НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

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. № 416-ст

3 Стандарт гармонизирован со стандартом Комиссии Кодекс Алиментариус Alinorm 03/39A, 2003 г. «Общий Кодекс-стандарт на фруктовые соки и нектары» в части пункта 2.1.2 и приложения

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы анализа 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А Показатели титруемой кислотности в восстановленных фруктовых соках 10
Приложение Б Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания восстановленных фруктовых соков 11
Приложение В Пищевая ценность 100 г восстановленных фруктовых соков 12
Приложение Г Условия и периоды хранения восстановленных фруктовых соков 13
Приложение Д Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Технические условия

Canned food. Reconstituted fruit juices. Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — фруктовые восстановленные соки (далее — соки), изготовленные из концентрированных фруктовых соков.

Требования по безопасности изложены в 5.2.6 и 5.2.7, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.4, в части идентификации — в 5.2.5, к маркировке — в 5.5.1.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 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 8756.11—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 24556—89 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

Издание официальное

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

3 Определения

В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ Р 51398.

4 Классификация

4.1 Наименования восстановленных фруктовых соков устанавливают в зависимости от использованных концентрированных соков:

абрикосовый,
айвовый,
алычовый,
ананасовый,
апельсиновый,
банановый,
барбарисовый,
брусничный,
виноградный осветленный,
вишневый,
голубичный,
гранатовый,
грейпфрутовый,
грушевый,
из гуавы,

ежевичный,
земляничный (клубничный),
калиновый,
из киви,
кизиловый,
клюквенный,
красносмородиновый,
крыжовниковый,
из лайма,
лимонный,
малиновый,
из манго,
мандариновый,
из маракуйи,
из папайи,
персиковый,
сливовый,
терновый,
ткемалевый,
из хурмы,
черешневый,
черничный,
черноплодно-рябиновый,
черносмородиновый,
яблочный.

4.2 Восстановленные фруктовые соки в зависимости от технологии изготавливают:
- осветленными,
- неосветленными,
- с мякотью.

Виноградный восстановленный сок изготавливают только осветленным.

4.3 Восстановленные фруктовые соки могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты (не менее 400 мг/кг) — витаминизированные.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям восстановленные фруктовые соки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция соков:	
осветленных	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня
неосветленных	Естественно-мутная жидкость (прозрачность необязательна). Допускается осадок на дне тары.
	Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых плодов (за исключением цедры и альбедо)
с мякотью	Однородная текучая жидкость с мякотью фруктов.
	Допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и аромат	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Допускаются: - для соков из дикорастущих ягод — естественная горечь; - для соков из цитрусовых плодов — натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов

5.2.2 Массовая доля растворимых сухих веществ в восстановленных фруктовых соках должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование восстановленных соков	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	Наименование восстановленных соков	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее
Абрикосовый	11,2	Клюквенный	7,5
Айвовый	12,0	Красносмородиновый	8,5
Алычовый	12,0	Крыжовниковый	12,0
Ананасовый	11,5	Из лайма	8,0
Апельсиновый	11,2	Лимонный	8,0
Банановый	21,0	Малиновый	7,0
Барбарисовый	12,0	Из манго	15,0
Брусничный	9,0	Мандариновый	11,8
Виноградный осветленный	15,9	Из маракуйи	13,5
Вишневый	13,5	Из папайи	9,5
Голубичный	8,5	Персиковый	10,5
Гранатовый	12,0	Сливовый	12,0
Грейпфрутовый	10,0	Терновый	9,0
Грушевый	11,9	Ткемалевый	12,0
Из гуавы	9,5	Из хурмы	14,0
Ежевичный	9,0	Черешневый	11,0
Земляничный (клубничный)	7,0	Черничный	8,5
Калиновый	8,0	Черноплодно-рябиновый	12,5
Из киви	11,5	Черносмородиновый	11,0
Кизиловый	11,0	Яблочный	11,2

Примечание — Нормы массовой доли растворимых сухих веществ установлены без учета добавленных для корректирования вкуса сахара или подкислителя.

5.2.3 Общие физико-химические показатели восстановленных соков должны соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
pH, не выше	4,2	По ГОСТ 26188
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля осадка в соках, %, не более:		По ГОСТ 8756.9
осветленных	0,4	
неосветленных	0,9	
Массовая доля витамина С (для витаминизированных соков), %, не менее	0,02	По ГОСТ 24556
Массовая концентрация оксиметилфурфурола, мг/дм^3, не более:		По ГОСТ 29032
для соков из цитрусовых плодов	10	
для остальных соков	20	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
для земляничного сока с мякотью	0,005	
для остальных соков	Не допускается	
Посторонние примеси	Не допускаются	Визуально

Примечание — Массовая доля осадка в соках из цитрусовых и тропических плодов не нормируется.

5.2.4 Рекомендуемые массовые доли титруемых кислот, обеспечивающие оптимальные (гармоничные) органолептические показатели, приведены в приложении А.

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

5.2.6 Содержание токсичных элементов, хлорорганических пестицидов, радионуклидов и микотоксина патулина в восстановленных фруктовых соках не должно превышать допустимые уровни по [2] (индекс 1.6.5), фосфорорганических и других пестицидов, фактически использованных при производстве сырья, — по [3].

5.2.7 По микробиологическим показателям восстановленные фруктовые соки должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: абрикосовый, грушевый, персиковый и из тропических плодов с pH 3,8 и выше — для консервов группы А, остальные соки — для консервов группы Г по [2] (приложение 8).

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления восстановленных фруктовых соков используют следующее сырье:

- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- соки концентрированные из цитрусовых и тропических плодов асептического консервирования, стерилизованные или замороженные импортные, разрешенные для использования в производстве соков уполномоченным органом в установленном порядке (далее — уполномоченным органом);
- соки фруктовые концентрированные асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соки фруктовые концентрированные замороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

* Рекомендуемые значения подлежат уточнению после накопления статистических данных.

- соки прямого отжима по ГОСТ Р 52184 и по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соки фруктовые свежеизготовленные или асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре свежеизготовленные, стерилизованные или асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре фруктовые быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре фруктовые концентрированные асептического консервирования, стерилизованные или замороженные по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- кислоту аскорбиновую по [4] (для витаминизированных соков);
- воду питьевую по [5], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$.

Допускается для корректирования кислого вкуса добавление сахара по ГОСТ 21, ГОСТ Р 53396 в количестве не более 15 $г/дм^3$ или подкислителя (лимонной кислоты по ГОСТ 908, лимонного сока, сока из лайма) в количестве не более 3 $г/дм^3$ в пересчете на лимонную кислоту. Одновременное использование сахара и подкислителя не допускается.

Допускается использование аналогичного импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой отрасли уполномоченным органом.

Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2] (индекс 1.6.5).

5.3.2 При изготовлении восстановленных фруктовых соков не допускается использование ароматизаторов, красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры или выжимок, в том числе полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения, соков и пюре, консервированных химическими консервантами, а также любого иного сырья, кроме приведенного в 5.3.1.

Не допускается использование соков, полученных диффузионным способом.

5.4 Упаковка

5.4.1 Восстановленные фруктовые соки фасуют в герметично укупориваемую тару и упаковывают в транспортную тару.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, бутылки — кроненпробками.

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

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания восстановленных фруктовых соков и укупорочные средства приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных уполномоченными органами в установленном порядке.

5.4.3 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в 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 контролируются.

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 должно быть указано:

- наименование сока;
- 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 (при наличии);
- объем сока (мл, л, $см^3$, $дм^3$);
- состав сока;

- пищевая ценность 100 г продукта по приложению В с указанием для витаминизированных соков содержания витамина С;
- дата изготовления;
- срок годности (исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: «Годен до...») или «Использовать (употребить) до...»);
- условия хранения;
- «осветленный», «неосветленный» или «с мякотью»;
- надпись «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичную рекомендацию (для соков на основе соков или пюре цитрусовых или тропических плодов и соков с мякотью);
- условия и период хранения после вскрытия упаковки;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован сок;
- информация о подтверждении соответствия.

5.5.1.2 Наименование восстановленного сока (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) указывают в виде: «сок N-ый», «N-ый сок» или «сок из N» (слова «сок из N» применяют при невозможности образования прилагательного из наименования фрукта, например «сок из гуавы»), где N — наименование фруктов, из которых изготовлен восстановленный сок.

Вблизи от наименования сока указывают: «восстановленный» или «изготовлен из концентрированного сока».

Для восстановленных фруктовых соков, в которые для корректирования вкуса был добавлен сахар, также рядом с наименованием указывают: «с сахаром»; а для восстановленных соков с добавлением аскорбиновой кислоты — «с витамином С» или «витаминизированный».

Для восстановленных фруктовых соков, изготовленных только из концентрированного сока, состав его на этикетке (таре) не указывают. Воду, концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества, используемые для восстановления сока, также не указывают в составе сока.

Для восстановленных соков, изготовленных с добавлением сахара или подкислителей, одноименного сока прямого отжима, пюре из того же вида фруктов, эти компоненты указывают в составе в порядке убывания их массовой доли в рецептуре сока.

5.5.1.3 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.

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

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 и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя, а также может наноситься штриховой код.

5.5.1.8 Текст и надписи наносят на русском языке. Они могут быть продублированы на языках народов Российской Федерации или на иностранных языках.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (кроме массовой доли этилового спирта и наличия минеральных примесей), объема сока, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии соков.

6.3 Массовую долю этилового спирта и наличие минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке.

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

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

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

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

Примечание — В качестве дополнительных документов, характеризующих соки (наименований, указанных в 5.2.5), 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, для определения радионуклидов — по [7].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

В случае разногласия в визуальной оценке прозрачности осветленных соков проводят анализ по ГОСТ 8756.11.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ проводят по ГОСТ 28562 и ГОСТ Р 51433, массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0 и ГОСТ Р 51434, остальных физико-химических показателей (pH, массовых долей этилового спирта, осадка, витамина С, минеральных примесей и массовой концентрации оксиметилфурфурола) — по национальным стандартам, указанным в 5.2.3 (таблица 3).

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 Определение дополнительных показателей, используемых для идентификации восстановленных фруктовых соков, в целях подтверждения соответствия заявленному наименованию и выявления фальсификации, проводят согласно ГОСТ Р 51122—ГОСТ Р 51124, ГОСТ Р 51128, ГОСТ Р 51129, ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 51240, ГОСТ Р 51427—ГОСТ Р 51434, ГОСТ Р 51436—ГОСТ Р 51438, ГОСТ Р 51441, ГОСТ Р 51443, ГОСТ Р 51938, ГОСТ Р 51940.

7.6 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, 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 [8], [9], пестицидов — по ГОСТ Р 30349, ГОСТ Р 30710 и другим методам по [10].

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

7.8 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и условия хранения восстановленных фруктовых соков — по ГОСТ 13799.

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

8.2 Срок годности восстановленных фруктовых соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых восстановленные фруктовые соки сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Показатели титруемой кислотности в восстановленных фруктовых соках

Таблица А.1

В процентах

Наименование восстановленных соков	Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту*	Наименование восстановленных соков	Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту*
Абрикосовый	0,3—1,2	Клюквенный	1,0—1,6
Айвовый	0,3—1,2	Красносмородиновый	1,0—2,0
Алычовый	0,6—1,2	Крыжовниковый	0,8—1,8
Ананасовый	0,2—1,2	Из лайма	1,0—3,0
Апельсиновый	0,3—1,2	Лимонный	1,0—3,0
Банановый	0,05—0,2	Малиновый	0,8—1,2
Барбарисовый	1,5—2,0	Из манго	0,2—1,0
Брусничный	1,6—2,0	Мандариновый	0,3—0,8
Виноградный осветленный	0,2—1,2	Из маракуйи	Не нормируется
Вишневый	0,4—0,8	Из папайи	То же
Голубичный	0,5—0,8	Персиковый	0,3—0,9
Гранатовый	0,7—1,5	Сливовый	0,2—0,8
Грейпфрутовый	0,5—1,2	Терновый	0,8—2,0
Грушевый	0,1—0,8	Ткемалевый	0,8—2,0
Из гуавы	Не нормируется	Из хурмы	0,02—0,1
Ежевичный	0,8—2,2	Черешневый	0,2—1,0
Земляничный (клубничный)	0,5—0,9	Черничный	0,6—1,2
Калиновый	0,7—2,0	Черноплодно-рябиновый	0,8—1,2
Из киви	0,2—1,6	Черносмородиновый	0,6—1,1
Кизиловый	1,0—3,0	Яблочный	0,3—1,4

* Массовую долю титруемых кислот определяют: для виноградного сока — в расчете на винную кислоту, для яблочного сока — на яблочную кислоту.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания восстановленных фруктовых соков

Б.1 Восстановленные фруктовые соки фасуют:

- 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;
- в стеклянные банки под винтовую укупорку нового типа (тип III) вместимостью не более 3,0 дм^3 по [11] и [12];
- в стеклянные импортные банки и бутылки вместимостью не более 1,0 дм^3, разрешенные уполномоченным органом;
- в стеклянные бутылки типов X и XI по ГОСТ 10117.2 вместимостью не более 1,0 дм^3;
- в стеклянные бутылки с венчиком горловины типа III вместимостью не более 1,0 дм^3 по [13];
- в бутылки из полимерных материалов, разрешенных для этих целей уполномоченным органом;
- в пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, разрешенных для этих целей уполномоченным органом, вместимостью от 0,5 до 2,0 дм^3;
- в пакеты из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенного для этих целей уполномоченным органом, вместимостью от 0,5 до 2,0 дм^3;
- в тару типа «Bag-in-Box» (мешок в коробке) вместимостью не более 50 дм^3.

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

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками промышленного применения по [14];
- банки с венчиком горловины типа III — металлическими крышками (соответственно для пастеризуемой или стерилизуемой продукции в зависимости от режима стерилизации) по ГОСТ 25749 или по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные банки и бутылки с венчиком горловины нового типа (тип III) и импортные банки — крышками типа «Твист-Офф» по [15] или импортными, разрешенными уполномоченным органом.

Стеклянные бутылки типов X и XI по ГОСТ 10117.2 укупоривают кроненпробками (кроме кроненпробок с корковой и резиновой прокладками) по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(справочное)

Пищевая ценность 100 г восстановленных фруктовых соков

Таблица В.1

Наименование восстановленных соков	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Абрикосовый	11,2	45,0
Айвовый	12,0	48,0
Алычовый	12,0	48,0
Ананасовый	11,5	46,0
Апельсиновый	11,2	45,0
Банановый	21,0	84,0
Барбарисовый	12,0	48,0
Брусничный	9,0	36,0
Виноградный осветленный	15,9	64,0
Вишневый	13,5	54,0
Голубичный	8,5	40,0
Гранатовый	12,0	48,0
Грейпфрутовый	10,0	40,0
Грушевый	11,9	48,0
Из гуавы	9,5	38,0
Ежевичный	9,0	36,0
Земляничный (клубничный)	7,0	28,0
Калиновый	8,0	32,0
Из киви	11,5	46,0
Кизиловый	11,0	44,0
Клюквенный	7,5	30,0
Красносмородиновый	8,5	34,0
Крыжовниковый	12,0	48,0
Из лайма	8,0	32,0
Лимонный	8,0	32,0
Малиновый	7,0	28,0
Из манго	15,0	60,0
Мандариновый	11,8	47,0
Из маракуйи	13,5	54,0
Из папайи	9,5	38,0
Персиковый	10,5	42,0
Сливовый	12,0	48,0
Терновый	9,0	36,0
Ткемалевый	12,0	48,0
Из хурмы	14,0	56,0
Черешневый	11,0	44,0
Черничный	8,5	34,0
Черноплодно-рябиновый	12,5	50,0
Черносмородиновый	11,0	44,0
Яблочный	11,2	45,0

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения восстановленных фруктовых соков

Условия и периоды, в течение которых восстановленные фруктовые соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре — 12 мес при температуре от 2 °С до 25 °С;
- в пакетах из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2 °С до 25 °С, для соков:

фасованных способом асептического розлива — 12 мес,

фасованных способом «горячего розлива» — 6 мес;

- в пакетах из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 2 °С до 10 °С для соков, фасованных способом «горячего розлива», — 9 мес.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(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 (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—2003 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] «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—1997 гг.

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

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

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

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

[15] 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 6340

Ключевые слова: консервы, восстановленные фруктовые соки, определения, классификация, область применения, технические требования, сырье и материалы, приемка, методы анализа, идентификация, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 27.04.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 55 экз. Зак. 369.

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