ГОСТ Р 52187—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП) с участием Московского государственного университета пищевых производств (МГУПП), по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 417-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© Стандартинформ, 2007

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 Определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы анализа 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А Методика расчета минимальной общей массовой доли фруктовых соков и/или пюре в нектарах из двух и более видов соков и/или пюре 11
Приложение Б Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания фруктовых нектаров 12
Приложение В Рекомендуемые условия и периоды хранения фруктовых нектаров 13
Приложение Г Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Canned food. Fruit nectars. General specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — фруктовые нектары и устанавливает общие технические требования к ним.

Требования безопасности изложены в 5.2.7 и 5.2.8, требования к качеству — 5.2.1—5.2.4, в части идентификации — 5.2.5, к маркировке — 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004.1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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

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. Метод 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 8756.22—80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

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 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

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

Издание официальное

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

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 25999—83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов B_1 и B_2

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 26935—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения олова

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ Р 50479—93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР

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 51427—99 Соки цитрусовые. Метод определения массовой концентрации гесперидина и нарингина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51428—99 Соки фруктовые. 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

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 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. Титриметрический метод определения 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 52184—2003 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

3 Определения

3.1. В настоящем стандарте использованы термины по ГОСТ Р 51398.

4 Классификация

4.1 Наименования фруктовых нектаров устанавливают в зависимости от используемого сырья.

4.2 Фруктовые нектары изготовляют из:

- одного вида сока или пюре;
- двух и более видов соков и/или пюре.

4.3 Фруктовые нектары, в зависимости от технологии изготовления и используемых полуфабрикатов, подразделяют на:

- осветленные;
- неосветленные;
- с мякотью.

Нектары с мякотью изготовляют гомогенизированными и негомогенизированными.

4.4 Фруктовые нектары могут быть витаминизированными, т. е. изготовленными с добавлением аскорбиновой кислоты (не менее 400 мг/кг), других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).

5 Общие технические требования

5.1 Фруктовые нектары изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа на конкретные виды нектаров (при наличии), по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных уполномоченным органом.

Требования в документах на конкретные виды нектаров должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям фруктовые нектары должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика нектара		
	осветленного	неосветленного	с мякотью
Внешний вид и консистенция	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном нектаре и в купажированных нектарах, содержащих виноградный сок, наличие кристаллов винного камня	Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускаются: - осадок на дне тары; - для нектаров из цитрусовых и тропических фруктов — наличие частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбедо)	Для гомогенизированных — однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной* фруктовой мякотью соответствующих фруктов. Допускаются: - незначительное расслаивание; - для негомогенизированных — наличие осадка частиц мякоти использованных фруктов на дне тары (за исключением цедры и альбедо)
Вкус и аромат	Хорошо выраженные, свойственные использованным фруктовым сокам или пюре (или их смеси) Допускаются: - для нектаров из дикорастущих ягод — естественная горечь; - для нектаров из цитрусовых фруктов — естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах		
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных фруктовых соков и/или пюре, из которых изготовлены нектары		

* Количество частиц мякоти размером более 150 мкм — не более 30 %, в т. ч. частиц размером свыше 300 мкм — не более 7 % от общего количества всех частиц в нектаре с мякотью.

5.2.2 Требования к фруктовым нектарам по общим физико-техническим показателям должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	5,0—20,0	По ГОСТ 28562, ГОСТ Р 51433
pH, не выше	4,2	По ГОСТ 26188
Массовая доля осадка в нектарах, %, не более:		По ГОСТ 8756.9
- осветленных - неосветленных	0,4 0,9	
Массовая доля мякоти (в нектарах с мякотью), %	8—35	По ГОСТ 8756.10
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля аскорбиновой кислоты в витаминизированных нектарах, %, не менее	0,02	По ГОСТ 24556
Массовая концентрация оксиметилфурфурола, мг/дм^3, не более:		По ГОСТ 29032
- для цитрусовых нектаров - для остальных нектаров	10 20	
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	»	Контролируют визуально
Примечание — Массовую долю осадка и мякоти в нектарах на основе цитрусовых и тропических фруктов не нормируют.		

5.2.3 Минимальная массовая доля фруктового сока и/или пюре в нектарах из одного вида сырья должна соответствовать значениям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование нектара	Массовая доля фруктового сока или пюре, %, не менее
Из личи	20
Алычовый; из анноны колючей; из ацеролы (западно-индийской вишни); банановый; барбарисовый; брусничный; из гуавы; из керимойи; лимонный; из плодов лайма; лимонниковый; из манго; из маракуйи (из пассифлоры); из мушмулы; облепиховый; из папайи; из сливы канадской; из сливы черной; из сливы карибской; из суринамской вишни; ткемалевый; из яблок кешью (яблок акажу); из хурмы; смородиновый (из белой, из красной, из черной смородины)	25
Гранатовый; ежевичный; клюквенный; из крыжовника (красного, белого); из морошки; рябиновый (из обыкновенной рябины); черноплодно-рябиновый (из аронии); смородиновый (из белой, из красной, из черной смородины); из тамаринда; из терна; черничный; из шелковицы; из умбу	30
Вишневый (из вишни обыкновенной); из купуачу	35
Абрикосовый; ананасовый; голубичный; грушевый; земляничный (клубничный); малиновый (из красной малины); персиковый; черешневый; шиповниковый; из ронсейской шелковицы	40
Айвовый; апельсиновый; из бузины (самбука); грейпфрутовый; из жимолости; из ирги; кизиловый; мандариновый; из мякоти какао; из померанца; сливовый (из сливы обыкновенной); яблочный (из яблок обыкновенных)	50
Другие нектары из фруктов с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом	25
Другие нектары из фруктов с низкой кислотностью, низким содержанием мякоти и слабым ароматом	50

5.2.4 Минимальную общую массовую долю фруктовых соков и/или пюре для нектаров из двух и более видов соков и/или пюре вычисляют как сумму средневзвешенных значений минимальных массовых долей соков и/или пюре, входящих в состав нектара. Методика расчета приведена в приложении А.

5.2.5 Рекомендуемые значения дополнительных показателей, используемых для идентификации в целях установления соответствия нектара заявленному наименованию и выявления фальсификации фруктовых нектаров следующих наименований: абрикосовый, ананасовый, апельсиновый, мандариновый, банановый, вишневый, грейпфрутовый, из гуавы, земляничный (клубничный), лимонный, малиновый, из манго, из маракуйи, персиковый, черносмородиновый и яблочный — приведены в [1] (раздел Б)*.

5.2.6 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей (массовой доли растворимых сухих веществ, мякоти, массовой доли витаминов в витаминизированных нектарах), а также массовая доля соков и/или пюре, входящих в состав конкретного нектара, и пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, должны быть установлены в документах, по которым изготовляют конкретные фруктовые нектары.

Примечание — В нектарах с добавлением комплексных витаминных смесей (премиксов), для контроля их рецептурного содержания в документах, по которым они изготовляются, устанавливают норму массовой доли одного или двух основных витаминов, входящих в состав витаминной смеси.

5.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, хлорорганических пестицидов и радионуклидов в нектарах не должно превышать допустимые уровни, установленные [2] (индекс 1.6.5), фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, — [3].

5.2.8 По микробиологическим показателям фруктовые нектары должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: абрикосовый, грушевый, персиковый, из тропических плодов, а также из двух и более видов соков и/или пюре, в состав которых входят соки или пюре из этих фруктов с pH 3,8 и выше, — для консервов группы А, остальные нектары — для консервов группы Г по [2] (приложение 8).

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления фруктовых нектаров применяют следующие сырье и материалы:

- фрукты свежие по национальным стандартам или другим документам, которым они должны соответствовать;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ Р 52184;
- соки фруктовые прямого отжима, консервированные «горячим розливом» и асептическим способом, по нормативному или техническому документу;
- соки фруктовые прямого отжима свежеизготовленные;
- соки фруктовые прямого отжима быстрозамороженные или консервированные асептическим способом, импортные, разрешенные для использования в производстве нектаров уполномоченным органом, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом, или быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сусло виноградное прямого отжима по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива», — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре фруктовые быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре фруктовые быстрозамороженные или асептического консервирования, импортные, разрешенные для использования в производстве нектаров уполномоченным органом;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные, импортные, разрешенные для использования в производстве нектаров уполномоченным органом;
- концентрированные натуральные летучие ароматообразующие фруктовые вещества по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

*Рекомендуемые значения подлежат уточнению после накопления статистических данных.

- смеси из концентрированных соков тропических, цитрусовых и других фруктов, импортные, имеющие коммерческие или фантазийные названия, стерилизованные, асептического консервирования или замороженные, разрешенные для использования в производстве нектаров уполномоченным органом;

- сахар-песок — по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества, (глюкозный сироп, жидкая сахароза, раствор инвертного сахара, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкоза, высокоглюкозный сироп), или подслащивающие вещества, разрешенные для использования при изготовлении нектаров уполномоченным органом;

- мед натуральный по ГОСТ 19792;

- кислоту аскорбиновую [4];

- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы), разрешенные уполномоченным органом;

- воду питьевую [5], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$.

Допускается для доведения величины pH до нормируемого значения добавление в нектары кислот в количестве , г/$дм^3$, не более: винной — по ГОСТ 21205 или лимонной пищевой — по ГОСТ 908, или яблочной, разрешенной уполномоченным органом.

Допускается использование аналогичного импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в нормативных и технических документах, разрешенных для использования в производстве нектаров уполномоченными органами.

Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2], в части пестицидов — [3].

При изготовлении фруктовых нектаров не допускается использование ароматизаторов, красителей, подкрашивающих экстрактов, искусственных подсластителей и сахарозаменителей, диффузионных соков, продуктов водной экстракции измельченного сырья (мякоти, кожуры или выжимок, в т. ч. полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения), соков и пюре, консервированных химическими консервантами, а также любого иного сырья, кроме приведенных в настоящем пункте.

5.4 Упаковка

5.4.1 Фруктовые нектары фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Допускается по условиям договора фасование нектаров асептическим способом в тару типа «Bag-in-Box» («Мешок в коробке»).

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены для использования в производстве нектаров уполномоченным органом.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих установленным требованиям [6], [7] и разрешенных к применению для изготовления тары и крышек при фасовании нектаров уполномоченным органом.

5.4.2 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий ее транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды тары для фасования и упаковывания нектаров и укупорочные средства приведены в приложении Б.

Документы, в соответствии с которыми изготовляют потребительскую тару, укупорочные средства и транспортную тару, должны быть согласованы с уполномоченным органом.

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

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

Пределы допустимых положительных отклонений объема продукта в одной упаковочной единице от номинального количества не контролируют.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799 со следующими дополнениями.

5.5.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской таре должны быть указаны:

- наименование нектара (по 5.5.1.2);

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при

несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); наименование изготовителя и экспортера может быть написано на иностранном языке;

- товарный знак изготовителя или торговая марка (при наличии);
- объем нектара, л ($дм^3$, мл);
- состав фруктового нектара (по 5.5.1.3);
- минимальная массовая доля сока и/или пюре в нектаре — по 5.2.3 (таблица 3) или рассчитанная по приложению А;
- сведения о пищевой ценности; для витаминизированных нектаров, с указанием витаминов (мг, мкг) в готовом продукте в соответствии с [2] (приложение 14).
- надписи: «осветленный», «неосветленный» или «с мякотью» в зависимости от применяемой технологии;
- надпись «гомогенизированный» (для нектаров с мякотью);
- дата изготовления;
- срок годности (исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: «Годен до . . .» или «Использовать (употребить) до . . .»);
- условия хранения;
- надпись «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичная рекомендация (для нектаров на основе соков или пюре из цитрусовых или тропических плодов и нектаров с мякотью);
- условия и период хранения после вскрытия упаковки;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован нектар;
- информация о подтверждении соответствия.

5.5.1.2 Наименование нектара указывают на этикетке или непосредственно на потребительской таре (для пакетов — на лицевой стороне: при различных по площади сторонах пакета — на одной из больших по площади сторон, при одинаковых по площади сторонах пакета — на любой из них) в виде: для нектаров из одного вида фруктов — «N-ный нектар» или «Нектар N-ный», или «Нектар из N», где N — наименование фруктов, из которых изготовлен сок или пюре, входящие в состав нектара. Для нектаров из двух видов сока и/или пюре N заменяют сложным прилагательным, или словами, составленными из наименований фруктов, из которых изготовлены сок и/или пюре, входящие в состав нектара, расположенных в порядке убывания массовой доли сока и/или пюре в рецептуре нектара; для нектаров из трех и более видов соков и/или пюре их наименования представляют в виде: «Нектар из смеси фруктов». Наименования фруктов (соков и/или пюре), входящих в состав нектара, указывают отдельно от наименования нектара в порядке убывания их массовой доли в рецептуре нектара.

Для нектаров из трех и более видов соков и/или пюре допускается использование фантазийного или коммерческого наименования, например «Мультифрукт», «Тропик» и т. п. Фантазийное или коммерческое наименование («Мультивитамин», «Мультивитаминный») или иные производные наименования, образованные от корневого термина «витамин», приводят только при наличии у изготовителя документального подтверждения о составе и содержании витаминов в данном нектаре.

В случае добавления во фруктовый нектар меда, в непосредственной близости от его наименования должно быть указано: «с медом» или «содержит мед», при добавлении витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов) — «витаминизированный».

5.5.1.3 В составе фруктовых нектаров наименования компонентов, входящих в состав нектара, приводят в следующей последовательности:

- наименование сока и/или пюре;
- сахар и/или другие сахаристые и подслащивающие вещества;
- вода (или сахарный сироп);
- мед (при добавлении);
- лимонная или яблочная, или винная кислота (при добавлении);
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы) — для витаминизированных нектаров.

Вышеназванные компоненты приводят без указания группового наименования (при использовании комплексных смесей).

5.5.1.4 На этикетке или непосредственно на упаковке (потребительской таре) не допускается наносить изображение фруктов, которые не используют для изготовления нектара.

5.5.1.5 Информацию допускается располагать в одном или нескольких удобных для прочтения местах.

5.5.1.6 Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

5.5.1.7 Продукт может сопровождаться дополнительной информацией изготовителя, в том числе рекламной, характеризующей продукт. Также может наноситься штриховой код.

5.5.1.8 Всю информацию наносят на русском языке. Она может быть продублирована на языках народов Российской Федерации или на иностранных языках.

5.5.1.9 Информация о технологических особенностях изготовления нектара может быть нанесена на этикетку или непосредственно на упаковку потребительской тары только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

5.5.2 Транспортная маркировка тары — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

На транспортную тару с нектарами в потребительской таре, температура хранения которых отличается от обычной, дополнительно к указанным в ГОСТ 13799 наносят манипуляционный знак «Ограничение температуры».

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены уполномоченным органом.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль органолептических (кроме качества измельчения мякоти), физико-химических показателей (кроме массовых долей осадка, мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей и массовой концентрации оксиметилфурфурола), массовой доли фруктового сока и/или пюре в нектаре, объема нектара, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии нектаров.

6.3 Качество измельчения мякоти (таблица 1), массовые доли осадка, мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей и массовую концентрацию оксиметилфурфурола определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке качества нектара.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

6.5 Микробиологический контроль качества партии нектаров проводят в соответствии с [8].

6.6 Идентификацию нектаров в целях установления соответствия заявленному наименованию или выявления фальсификации проводят при возникновении разногласий в оценке качества продукции в соответствии с ГОСТ Р 51293.

Наименование нектара подтверждается при соответствии органолептических и физико-химических показателей (таблицы 1—3).

Примечание — В качестве дополнительных документов, характеризующих нектары (наименований, указанных в 5.25), для идентификации при согласии заинтересованных сторон могут быть использованы справочные документы [1].

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 [9].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

В случае разногласий в визуальной оценке прозрачность осветленных нектаров определяют по ГОСТ 8756.11, внешний вид и консистенцию гомогенизированных нектаров — по ГОСТ 24283.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ проводят по ГОСТ 28562 и ГОСТ Р 51433, остальных физико-химических показателей (pH, массовых долей этилового спирта, минеральных примесей и массовой концентрации оксиметилфурфурола) — по 5.2.2 (таблица 2).

7.4 Определение объема сока в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1, герметичности стеклянной и металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

7.5 Массовую долю фруктового сока и/или пюре, входящих в состав нектара, контролируют по закладке в процессе его изготовления.

7.6 Определение дополнительных показателей, используемых для идентификации фруктовых

нектаров, в целях подтверждения соответствия нектара заявленному наименованию и выявления фальсификации, проводят согласно ГОСТ Р 51122, ГОСТ Р 51123, ГОСТ Р 51124, ГОСТ Р 51128, ГОСТ Р 51129, ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 51240, ГОСТ Р 51427 — ГОСТ Р 51433, ГОСТ Р 51436 — ГОСТ Р 51438, ГОСТ Р 51441, ГОСТ Р 51443, ГОСТ Р 51938, ГОСТ Р 51940.

7.7 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440, радионуклидов — по методам [10], [11], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [12].

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

7.9 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.10 Определение массовой доли витаминов — по ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24556, ГОСТ 25999, ГОСТ Р 50479 и другим документам.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения фруктовых нектаров — по ГОСТ 13799.

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

8.2 Сроки годности фруктовых нектаров устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых фруктовые нектары сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Методика расчета минимальной общей массовой доли фруктовых соков и/или пюре в нектарах из двух и более видов соков и/или пюре

Минимальную общую массовую долю фруктовых соков и/или пюре для купажированных нектаров k, %, вычисляют как сумму средневзвешенных значений:

- для двухкомпонентных нектаров ($a + b$) по формуле

$$k = \frac{ax + by}{100},$$

где a — содержание первого сока во фруктовой части нектара из двух видов соков и/или пюре по рецептуре, %;

x — минимальная массовая доля фруктового сока и/или пюре в нектаре «a» из одного вида сырья, % (по таблице 3);

b — содержание второго сока во фруктовой части нектара из двух видов соков и/или пюре по рецептуре, %;

y — минимальная массовая доля фруктового сока и/или пюре в нектаре «b» из одного вида сырья, % (по таблице 3),

при этом $a > b$ и $a + b = 100$ %;

- для многокомпонентных нектаров ($a + b + , \ldots , + n$) по формуле

$$k = \frac{ax + by + , \ldots , + nz}{100},$$

где n — содержание n-го сока во фруктовой части купажированного нектара по рецептуре, %;

z — минимальная массовая доля фруктового сока и/или пюре в нектаре из одного вида сырья «n», % (по таблице 3),

при этом $a > (b + , \ldots , + z)$ и $a + b + , \ldots , + n = 100$ %.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания фруктовых нектаров

Б.1 Фруктовые нектары фасуют (асептическим способом или способом «горячего розлива») в:

- стеклянные банки с венчиком горловины типов I и III вместимостью не более 3,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные банки под винтовую укупорку нового типа (тип III) вместимостью не более 3,0 дм^3 по [13], [14];
- банки и бутылки стеклянные импортные вместимостью не более 1,0 дм^3, разрешенные уполномоченным органом;
- стеклянные бутылки типов X и XI по ГОСТ 10117.2 вместимостью не более 1,0 дм^3;
- металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм^3;
- стеклянные бутылки с венчиком типа III вместимостью до 1,0 дм^3 [15];
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2 дм^3 [16];
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги вместимостью не более 2,0 дм^3, разрешенные для использования в производстве нектаров уполномоченным органом;
- пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и алюминиевой пленки вместимостью не более 2,0 дм^3, разрешенные для использования в производстве нектаров уполномоченным органом;
- бутылки из полимерных материалов, разрешенных для использования в производстве нектаров уполномоченным органом, вместимостью не более 2,0 дм^3;
- тару типа «Bag-in-Box» вместимостью не более 50 дм^3.

Тара и материалы должны быть разрешены для контакта с фруктовыми нектарами уполномоченным органом.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- стеклянные банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками промышленного применения [17];
- стеклянные банки с венчиком горловины типа III — металлическими (для пастеризуемой или стерилизуемой продукции в зависимости от режима стерилизации) крышками по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные банки и бутылки с венчиком нового типа (тип III) и импортные банки — крышками типа «Твист-Офф» по [18] или импортными.

Стеклянные бутылки типов X и XI укупоривают кронен-пробками (кроме кронен-пробок с корковой и резиновой прокладками) по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

Допускается упаковывание в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную уполномоченным органом.

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и периоды хранения фруктовых нектаров

Рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых фруктовые нектары сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре:

светлоокрашенных — 2 лет;

темноокрашенных — 1,5 года;

- в металлической таре — 1 года;
- в алюминиевых тубах — 1 года;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги (картона), алюминиевой фольги и полимерной пленки:

для нектаров, фасованных асептическим способом, при температуре от 2 °С до 25 °С — 1 года,

для нектаров, фасованных методом «горячего розлива» при температуре от 2 °С до 10 °С, — 6 мес;

- в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 2 °С до 10 °С для осветленных и неосветленных нектаров, фасованных методом «горячего розлива», — 9 мес.

Рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых витаминизированные фруктовые нектары сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре — 1 года при температуре от 0 °С до 25 °С;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги (картона), алюминиевой фольги и полимерной пленки:

для нектаров, фасованных асептическим способом, при температуре от 2 °С до 25 °С — 1 года;

для нектаров, фасованных методом «горячего розлива», при температуре от 2 °С до 10 °С — 6 мес;

- в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 2 °С до 10 °С для осветленных и неосветленных нектаров, фасованных методом «горячего розлива», — 9 мес.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(справочное)

Библиография

[1] 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)*

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] ГН 1.2.1323—03 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[4] ГФ СССР изд. X, ст. 6 «Кислота аскорбиновая пищевая»

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] Технологическая инструкция по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 12.02.2004

[7] Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 21.06.1988

[8] 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

[9] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[10] МУ 5778—91 «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах» М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[11] МУ 5779—91 «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах» М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

[12] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб. ч. 4—25, 1976—1997

[13] ТУ 21-074.1—97—96 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа

[14] ТУ 21-074.1-166—98 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды

[15] ТУ 21-074.2-137—97 Бутылки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды

[16] ТУ 1417-041-04782324—94 Тубы алюминиевые для пищевых продуктов

[17] ТУ 10.244.003—90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I

[18] ТУ 1416-001-50195457—2000 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III

* Официальный перевод находится во ВНИИКИ.

УДК 664.851:006.354 ОКС 67.160.20 Н54 ОКП 91 6353

Ключевые слова: консервы, фруктовые нектары, определения, классификация, общие технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, идентификация, правила транспортирования, условия хранения, срок годности

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 27.07.2007. Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 2,32. Уч.-изд.л. 1,60. Тираж 83 экз. Зак. 634.

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