ГОСТ Р 52184—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ПРЯМОГО ОТЖИМА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

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. № 414-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© 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

Консервы

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ПРЯМОГО ОТЖИМА

Технические условия

Canned food. Juices from fresh fruits.
Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — фруктовые соки прямого отжима (далее — соки), изготовленные способом непосредственного механического извлечения (отжима, центрифугирования или протирания).

Требования безопасности изложены в 5.2.5 и 5.2.6, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.3, к маркировке — в 5.5.1.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

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 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830—89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 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. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16524—70 Кизил свежий

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

Издание официальное

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия
ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия
ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия
ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия
ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия
ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия
ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия
ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
ГОСТ 25555.2—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта
ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
ГОСТ 25896—83 Виноград свежий столовый. Технические условия
ГОСТ 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 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
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 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 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 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

3 Определения

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

4 Классификация

4.1 Наименования фруктовых соков прямого отжима устанавливают в зависимости от использованного сырья:

абрикосовый,
айвовый,
алычовый,
апельсиновый,
барбарисовый,
брусничный,
виноградный осветленный,
вишневый,
голубичный,
грейпфрутовый,
грушевый (из культурных сортов),
грушевый (из дикорастущих сортов),
ежевичный,
жимолостный,
земляничный (клубничный),
из лайма,
калиновый,
кизиловый,
клюквенный,
красносмородиновый,
крыжовниковый,
лимонниковый,
лимонный,
малиновый,
мандариновый,
облепиховый,
персиковый,
рябиновый,
сливовый,
терновый
ткемалевый,
черешневый,
черничный,
черноплодно-рябиновый,
черносмородиновый,
яблочный (из культурных сортов):
- из яблок ранних сроков созревания;
- из яблок поздних сроков созревания,

яблочный (из дикорастущих сортов).

4.2 Соки в зависимости от применяемой технологии изготавливают:
- осветленными;
- неосветленными;
- с мякотью.

Виноградный сок изготавливают только осветленным.

4.3 Виноградному и яблочному сокам, изготовленным из одного ампелографического (для винограда) или помологического (для яблок) сорта, присваивают название «марочный».

4.4 Соки с мякотью изготавливают гомогенизированными.

5 Технические требования

5.1 Соки должны изготавливаться 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 соки должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 — Органолептические показатели осветленных и неосветленных соков

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид соков:	
осветленных	Прозрачная жидкость Допускается: - легкая опалесценция; - для виноградного сока — легкая опалесценция и наличие единичных кристаллов винного камня
неосветленных	Естественно мутная жидкость (прозрачность необязательна). Допускается осадок на дне тары и наличие небольшого маслянистого кольца на поверхности облепихового сока
Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных плодов и ягод и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов

Таблица 2 — Органолептические показатели соков с мякотью

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока. Допускаются: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета (для соков из темноокрашенных фруктов); - незначительное расслаивание и небольшой осадок частиц мякоти на дне тары, а в вишневом и сливовом соках — оседание мякоти; - наличие твердых крупиц мякоти в соках из груш и айвы
Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов
Примечание — В соках из цитрусовых плодов допускается наличие частиц съедобной части плода.	

5.2.2 По общим физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, указанным в таблицах 3—5.

Таблица 3 — Массовые доли растворимых сухих веществ и титруемых кислот в осветленных и неосветленных соках

Наименование сока	Массовая доля, %	
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту*, не менее
Айвовый	9	0,3
Алычовый	12	0,6
Апельсиновый	11	0,3

Продолжение таблицы 3

Наименование сока	Массовая доля, %	
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту*, не менее
Барбарисовый	11	1,5
Брусничный	8	1,6
Виноградный	14	0,2*
Виноградный марочный	16	0,2*
Вишневый	11	0,4
Голубичный	7	1,3
Грейпфрутовый	10	0,5
Грушевый (из культурных сортов)	10	0,2
Грушевый (из дикорастущих сортов)	8	0,9
Ежевичный	8	0,9
Жимолостный	7	1,0
Земляничный (клубничный)	7	0,8
Из лайма	8	5,5*
Калиновый	7	0,7
Кизиловый	9	1,0
Клюквенный	7	1,4
Красносмородиновый	7	1,1
Крыжовниковый	10	1,2
Лимонниковый	8	1,0
Лимонный	8	1,0
Малиновый	7	0,8
Мандариновый	11	0,3
Облепиховый	8	1,5
Рябиновый	7	1,2
Сливовый	10	0,3
Терновый	8	0,8
Ткемалевый	10	0,8
Черешневый	9	0,2
Черничный	7	0,6
Черноплодно-рябиновый	12	0,8
Черносмородиновый	10	0,6
Яблочный (из культурных сортов):		
- из яблок ранних сроков созревания	9	0,2
- из яблок поздних сроков созревания	9,5	0,3
Яблочный марочный	11	0,3
Яблочный (из дикорастущих сортов)	8	1,1

* Массовую долю титруемых кислот в виноградном соке определяют в расчете на винную кислоту; в соках из лайма, лимонниковом, лимонном, мандариновом, апельсиновом и грейпфрутовом — в расчете на лимонную кислоту.

Таблица 4 — Массовые доли растворимых сухих веществ титруемых кислот и мякоти в соках с мякотью

Наименование сока	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	мякоти
Абрикосовый	12	0,4—1,2	18—25
Айвовый	11	0,4—1,2	20—30
Брусничный	8	1,6—2,3	12—25
Вишневый	12	0,6—2,4	12—25
Грушевый (из культурных сортов)	10	0,1—0,8	18—25
Персиковый	10	0,3—0,9	18—25
Сливовый	12	0,3—1,5	14—25
Яблочный (из культурных сортов)	10	0,2—1,2	20—30

Таблица 5 — Общие физико-химические показатели соков

Наименование показателя	Норма	Методы анализа
Массовая доля этилового спирта в соках, %, не более	0,5	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля осадка, %, не более, в соках:		По ГОСТ 8756.9
- осветленных	0,2	
- неосветленных	0,9	
Массовая концентрация оксиметилфурфурола, мг/дм^3, не более:		По ГОСТ 29032
- в соках из цитрусовых плодов	10	
- в остальных соках	20	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
- в соках с мякотью: брусничном, голубичном, ежевичном, земляничном, клюквенном, малиновом	0,005	
- в остальных соках	Не допускаются	
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	»	Контролируют визуально
Примечание — В соках из цитрусовых плодов осадок не нормируется.		

5.2.3 Рекомендуемые значения дополнительных показателей, используемых для идентификации в целях установления соответствия сока заявленному наименованию и выявления фальсификации соков следующих наименований: яблочного, виноградного, мандаринового, грушевого, абрикосового, черносмородинового, вишневого, земляничного, малинового, персикового, апельсинового, грейпфрутового, лимонного приведены в [1] (раздел Б)*.

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

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления соков используют следующее сырье:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- алычу мелкоплодную свежую (ткемали) по ГОСТ 21405;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 25896 и ГОСТ Р 53023;
- виноград свежий машинной уборки;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- груши сибирские свежие [4];
- ежевику свежую дикорастущую [5];
- жимолость свежую съедобную [6];
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- калину лесную свежую [7];
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;

* Рекомендуемые значения подлежат уточнению после накопления статистических данных.

- лимонник свежий;
- малину свежую [8];
- облепиху свежую [9];
- облепиху свежую дикорастущую [10];
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину свежую дикорастущую;
- рябину черноплодную свежую [11];
- сливы свежие по ГОСТ 21920;
- смородину красную и белую свежую [12];
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий [13];
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую [14];
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки сибирские свежие [15];
- яблоки дикорастущие свежие;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187 или документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислоту аскорбиновую [16] (в качестве антиоксиданта в количестве не более 400 мг/кг);
- полуфабрикаты соковые фруктовые (в том числе из цитрусовых плодов) прямого отжима асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соки фруктовые прямого отжима быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Допускается для корректирования вкуса использование лимонного сока или сока из лайма (в количестве не более 3 г/дм^3 в пересчете на безводную лимонную кислоту).

Допускается использование ферментных препаратов только для осветления соков.

Сырье и полуфабрикаты по показателям безопасности должны соответствовать нормам [2], [3].

Допускается использование аналогичного импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой отрасли уполномоченными органами в установленном порядке (далее — уполномоченными органами).

Не допускается в соки фруктовые прямого отжима добавление воды.

Не допускается использование соков, заготовленных методом «горячего розлива» или консервированных с использованием химических консервантов.

Не допускается в производстве фруктовых соков прямого отжима использование ароматизаторов, концентрированных натуральных летучих ароматообразующих веществ, ароматических экстрактов и эссенций, полученных из фруктов того же наименования или других фруктов; красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры и других отдельных частей фруктов, в т. ч. полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения; концентрированных соков; концентрированных пюре, а также других видов сырья и/или материалов, кроме приведенных в настоящем пункте.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соки фруктовые прямого отжима фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих установленным требованиям [17], [18] и разрешенных для использования в производстве соков уполномоченными органами.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены для использования в производстве соков уполномоченными органами.

5.4.2 Потребительская и транспортная тара должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта, в т. ч. показателей, используемых при идентификации, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной тары для фасования и упаковывания соков приведены в приложении А.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных уполномоченными органами.

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 ограничиваются.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799 со следующей дополнительной информацией:

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

- наименование сока (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 сока, л ($дм^3$);
- пищевая ценность 100 г продукта по приложению Б;
- надпись «марочный» — для марочных виноградного и яблочного соков;
- наименование ампелографического сорта винограда — для марочного виноградного сока;
- наименование помологического сорта яблок — для марочного яблочного сока;
- надпись «из ранних сортов» — для яблочного сока, изготовленного из яблок ранних сроков созревания;
- надписи «осветленный», «неосветленный» или «с мякотью»;
- надпись «допускается наличие единичных кристаллов винного камня» для виноградного сока;
- надпись «гомогенизированный» — для соков 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 аналогичную рекомендацию (для соков с мякотью);
- условия и период хранения после вскрытия упаковки;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

5.5.1.2 Наименование сока указывают (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*-й», «*N*-й сок» или «сок из *N*», где *N* — наименование фруктов, из которых изготовлен сок.

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

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 этикетку или непосредственно на упаковку (потребительскую тару) не допускается наносить изображение фруктов, которые не использованы для изготовления фруктового сока прямого отжима.

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 изготовителя, в том числе рекламной, характеризующей продукт. 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.

Для соков, которые необходимо хранить при температуре, отличающейся от обычной, на транспортную тару дополнительно к указанным в ГОСТ 13799 наносят манипуляционный знак «Ограничение температуры» по ГОСТ 14192.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовых долей примесей растительного происхождения, минеральных примесей и массовой доли осадка), объема сока, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии соков.

6.3 Массовые доли осадка, минеральных примесей и наличие примесей растительного происхождения определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке качества сока.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальными уполномоченными органами.

6.5 Микробиологический контроль качества партии соков проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов [19].

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

Наименования соков подтверждаются при соответствии органолептических, физико-химических показателей (таблицы 1—5).

Примечание — В качестве дополнительных документов, характеризующих соки (наименования указаны в 5.2.3), 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 — ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по методу [20].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1, массовой доли растворимых сухих веществ — ГОСТ 28562 или ГОСТ Р 51433; массовой доли титруемых кислот — ГОСТ 25555.0 или ГОСТ Р 51434, остальных физико-химических показателей (этилового спирта, осадка, оксиметилфурфурола, минеральных примесей) — указанным в 5.2.2 (таблица 5).

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

7.3 Определение массовой доли мякоти — по ГОСТ 8756.10.

7.4 Определение объема сока в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.5 Определение герметичности металлической и стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.6 Определение дополнительных показателей, используемых для идентификации фруктовых соков прямого отжима, в целях подтверждения соответствия сока заявленному наименованию и выявления фальсификации проводят по ГОСТ Р 51122 — ГОСТ Р 51124, ГОСТ Р 51128, ГОСТ Р 51129, ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 51240, ГОСТ Р 51428 — ГОСТ Р 51434, ГОСТ Р 51436 — ГОСТ Р 51438, ГОСТ Р 51441, ГОСТ Р 51443, ГОСТ Р 51938, ГОСТ Р 51940.

7.7 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 [21], [22], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [23].

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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и условия хранения соков — по ГОСТ 13799.

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

8.2 Срок годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых соки прямого отжима сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания фруктовых соков прямого отжима

А.1 Фруктовые соки прямого отжима фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины типов I и III вместимостью не более 3,0 дм^3 — по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки под винтовую укупорку нового типа (тип III) вместимостью не более 3,0 дм^3 — по [24]; [25];
- стеклянные импортные банки и бутылки вместимостью не более 1,0 дм^3, разрешенные уполномоченными органами в установленном порядке;
- 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 горловины типа III вместимостью не более 1,0 дм^3 — по [26];
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2 дм^3 — по [27];
- пакеты (асептическим способом или способом «горячего розлива») из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги вместимостью не более 2,0 дм^3;
- тару типа «Bag-in-Box» (мешок в коробке) вместимостью не более 50,0 дм^3;
- тару (способом «горячего розлива»), изготовленную из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки вместимостью не более 2,0 дм^3.

Тара и материалы должны быть разрешены уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с фруктовыми соками.

А.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- стеклянные банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками промышленного применения — по [28];
- стеклянные банки с венчиком горловины типа III — металлическими (для пастеризуемой или стерилизуемой продукции) крышками по ГОСТ 25749 или 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 [29] или импортными.

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г фруктовых соков прямого отжима

Таблица Б.1 — Пищевая ценность осветленных и неосветленных соков

Наименование сока	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Айвовый	9	36
Алычовый	12	48
Апельсиновый	11	44
Барбарисовый	11	44
Брусничный	8	32
Виноградный	14	56
Виноградный марочный	16	64
Вишневый	11	44
Голубичный	7	28
Грейпфрутовый	10	40
Грушевый (из культурных сортов)	10	40
Грушевый (из дикорастущих сортов)	8	32
Ежевичный	8	32
Жимолостный	7,0	28
Земляничный (клубничный)	7	28
Из лайма	8	32
Калиновый	7	28
Кизиловый	9	36
Клюквенный	7	28
Красносмородиновый	7	28
Крыжовниковый	10	40
Лимонниковый	8	32
Лимонный	8	32
Малиновый	7	28
Мандариновый	11	44
Облепиховый	8	32
Рябиновый	7	28
Сливовый	10	40
Терновый	8	32
Ткемалевый	10	40
Черешневый	9	36
Черничный	7	28
Черноплодно-рябиновый	12	48
Черносмородиновый	10	40
яблочный (из культурных сортов):		
- из яблок ранних сроков созревания	9	36
- из яблок поздних сроков созревания	9,5	38
яблочный марочный	11	36
яблочный (из дикорастущих сортов)	8	44

Таблица Б.2 — Пищевая ценность соков с мякотью

Наименование сока с мякотью из свежих фруктов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Абрикосовый	12	48
Айвовый	11	44
Брусничный	8	32
Вишневый	12	48
Грушевый	10	40
Персиковый	10	40
Сливовый	12	48
Яблочный	10	40

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и периоды хранения фруктовых соков прямого отжима

Рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых фруктовые соки прямого отжима сохраняют свое качество со дня изготовления при температуре от 2 °С до 25 °С, не более:

- в стеклянной таре:

светлоокрашенных — 2 лет,

темноокрашенных — 1 года,

виноградного марочного — 1 года;

- в металлической таре — 1 года;
- в алюминиевых тубах — 1 года;
- в потребительской таре (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом, — 1 года;
- в таре типа «Bag-in-Box», фасованных асептическим способом, — 1 года.

Рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых фруктовые соки прямого отжима, фасованные способом «горячего розлива», сохраняют свое качество при температуре от 2 °С до 10 °С со дня изготовления, не более:

- в потребительской таре (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги типа «Пьюр Пак» — 6 мес;
- в потребительской таре из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки типа «Дой-пак» — 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—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[4] РСТ РСФСР 658—81 Груши сибирские свежие

[5] РСТ РСФСР 19—75 Ежевика свежая дикорастущая. Технические условия

[6] РСТ РСФСР 21—75 Жимолость свежая съедобная

[7] РСТ РСФСР 22—75 Калина лесная свежая

[8] РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

[9] ТУ 64-4-87—89 Облепиха свежая

[10] РСТ РСФСР 29—75 Облепиха свежая дикорастущая

[11] РСТ РСФСР 350—88 Рябина черноплодная свежая. Технические условия

[12] РСТ РСФСР 356—88 Смородина красная и белая свежие. Технические условия

[13] РСТ РСФСР 28—75 Терн свежий

[14] РСТ РСФСР 27—75 Черника свежая

[15] РСТ РСФСР 657—81 Яблоки сибирские. Технические условия

[16] Госфармакопея, изд. X, ст. 6 Кислота аскорбиновая

[17] Технологическая инструкция по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 12.02.04.

[18] Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 21.06.88

* Перевод — во ВНИИКИ.

[19] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпидслужбы РФ 21.07.92, № 01—19/9—11
[20] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[21] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
[22] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
[23] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб. ч., 4—25, 1976—1997 гг.
[24] ТУ 21-074.1-97—96 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
[25] ТУ 21-074.1-166—98 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[26] ТУ 21-074.2-137—97 Бутылки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[27] ТУ 1417-041-04782324—94 Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
[28] ТУ 10.244.003—90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
[29] ТУ 1416-001-50195457—2000 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III

УДК 663.81:006.354 ОКС 67.160.20 Н54 ОКП 91 6340

Ключевые слова: консервы, соки прямого отжима, определение, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы анализа, идентификация, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 31.07.2009. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 1,86. Уч.-изд.л. 1,70. Тираж 88 экз. Зак. 466

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