ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 51156— 2005

КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ

Общие технические условия

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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2005 г. № 289-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51156—98

5 ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 2—2008)

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

КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ

Общие технические условия

Wine cocktails.
General specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на винные коктейли газированные или негазированные (далее — винные коктейли), изготовленные без добавления этилового спирта и сырья, содержащего добавленный этиловый спирт.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, — в 4.1.6, требования к качеству продукта — в 4.1.2, 4.1.3, требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 51153—98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

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

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения

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

Издание официальное

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 4221—76 Калий углекислый. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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 27198—87 Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52558—2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52835—2007 Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52836—2007 Вина плодовые столовые и виноматериалы плодовые столовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

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 стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **коктейль винный**: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5 % до 8,5 %, содержащий не менее 50 % столового виноматериала и/или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и полученный без насыщения или насыщением двуокисью углерода. Коктейль винный, изготовленный с добавлением только натуральных вкусоароматических веществ и натуральных пищевых красителей, сахаросодержащих веществ, воды, без насыщения или насыщением двуокисью углерода, относят к натуральным напиткам.

(Поправка).

3.2 **столовый виноматериал:** Столовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

3.3 **сброженное плодовое сусло:** Продукт с объемной долей этилового спирта от 5,0 % до 8,5 %, изготовленный сбраживанием плодовой мезги или плодового сусла.

3.4 **сахаросодержащие вещества:** Сахар-песок, сахар-песок рафинированный, жидкий сахар, мед, концентрированное виноградное сусло, ректификованное виноградное сусло, виноградное сусло свежее, а также натуральные сахаросодержащие вещества, обладающие аналогичными свойствами перечисленных продуктов.

3.5 **натуральные ароматизирующие и натуральные вкусовые вещества:** Вещества, полученные с помощью соответствующих физических методов (включая перегонку и экстрагирование растворителем) или ферментативных или микробиологических методов из сырья растительного или животного происхождения, использованного в неизменном состоянии или переработанного для потребления традиционными способами приготовления пищевых продуктов (включая сушку, обжаривание и брожение).

3.6 **идентичные натуральным ароматизирующие и идентичные натуральным вкусовые вещества:** Вещества, полученные путем химического синтеза или выделенные химическими способами и химически идентичные веществу, исходно присутствующему в сырье растительного или животного происхождения.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Винные коктейли должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке для винного коктейля конкретного наименования.

4.1.2 Винные коктейли должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. При наливе в бокал газированного винного коктейля должна образовываться характерная пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

4.1.3 По физико-химическим показателям винные коктейли должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, % *	2,5—8,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3, не более*	120,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3, не менее*	3,5
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	200
Давление двуокиси углерода в бутылках с винным коктейлем, приготовленным насыщением двуокисью углерода, при температуре 20 °С, кПа, не менее	150
или	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30
* Норма показателя установлена с учетом допустимых отклонений.	

4.1.4 В винных коктейлях допускаются отклонения от норм показателей, установленных для конкретных наименований коктейля:

по объемной доле этилового спирта . . . . . ± 0,5 %;

по массовой концентрации сахаров. . . . . ± 5,0 г/дм^3;

по массовой концентрации титруемых кислот . . ± 0,5 г/дм^3.

4.1.5 Органолептические и физико-химические показатели для конкретных наименований винных коктейлей должны быть установлены в технологической инструкции на продукцию, утвержденной в установленном порядке.

4.1.6 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в винных коктейлях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для приготовления винных коктейлей применяют:

- виноматериалы виноградные обработанные натуральные по ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52558;
- виноматериалы плодовые обработанные сухие по ГОСТ Р 52835, ГОСТ Р 52836;
- виноматериалы плодовые сброженные по ГОСТ Р 51146;
- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 27198, ГОСТ Р 53023—2008;
- виноград свежий машинной уборки для промышленной переработки;
- плоды и ягоды;
- сусло виноградное концентрированное;
- сусло виноградное концентрированное ректификованное;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- смеси сухих растительных ингредиентов для винодельческой промышленности или их отдельные компоненты;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- сахар жидкий;
- глюкозо-фруктозный сироп;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- ароматизирующие и вкусовые вещества натуральные и идентичные натуральным;
- красители, калий пиросернистокислый, разрешенные к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- калий углекислый по ГОСТ 4221;
- воду питьевую [3], [4];
- двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве винных коктейлей используют аналогичное сырье, в том числе импортное, и вспомогательные материалы, разрешенные к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.2 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в применяемых сырье и вспомогательных материалах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации *.

4.3 Упаковка

4.3.1 Винные коктейли разливают в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

4.3.2 Потребительская тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с винодельческой продукцией в установленном порядке.

4.3.3 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта.

4.3.4 Требования к упаковыванию продукции должны быть предусмотрены технологической инструкцией на конкретное наименование винного коктейля, утвержденной в установленном порядке.

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

Пределы допустимых отрицательных отклонений продукта в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Требования к допустимым положительным отклонениям, характеризующим превышение объема продукта над номинальным, должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

4.3.6 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с готовой продукцией — по ГОСТ 24597.

4.3.7 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] и [2].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркирование потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием следующей информации:

- наименования винного коктейля;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- даты розлива;
- объема;
- объемной доли этилового спирта, % об.;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- условий хранения;
- состава, в том числе используемых пищевых добавок;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Маркировку на групповую упаковку в термоусадочную пленку не наносят.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением на ящиках манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На транспортную тару дополнительно наносят:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование вида продукта;
- количество единиц потребительской тары;
- объем единицы потребительской тары.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в винных коктейлях устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Определение давления двуокиси углерода в бутылках — по ГОСТ 12258.

6.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

6.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

6.6 Определение массовой концентрации свободного и общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655.

6.7 Определение массовой доли двуокиси углерода — по ГОСТ Р 51153.

6.8 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

6.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823 и [5], [6].

6.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.11 Определение радионуклидов — по [7], [8], [9].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Правила транспортирования и хранения — по ГОСТ Р 51149 при температуре от 0 °С до 20 °С.

7.2 Сроки хранения конкретных наименований винных коктейлей устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке, но не менее трех месяцев со дня розлива.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[3] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[4]СанПиН 2.1.4.1175—2002	Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников
[5] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[6] МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[7] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль стронция-90 и цезия-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

УДК 663.874:006.354 ОКС 67.160.10 Н72 ОКП 91 7740

Ключевые слова: коктейли винные, газированные, негазированные, термины и определения, характеристики, требования к сырью и материалам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

gost.e-ecolog.ru