НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2003/145

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. 418-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2004

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки. 1
3 Определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы анализа. 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания сокосодержащих фруктовых напитков 9
Приложение Б Условия и периоды хранения сокосодержащих фруктовых напитков. 10
Приложение В Библиография. 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Canned foods.Fruit juice beverages.
General specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сокосодержащие фруктовые напитки, консервированные физическим способом, и устанавливает общие технические требования к их качеству.

Требования безопасности изложены в 5.2.2 (в части массовой доли сорбиновой кислоты), 5.2.5, 5.2.6, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.4, в части маркировки — в 5.5.1.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 490—79 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—79 Кислота лимонная 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 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. 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 8756.11—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 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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. Метод 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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. 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 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 30670—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

ГОСТ Р 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

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

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52052—2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 52184—2003 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

3 Определения

В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ Р 51398.

4 Классификация

4.1 Сокосодержащие фруктовые напитки в зависимости от используемого сырья изготовляют из:
- соков и или пюре одного вида;
- соков и/или пюре двух и более видов.

4.2 Сокосодержащие фруктовые напитки могут быть изготовлены с добавлением:
- двуокиси углерода — газированные;
- натуральных и идентичных натуральным ароматизаторов, не свойственных аромату основного сырья, или настоев пряноароматических трав — ароматизированные;
- аскорбиновой кислоты (не менее 400 мг/кг), других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов) — витаминизированные.

4.3 Сокосодержащие фруктовые напитки в зависимости от технологии производства изготовляют:
- осветленными;
- неосветленными;
- с мякотью.

4.4 Газированные сокосодержащие фруктовые напитки изготовляют осветленными.

5 Общие технические требования

5.1 Сокосодержащие фруктовые напитки изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа на сокосодержащий фруктовый напиток конкретного вида (при наличии) по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования в документах на конкретные виды сокосодержащих фруктовых напитков должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям сокосодержащие фруктовые напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция напитков:	
- осветленных	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. При наливе в бокал газированных напитков должно происходить выделение пузырьков газа
- неосветленных	Естественно мутная жидкость с наличием фруктовой мякоти соответствующих фруктов. Допускается осадок на дне тары. Не допускаются наличие частиц цедры и альбедо в напитках из цитрусовых и тропических плодов

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- с мякотью	Естественно мутная жидкость с фруктовой мякотью соответствующих фруктов. Допускаются расслаивание и осадок частиц мякоти на дне тары
Вкус и запах	Выраженные, свойственные использованным фруктовым сокам и/или пюре, для ароматизированных напитков с привкусом и ароматом вкусовых и ароматических добавок, использованных при изготовлении напитка. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены напитки

5.2.2 По общим физико-химическим показателям сокосодержащие фруктовые напитки должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля осадка, %, не более, в напитках:		По ГОСТ 8756.9
- осветленных	0,2	
- неосветленных	0,8	
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, %	0,2—0,4	По ГОСТ Р 51153
Массовая доля витамина С для витаминизированных напитков, %, не менее	0,02	По ГОСТ 24556
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,01	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 52052
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси	Не допускаются	Визуально

Примечания

1 В напитках, изготовленных на основе цитрусовых и тропических плодов, содержание осадка не нормируют.

2 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в напитках, изготовленных из полуфабрикатов, консервированных этой кислотой.

5.2.3 Массовая доля фруктового сока и/или пюре в напитках должна быть не менее 10 %.

5.2.4 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям (массовые доли растворимых сухих веществ, витаминов в витаминизированных напитках, pH), пищевой ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, должны быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготовляют напитки конкретных наименований.

Примечание — В технических документах на напитки с добавлением комплексных витаминных смесей для контроля их рецептурного содержания устанавливают норму массовой доли одного или двух основных витаминов, входящих в состав витаминной смеси.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, хлорорганических пестицидов, радионуклидов в сокосодержащих фруктовых напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] (индекс 1.6.5), фосфорорганических и других пестицидов, фактически использованных при производстве сырья, — допустимые уровни, установленные [2].

5.2.6 По микробиологическим показателям сокосодержащие фруктовые напитки должны соответствовать требованиям [1] (индексы 1.6.5.6, 1.6.5.7, приложение 8).

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления сокосодержащих фруктовых напитков используют следующие сырье и материалы:

- фруктовые соки прямого отжима по ГОСТ Р 52184 или по другому документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- фруктовые соки прямого отжима, консервированные методом «горячего розлива», по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- фруктовые соки прямого отжима асептического консервирования по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- фруктовый соковый полуфабрикат, консервированный сорбиновой кислотой, по документу, в соответствии с которым его изготовляют;
- фруктовые концентрированные соки по ГОСТ Р 52185;
- диффузионные фруктовые соки по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- виноградное сусло по документу, в соответствии с которым его изготовляют;
- концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества по документу, которому они должны соответствовать;
- пищевые натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы, разрешенные уполномоченным органом;
- фруктовые пюре «горячего розлива», асептического консервирования, стерилизованные по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- концентрированные фруктовые пюре асептического консервирования или замороженные по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- плодовые и ягодные пюре-полуфабрикаты по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- плодово-ягодные быстрозамороженные пульпу и пюре по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- фруктовые пюре, консервированные сорбиновой кислотой по [3];
- жидкие основы пряных растений и трав концентрированные, разрешенные уполномоченным органом;
- спиртовые или водно-спиртовые настои пряноароматических трав по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- экстракты пряных растений, полученные с помощью жидкой двуокиси углерода, по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- натуральные и идентичные натуральным замутнители и стабилизаторы консистенции, разрешенные уполномоченным органом;
- натуральные и идентичные натуральным пищевые красители, разрешенные уполномоченным органом;
- двуокись углерода по ГОСТ 8050;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества по документу, в соответствии с которым их изготовляют;
- сахарозаменители и подсластители, разрешенные уполномоченным органом;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы), разрешенные уполномоченным органом;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту яблочную пищевую, разрешенную уполномоченным органом;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- питьевую воду по [4], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$.

Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] (индексы 1.6.1, 1.6.5), в части пестицидов — требованиям [2].

Допускается использование аналогичного импортного сырья, разрешенного для этих целей уполномоченным органом.

5.4 Упаковка

5.4.1 Сокосодержащие фруктовые напитки фасуют в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства, транспортная тара должны быть разрешены уполномоченным органом.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из материалов, соответствующих установленным требованиям [5], [6] и разрешенных уполномоченным органом.

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

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания сокосодержащих фруктовых напитков указана в приложении А.

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

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

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

- наименование сокосодержащего фруктового напитка (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 (при наличии);
- объем напитка (мл, л, $см^3$, $дм^3$);
- минимальная массовая доля сока и/или пюре;
- состав сокосодержащего фруктового напитка (по 5.5.1.3);
- надписи: «осветленный», «неосветленный», «с мякотью»;
- пищевая ценность [для витаминизированных напитков с указанием витаминов по [1] (приложение 14)];
- дата изготовления;
- срок годности (исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: «Годен до . . . » или «Использовать (употребить) до . . . »;
- условия хранения;
- надпись: «Перед употреблением встряхивать» или аналогичные рекомендации (для напитков на основе соков и/или пюре цитрусовых и тропических плодов; неосветленных и напитков с мякотью);
- условия и период хранения после вскрытия упаковки;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

5.5.1.2 Наименование сокосодержащего фруктового напитка (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) указывают в виде: «Напиток сокосодержащий *N*-й» или «*N*-й сокосодержащий напиток» или «Напиток сокосодержащий из *N*» (слова «напиток сокосодержащий из *N*» применяют при невозможности образования прилагательного из наименования фрукта, например, «сок из фейхоа»), где *N* — наименование фрукта, из которого изготовлены сок и/или пюре, входящие в состав напитка.

Для напитка из сока и/или пюре двух или более видов слово «*N*-й» заменяют сложным прилагательным, образованным из наименований фруктов, из которых изготовлены сок и/или пюре, входящие в состав напитка, в порядке убывания их массовых долей в рецептуре.

Допускается для сокосодержащих фруктовых напитков из соков и/или пюре двух и более видов использование фантазийного или коммерческого названия продукта, например «Мультифрут», «Тропик».

Фантазийное или коммерческое название, образованное от корневого слова «витамин», при-

водят только при наличии у изготовителя документального подтверждения о составе и количестве витаминов в готовом сокосодержащем фруктовом напитке.

При добавлении в сокосодержащий фруктовый напиток при его изготовлении двуокиси углерода в непосредственной близости от наименования должно быть указано: «газированный»; при добавлении: ароматизаторов — «ароматизированный» или «с ароматом из . . .»; аскорбиновой кислоты, других витаминов или комплексных витаминных смесей — «витаминизированный».

5.5.1.3 В составе сокосодержащего фруктового напитка наименования ингредиентов, использованных при изготовлении напитка, приводят в последовательности:

- наименование сока и/или пюре (при использовании сорбиновой кислоты указывают: «сок и/или пюре. . . , консервированные сорбиновой кислотой»);
- сахар и/или другие натуральные сахаристые вещества;
- вода или сахарный сироп;
- лимонная, молочная, яблочная или винная кислота (при добавлении);
- аскорбиновая кислота или витаминные смеси (при добавлении);
- наименование других компонентов (при наличии).

Информация о технологических особенностях изготовления сокосодержащих фруктовых напитков может быть нанесена на этикетку или непосредственно на потребительскую тару только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

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

5.5.1.5 Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легкочитаемой.

5.5.1.6 Продукт может быть сопровожден и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя, а также может быть нанесен штриховой код.

5.5.1.7 Текст и надписи наносят на русском языке. Они могут быть дублированы на иностранных языках.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799, ГОСТ 14192.

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

5.5.4 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены уполномоченным органом.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовых долей двуокиси углерода, аскорбиновой и сорбиновой кислот), объема напитка, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии сокосодержащих фруктовых напитков.

Наличие примесей растительного происхождения определяют при разногласиях в органолептической оценке качества сокосодержащих фруктовых напитков, а также по требованию потребителя и контролирующих органов.

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

6.4 Микробиологический контроль качества партии напитков проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов [7].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по методу [8].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

В случае разногласий при визуальной оценке прозрачности осветленных напитков проводят анализ по ГОСТ 8756.11.

7.3 Определение физико-химических показателей — по методам анализа, указанным в 5.2.2 (таблица 2), а также pH по ГОСТ 26188, массовой доли растворимых сухих веществ по ГОСТ 28562, ГОСТ Р 51433.

Определение массовой доли витаминов — по ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24556, ГОСТ 25999, ГОСТ Р 50479 и другим документам по стандартизации на методы определения витаминов.

Массовую долю фруктового сока и/или пюре в напитках определяют при закладке в процессе их изготовления.

7.4 Определение герметичности потребительской тары — по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение объема напитка в потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.6 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, пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [9], радионуклидов — по [8], [10], [11].

7.7 Отбор 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 Правила транспортирования и условия хранения сокосодержащих фруктовых напитков — по ГОСТ 13799.

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

8.2 Сроки годности сокосодержащих фруктовых напитков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых сокосодержащие фруктовые напитки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания сокосодержащих фруктовых напитков

А.1 Сокосодержащие фруктовые напитки 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 [12], [13];
- стеклянные импортные банки и бутылки вместимостью не более 1,0 дм^3, разрешенные уполномоченным органом;
- стеклянные бутылки типов X и XI — по ГОСТ 10117.2 вместимостью не более 3,0 дм^3;
- металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 3,0 дм^3;
- стеклянные бутылки с венчиком горловины типа III вместимостью не более 3,0 дм^3 по [14];
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2 дм^3 по [15];
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги вместимостью не более 3,0 дм^3, разрешенных для этих целей уполномоченным органом;
- пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки по [16], в том числе в упаковках типа «мешок в коробке», по техническому документу;
- бутылки из полимерных материалов.

Допускается по заказу потребителей упаковывание напитка в крупные емкости типа «Bag-in-box» и в другую крупную тару.

А.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- стеклянные банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками промышленного применения по [17];
- 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 [18] или импортными;
- стеклянные бутылки типов X и XI — кронен-пробками (кроме кронен-пробок 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 уполномоченным органом.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения сокосодержащих фруктовых напитков

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

- в стеклянной таре:
  - светлоокрашенных — двух лет,
  - темноокрашенных — одного года;
- в металлической таре — одного года;
- в алюминиевых тубах — одного года;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона):
  - напитков асептического розлива — одного года,
  - напитков «горячего розлива» при температуре от 0 °С до 10 °С — 6 мес ;
- в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов:
  - напитков «горячего розлива» при температуре от 0 °С до 10 °С — 9 мес;
  - в бутылках из полимерных материалов — одного года.

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] ГН 1.2 1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[3] ТУ 10.963.11—90	Пюре плодовые и ягодные, консервированные химическими консервантами
[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[5]	Технологическая инструкция по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 12.02.2004
[6]	Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 21.06.1988
[7]	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
[8] МУК 2.6.1.1194—03	Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[9] МЗ СССР, сб., ч. 4—25, 1976—1997	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде
[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] ТУ 21-074.1-97—96	Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
[13] ТУ 21-074.1-166—98	Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[14] ТУ 21-074.2-137—97	Бутылки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[15] ТУ 1417-041-04782324—94	Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
[16] ТУ 2245-046-00463800—2000	Материал комбинированный на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки
[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

УДК 664.851:006.354 ОКС 67.160.20 Н54 ОКП 91 6353

Ключевые слова: фруктовые сокосодержащие напитки, классификация, общие технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, срок годности

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 21.04.2004. Подписано в печать 06.05.2004. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд.л. 1,30.
Тираж 640 экз. С 2340. Зак. 513.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru s.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru