ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

СССР — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ натуральные	ГОСТ 656—41 Взамен ВТУ НКПП 57 Пищевая промышленность Н52

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на соки, полученные из свежих фруктов или ягод, предназначенные для употребления в пищу.

2. В соки фруктовые и ягодные натуральные запрещается добавление воды, сахара, кислот, а также красящих ароматических и консервирующих веществ.

Примечание. При получении сока диффузионным способом, а также черносмородинового и сливового сока, допускается применение воды в случаях, когда это требуется технологическим процессом производства.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

3. По качественным признакам соки подразделяются на сорта: высший, первый.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. **По органолептическим показателям** соки фруктовые и ягодные натуральные должны удовлетворять следующим требованиям:

а) Для высшего сорта вкус, запах и цвет должны быть хорошо выражены, натуральные, свойственные данному виду плодов.

б) Для первого сорта указанные органолептические показатели должны быть те же, что и для высшего сорта, но слабее выраженные.

в) Не допускается наличие посторонних привкуса и запаха.

5. **По физико-химическим показателям** соки фруктовые и ягодные натуральные должны удовлетворять следующим требованиям:

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 6/V 1941 г.	Срок введения 1/VII 1941 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
а) Прозрачность:		
Виноградный сок	Прозрачный, без осадка и кристаллов винного камня	Прозрачный, допускается небольшой осадок, а также наличие винного камня в виде кристаллов
Соки:		
Яблочный (осветленный), яблочный из дички, грушевый из дички, вишневый, клюквенный, брусничный, красносмородиновый, барбарисовый, черничный, ежевичный, рябиновый, черешневый	Прозрачные без осадка	Прозрачность не обязательна, допускается небольшой осадок
Кизиловый, айвовый, голубичный, крыжовниковый, терновый, сливовый, черносмородиновый, малиновый, клубничный, яблочный (неосветленный)	Прозрачность не обязательна, допускается небольшой осадок	
Апельсиновый, мандариновый	Прозрачность не обязательна, допускается наличие протертой мякоти плодов	
б) Удельный вес, не менее:		
Соки:		
Яблочный из дички, грушевый из дички, рябиновый	1,022	1,022
Черносмородиновый, клубничный, яблочный (осветленный), красносмородиновый, голубичный, клюквенный, терновый	1,026	1,026
Малиновый, ежевичный	1,028	1,028
Черничный, брусничный, мандариновый	1,030	1,030
Вишневый, кизиловый, сливовый, крыжовниковый, апельсиновый, гранатный, барбарисовый, черешневый	1,038	1,038
Виноградный	1,055	1,055

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
в) Кислотность (по яблочной кислоте) в %%, не менее:		
Соки:		
Виноградный	0,2	0,2
Яблочный, сливовый	0,3	0,3
Мандариновый, гранатный, черешневый	0,5	0,5
Клубничный, вишневый, апельсиновый, грушевый из дички, терновый	0,8	0,8
Малиновый, ежевичный	0,9	0,9
Кизиловый, черничный	1,0	1,0
Голубичный, рябиновый	1,4	1,4
Черносмородиновый, красносмородиновый, яблочный из дички	1,5	1,5
Крыжовниковый	1,8	1,8
Брусничный, клюквенный, барбарисовый	2,2	2,2
г) Содержание спирта в %%, не более	0,3	0,5
д) Содержание солей меди в пересчете на медь	Допускается не более 5 *мг* на 1 *л* сока	
е) Содержание солей олова в пересчете на олово	Допускается не более 100 *мг* на 1 *л* сока	
ж) Содержание солей свинца	Не допускается	
з) Посторонние примеси	Не допускаются	

6. По бактериологическим показателям к продукту предъявляется следующее требование: соки фруктовые и ягодные натуральные не должны иметь плесени, определяемой невооруженным глазом.

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

7. Расфасовку сока фруктового и ягодного натурального производят в герметически укупоренную стеклянную тару емкостью не более 3 *л* для розничной торговли и не более 15 *л*—для продажи в розлив и для сети общественного питания, а также для промышленных целей.

8. Упаковку и маркировку производят по ОСТ НКПП 508.

V. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

9. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытание соков фруктовых и ягодных натуральных производят по ОСТ НКПП 559.

Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия . 3

ОСТ НКПП 518 Варенье 5

ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный 12

ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное 17

ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное 19

ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые 22

ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные 29

ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром 33

gost.e-ecolog.ru

Стандартгиз. Подп. к печ. 6/I 1948 г. 2,25 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 34