторы сообщают председателю дегустационной комиссии свою оценку показом таблиц.

А.4.6 После передачи дегустаторами результатов оценки всех анализируемых проб продуктов председателю комиссии рекомендуется провести их обсуждение и обменяться мнениями.

А.4.7 Обработку результатов органолептического анализа проводит секретарь комиссии или другое лицо, назначенное председателем, который вычисляет среднеарифметическое значение представленных оценок, округленных до сотых долей.

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

А.4.7.1 Окончательные результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведенными в нормативных документах на данный вид продукта, определяя соответствие его требованиям стандарта.

А.4.7.2 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 оценки (наименование предприятия и продукции, данные о партии продукта, даты отбора проб, коды проб и т. д.), результаты органолептических оценок дегустаторов, заключение, рекомендации и решение комиссии, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

А.4.7.3 В процессе дегустационной оценки продуктов пользуются описательными характеристиками возможных вариантов оценки каждого органолептического показателя (таблица А.4).

Таблица А.4 — Описательные характеристики возможных вариантов оценки органолептических показателей продуктов

Наименование продукта	Показатель качества	Характеристика показателей качества
Спирт, водки, особые водки и ликероводочные изделия	Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачный с блеском и без него; прозрачный с наличием посторонних включений; мутный с опалесценцией
Спирт, водки и особые водки	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;

Окончание таблицы А.4

Наименование продукта	Показатель качества	Характеристика показателей качества
Ликероводочные изделия	Цвет	мягкий; резкий, жгучий; гармоничный Характерный для данного изделия; интенсивность цвета слабая или излишне густая; насыщенный цвет; наличие дополнительных цветных тонов, не соответствующих наименованию изделия
	Аромат	Характерный для данного изделия; слабовыраженный; интенсивный; недостаточно полно выраженный; ярко выраженный; невыраженный; типичный; нетипичный; слаженный; гармоничный; не свойственный данному виду изделия
	Вкус	Свойственный данному виду изделия; слабо выраженный; не свойственный данному изделию; наличие постороннего тона во вкусе; излишне выраженный вкус какого-либо компонента; слаженный; гармоничный

А.5 Типы дегустаций

В процессе производства водок и ликероводочных изделий на предприятиях проводят дегустации, представляющие систематический контроль за качеством выпускаемой продукции.

Рабочая дегустация осуществляется ежедневно в производственных цехах или лаборатории и включает органолептическую оценку качества поступившего на завод этилового спирта, приготовленных сортировок и купажей ликеров и ликероводочных изделий до и после фильтрации и т. д. Ее проводят производственные работники (технолог, мастер или начальник цеха, химик или инженер по качеству) в процессе выполнения ими своих должностных обязанностей.

Рабочая дегустация является «открытой». Дегустационную оценку проводят коллегиально с обсуждением результатов, после чего принимают окончательное решение. Полученные результаты дегустационной оценки заносят в типовой журнал, в котором, кроме заключения о качестве, указывают наименование продукта, номер и емкость, из которой отобрана проба, дату анализа, подписи лиц, участвующих в дегустации.

Заводская дегустационная комиссия систематически осуществляет дегустационный анализ готовой продукции разного ассортимента, утверждение продукции нового ассортимента, принятого к внедрению на предприятии; анализ продукции, предназначенной для поставки на экспорт; решение спорных вопросов в случае жалоб от покупателей, торгующих и других организаций; проведение выборочного дегустационного анализа разного ассортимента за определенный период (месяц, квартал, год). Заводская дегустационная комиссия создается на основании приказа руководителя предприятия и состоит из группы ведущих специалистов данного предприятия — главного инженера, работника лаборатории, начальников цехов, главного технолога.

В зависимости от задач, стоящих перед членами дегустационной комиссии, заводская дегустация может быть «закрытой» и «открытой». Заседание заводской комиссии проводится один раз в месяц.

Заключение о качестве анализируемых проб заносят в протокол, в котором 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 продукта, дата отбора проб и т. д.), результаты оценок дегустаторов, заключение о качестве продукта, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

Экспертная или арбитражная комиссия решает вопросы о подлинности продуктов или их фальсификации с проведением органолептических и физико-химических анализов, осуществляет проведение арбитражных анализов при оценке продуктов по просьбе контролирующих организаций, решает возникающие спорные вопросы о качестве продуктов между поставщиком и потребителем. Экспертная комиссия также осуществляет проведение арбитражных анализов при экспортных и импортных поставках продуктов. Дегустация может быть «закрытой» и «открытой».

Комиссия создается при головной отраслевой организации, осуществляющей разработку и внедрение технологических процессов и методов контроля качества продуктов. В ее состав входят эксперты и опытные специалисты-профессионалы.

Конкурсная дегустационная комиссия осуществляет органолептическую оценку продукции, представленной на международные и отечественные выставки и конкурсы. Конкурсная дегустация является «закрытой» и проводится по специальным правилам. В состав конкурсной дегустационной комиссии входят опытные высококвалифицированные специалисты-профессионалы.

УДК 663.5:543.06:006.354 ОКС 67.160.10 Н79 ОКСТУ 9109

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

gost.e-ecolog.ru