ГОСТ Р 52182—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

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. № 412-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2006 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© Стандартинформ, 2006

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 5
6 Правила приемки 11
7 Методы анализа 11
8 Транспортирование и хранение 11
Приложение А Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 12
Приложение Б Пищевая ценность 100 г овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 13
Приложение В Периоды и условия хранения овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков 14
Приложение Г Библиография 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

Технические условия

Canned foods. Vegetable and vegetable-fruit juices, nectars, juices beverages. Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки с добавлением или без добавления фруктовых соков и/или пюре, концентрированных томатопродуктов, различных вкусовых и пряноароматических компонентов, — предназначенные для реализации через розничную торговую сеть и предприятия общественного питания.

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

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—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. 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 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8756.9—78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

ГОСТ 8756.10—70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти

ГОСТ 8756.18—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

Издание официальное

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия
ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия
ГОСТ 21567—76 Трава майорана
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 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
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
ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH
ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26935—86 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 28472—90 Виноград свежий ручной уборки для консервирования. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ
ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
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 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 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 51439—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания хлоридов с помощью потенциометрического титрования

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 51442—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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 52183—2003 Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия

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 применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51398.

4 Классификация

4.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготовляют:

- из одного вида овощного сока и/или пюре;
- из двух и более видов овощных соков и/или пюре (овощные), или овощного и фруктового соков и/или пюре (овощефруктовые).

В овощефруктовых соках превалирующей должна быть массовая доля овощной части.

4.2 Овощные и овощефруктовые соки изготовляют:

- прямого отжима (из свежих овощей, фруктов и/или из заготовленных впрок овощных, фруктовых соков и пюре) без добавления вкусовых ингредиентов;
- прямого отжима (из свежих овощей, фруктов и/или из заготовленных впрок овощных и фруктовых соков и пюре) с добавлением вкусовых ингредиентов.

4.3 Овощные и овощефруктовые соки и сокосодержащие напитки в зависимости от технологии производства изготовляют:

- неосветленными;
- с мякотью.

Овощные и овощефруктовые нектары изготовляют только с мякотью.

4.4 Овощные соки прямого отжима неосветленные изготовляют следующих наименований:

- морковный;

- свекольный с сахаром.

4.5 Овощные и овощефруктовые соки прямого отжима с мякотью изготовляют следующих наименований:

- без добавления вкусовых ингредиентов:
  - морковно-айвовый,
  - морковно-яблочный,
  - свекольно-айвовый,
  - свекольно-яблочный;
- с добавлением вкусовых ингредиентов:
  - тыквенно-яблочный с сахаром,
  - «Красный» — из свекольного и клюквенного пюре, яблочного сока с добавлением сахара,
  - «Молодость» — из томатного сока, пюре из кабачков и сельдерея с добавлением сахара и поваренной соли,
  - «Особый» — из томатного сока, пюре красного сладкого перца с добавлением сахара и поваренной соли,
  - «Степной» — из томатного и огуречного соков, морковного и яблочного пюре, пюре из сельдерея и петрушки с добавлением поваренной соли,
  - «Аппетитный» — из томатного и огуречного соков, яблочного пюре, пюре из красного сладкого перца, сельдерея и петрушки с добавлением сахара и поваренной соли,
  - «Огуречный» — из огуречного и томатного соков, пюре красного сладкого перца с добавлением сахара и поваренной соли.

4.6 Овощные и овощефруктовые нектары с мякотью изготовляют следующих наименований:

- морковный;
- свекольный;
- тыквенный;
- морковно-брусничный;
- морковно-виноградный;
- морковно-клюквенный;
- морковно-яблочный;
- морковно-алычево-лимонный;
- морковно-яблочно-персиково-лимонный;
- морковно-тыквенно-свекольно-лимонный;
- свекольно-яблочно-лимонный;
- тыквенно-морковно-яблочный;
- тыквенно-облепиховый;
- тыквенно-абрикосово-лимонный;
- тыквенно-яблочный;
- тыквенно-яблочно-лимонный;
- «Раздолье» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного) с добавлением водных экстрактов пряноароматических трав, сахара и поваренной соли;
- «Осенний» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного), сливового пюре, свекольного сока, морковного пюре с добавлением сахара;
- «Летний» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного), яблочного сока с добавлением сахара;
- «Здоровье» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного), свекольного, капустного, морковного пюре, протертых сельдерея и петрушки, пюре красного сладкого перца с добавлением сахара и поваренной соли.

4.7 Овощные и овощефруктовые сокосодержащие с мякотью с сахаром напитки изготовляют следующих наименований:

- тыквенный;
- тыквенно-яблочный.

4.8 Овощные соки и сокосодержащие напитки неосветленные, подвергнутые молочнокислому брожению, изготовляют следующих наименований:

- соки:
  - капустный,
  - свекольный;
- сокосодержащие напитки:

- капустный,
- морковный,
- свекольный,
- капустно-свекольный.

5 Технические требования

5.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков (далее — овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки) должны соответствовать приведенным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 — Органолептические показатели овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков (кроме подвергнутых молочнокислому брожению)

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Неосветленные соки и напитки — естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускается наличие незначительного уплотненного осадка на дне тары.
	Соки, нектары и напитки с мякотью — однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Допускаются незначительное расслаивание вследствие оседания частиц мякоти, а также наличие небольшого масляного кольца на поверхности тыквенно-облепихового нектара
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами.
	Допускаются более темные оттенки для соков, нектаров, напитков из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков, нектаров и напитков из темноокрашенных овощей и фруктов

Таблица 2 — Органолептические показатели овощных и овощефруктовых соков и напитков, подвергнутых молочнокислому брожению

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная жидкость. Допускается небольшой осадок, морковного напитка — незначительное расслоение жидкости
Вкус и запах	Приятный, кисловато-сладковатый; капустных сока и напитка и капустно-свекольного напитка — кисловато-солоноватый; напитков с добавлением экстрактов пряноароматического сырья — с ароматом добавленного экстракта. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету использованных овощей, фруктов. Допускаются более темные оттенки

5.2.2 Требования к общим физико-химическим показателям овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков должны соответствовать приведенным в таблицах 3—5.

Таблица 3 — Общие физико-химические показатели овощных и овощефруктовых соков

Наименование сока	Массовая доля, %				pH, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
Соки неосветленные:					
- морковный	8,0	0,4	—	—	5,0
- свекольный с сахаром	13,0	0,5	—	—	4,4
Соки с мякотью:					
- без добавления вкусовых ингредиентов:					
- морковно-айвовый	8,5	0,5	35,0	—	4,4
- морковно-яблочный	8,5	0,5	35,0	—	4,4
- свекольно-айвовый	10,0	0,5	35,0	—	4,4
- свекольно-яблочный	10,0	0,5	35,0	—	4,4
- с добавлением вкусовых ингредиентов:					
- тыквенно-яблочный с сахаром	12,2	0,8	35,0	—	4,2
- «Красный»	15,0	0,6	35,0	—	4,2
- «Молодость»	6,0	0,6	35,0	0,8	4,4
- «Особый»	6,0	0,6	20,0	1,0	4,3
- «Степной»	6,0	0,6	25,0	0,8	4,2
- «Аппетитный»	6,0	0,6	25,0	0,8	4,2
- «Огуречный»	5,0	0,5	15,0	1,0	4,3
Соки, подвергнутые молочнокислому брожению:					
- капустный	7,0	0,5—0,8*	—	0,8	4,0
- свекольный	7,0	0,5—0,8*	—	0,8	4,0
* Массовую долю титруемых кислот определяют в расчете на молочную кислоту.					

Таблица 4 — Общие физико-химические показатели овощных и овощефруктовых нектаров

Наименование нектара	Массовая доля, %					pH, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	сока и/или пюре*, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
Нектары с мякотью:						
- морковный	9,0	0,5	50,0	30,0	—	4,4
- свекольный	10,0	0,5	50,0	35,0	—	4,4
- тыквенный	12,5	0,4	50,0	30,0	—	4,2
- морковно-брусничный	14,5	0,9	75,0	35,0	—	4,3
- морковно-виноградный	12,0	0,5	70,0	35,0	—	4,4
- морковно-клюквенный	17,0	0,8	65,0	35,0	—	4,3
- морковно-яблочный	10,5	0,5	50,0	35,0	—	4,4
- морковно-алычево-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8
- морковно-тыквенно-свекольно-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8
- морковно-яблочно-персиково-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8
- свекольно-яблочно-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8

Окончание таблицы 4

Наименование нектара	Массовая доля, %					pH, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	сока и/или пюре*, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
- тыквенно-абрикосово-лимонный	12,0	0,4	50,0	30,0	—	4,5
- тыквенно-морковно-яблочный	12,5	0,4	50,0	35,0	—	4,4
- тыквенно-облепиховый	16,5	0,8	65,0	55,0	—	4,2
- тыквенно-яблочно-лимонный	11,0	0,4	50,0	30,0	—	4,4
- тыквенно-яблочный	12,5	0,4	50,0	35,0	—	4,2
- «Раздолье»	6,0	0,6	94,0	20,0	0,8	4,2
- «Осенний»	6,0	0,7	88,5	20,0	—	4,0
- «Летний»	6,0	0,7	88,5	20,0	—	4,0
- «Здоровье»	10,0	0,5	63,0	35,0	0,8	4,2
* Минимальная массовая доля для нектаров из двух и более соков и/или пюре — общая минимальная доля.						

Таблица 5 — Общие физико-химические показатели овощных и овощефруктовых напитков

Наименование напитка	Массовая доля, %				pH, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
Напитки с мякотью:					
- тыквенный	14,0	0,4	30,0	—	4,2
- тыквенно-яблочный	11,0	0,4	30,0	—	4,2
Напитки, подвергнутые молочнокислому брожению, неосветленные:					
- капустный	5,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
- морковный	3,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
- свекольный	5,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
- капустно-свекольный	5,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
* Массовую долю титруемых кислот определяют в расчете на молочную кислоту.					

5.2.3 Минеральные примеси, примеси растительного и другого происхождения и посторонние примеси в овощных и овощефруктовых соках, нектарах и напитках не допускаются.

5.2.4 Массовая доля осадка в неосветленных овощных и овощефруктовых соках и напитках должна быть не более 0,9 %. В овощных соках и напитках, подвергнутых молочнокислому брожению, осадок не нормируют.

5.2.5 Массовая доля сорбиновой кислоты в овощефруктовых напитках, изготовленных с применением фруктовых полуфабрикатов с сорбиновой кислотой, должна быть не более 0,03 %.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, хлорорганических пестицидов и радионуклидов в овощных и овощефруктовых соках, нектарах и напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] (индекс 1.6.5), других пестицидов, фактически использованных при производстве сырья, — [2].

5.2.7 По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с [1] (индексы 1.6.5.1, 1.6.5.5, приложение 8).

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков применяют следующие сырье и материалы:

- свежие абрикосы по ГОСТ 21832;
- свежую айву по ГОСТ 21715;
- свежую крупноплодную алычу по ГОСТ 21920;
- свежий виноград по ГОСТ 28472;
- мелкоплодную алычу (ткемали) по ГОСТ 21405;
- свежие кабачки по документу, которому они должны соответствовать;
- свежую белокочанную капусту заготовляемую и поставляемую по ГОСТ 1724;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- свежую столовую морковь заготовляемую и поставляемую по ГОСТ 1721;
- свежую облепиху [3];
- свежую дикорастущую облепиху [4];
- свежие огурцы по ГОСТ 1726;
- свежий сладкий перец по ГОСТ 13908;
- свежие персики по ГОСТ 21833;
- свежую корневую петрушку по документу, которому она должна соответствовать;
- свежую столовую свеклу по ГОСТ 1722;
- свежий корневой сельдерей по документу, которому он должен соответствовать;
- свежую сливу по ГОСТ 21920;
- свежие или сушеные пряноароматические травы базилика огородного и сельдерея по документу, которому они должны соответствовать;
- траву майорана по ГОСТ 21567;
- свежую тыкву по ГОСТ 7975;
- свежие яблоки по ГОСТ 27572;
- свежие сибирские яблоки [5];
- свежие дикорастущие яблоки по документу, которому они должны соответствовать;
- быстрозамороженные плоды и ягоды по ГОСТ 29187;
- концентрированные томатные продукты по ГОСТ 3343;
- фруктовые соки глубокой заморозки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- фруктовые соки прямого отжима по ГОСТ Р 52184;
- фруктовые полуфабрикаты с сорбиновой кислотой по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- овощные пюре асептического консервирования или замороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- быстрозамороженные плодово-ягодные пульпу и пюре по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- плодовое и ягодное пюре с сорбиновой кислотой [6];
- плодовые и ягодные пюре, консервированные «горячим розливом» и асептическим способом по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- фруктовые соки прямого отжима асептического консервирования из винограда и яблок по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- томатный сок по ГОСТ Р 52183;
- виноградный сок концентрированный неосветленный [7];
- фруктовые соки концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- натуральные летучие ароматообразующие овощные вещества по документу, которому они должны соответствовать;
- CO_2-экстракты из растительного сырья [8];
- экстракты из пряноароматического сырья [9];
- пищевую закваску [10];
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (для соков — в сухом виде), разрешенные для применения в пищевой промышленности уполномоченным органом в установленном порядке (далее — разрешенные уполномоченным органом);
- поваренную пищевую соль по ГОСТ Р 51574 не ниже высшего сорта;
- L-аскорбиновую кислоту (в качестве антиокислителя — не более 400 мг/кг) по [11];
- молочную пищевую кислоту по ГОСТ 490;

- лимонную пищевую кислоту по ГОСТ 908;
- винную пищевую кислоту по ГОСТ 21205;
- мацерирующие и пектолитические ферментные препараты (стабилизаторы консистенции), разрешенные уполномоченным органом;
- питьевую воду по [12], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$.

Сырье для соков из свежих овощей должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается применять свежее сырье, по размерам соответствующее второму сорту.

Соки, заготовленные впрок и используемые для производства овощных и овощефруктовых соков, должны быть выработаны из свежих овощей и фруктов не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

Допускается использование аналогичного импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в нормативных и технических документах, разрешенных уполномоченным органом.

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

Не допускается для изготовления овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков использование сырья и материалов других видов, не указанных в настоящем разделе.

5.4 Упаковка

5.4.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки фасуют в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

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

Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих установленным требованиям [13], [14] и разрешенных уполномоченным органом.

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

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков указана в приложении А.

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 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 продукции 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 овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка (по разделу 4);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства продукции) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Наименование изготовителя и экспортера, местонахождение могут быть включены в наименование пищевого продукта. Юридический адрес изготовителя и экспортера может быть написан на иностранном языке;
- товарный знак или торговая марка изготовителя (при наличии);
- объем напитка (л);
- минимальная массовая доля сока и/или пюре (для овощных и овощефруктовых нектаров и напитков);
- состав (ингредиенты, входящие в состав овощного и овощефруктового нектара или напитка, следует указывать в порядке убывания их массовых долей по рецептуре);
- пищевая ценность (приложение Б);
- дата изготовления;
- срок годности (исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: «Годен до . . . » или «Использовать (употребить) до . . . . »;
- условия хранения;

- условия и срок хранения сока или нектара, или напитка после вскрытия потребительской тары;
- надпись: «Неосветленный» или «С мякотью»;
- надпись: «Гомогенизированный» — для соков с мякотью, нектаров и напитков;
- надпись: «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичная рекомендация;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации.

5.5.1.2 Наименование овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков указывают (для пакетов на лицевой стороне: при различных по площади сторонах пакета — на одной из больших сторон, при одинаковых по площади сторонах пакета — на одной из них) в виде: «*N*-й сок, нектар или напиток», «Сок, нектар или напиток *N*-й» или «Сок, нектар или напиток из *N*», где *N* — наименование овощей и фруктов (для овощефруктовых соков, пюре), входящих в состав сока, нектара или напитка.

В наименование овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков включают слова «с мякотью», а овощных соков и напитков, подвергнутых молочнокислому брожению, указывают: «подвергнутый молочнокислому брожению».

Вблизи от наименования (для пакетов на лицевой стороне) овощных соков прямого отжима на расстоянии, не превышающем размер шрифта, использованного в наименовании, указывают: «прямого отжима».

Для овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков, изготовленных из трех и более видов соков и/или пюре с фантазийными названиями, наименование овощей, овощных и фруктовых соков и/или пюре, входящих в состав овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка, указывают отдельно, но в непосредственной близости от их наименования в порядке убывания массовых долей компонентов (например, для овощного сока с мякотью «Аппетитный» — «томатный и огуречный соки, пюре яблочное, пюре из красного сладкого перца, сельдерея, петрушки»).

Вблизи от наименования овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков с добавлением сахара указывают: «с сахаром».

Другие данные, указываемые на этикетке и непосредственно на потребительской таре, наносят в любой части этикетки или тары.

5.5.1.3 В составе овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков наименования рецептурных ингредиентов приводят в последовательности:

- наименование сока и/или пюре;
- пряности (при добавлении) с указанием отдельных ингредиентов;
- сахар и/или другие натуральные сахаристые вещества (для соков);
- сахарный сироп (для нектаров и напитков);
- лимонная, винная или молочная кислота (при добавлении);
- наименование других ингредиентов (при наличии).

Информация о технологических особенностях изготовления овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков может быть нанесена на этикетку или непосредственно на потребительскую тару только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре на допускается наносить изображение овощей, фруктов, которые не используются для изготовления указанных соков, нектаров и напитков.

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 дополнительной информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя, а также может быть нанесен штриховой код.

5.5.1.7 Всю информацию дают на русском языке. Она может быть дублирована на иностранных языках.

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

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли хлоридов, наличия примесей растительного происхождения), объема или массы нетто овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка в одной потребительской упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

Массовую долю хлоридов и наличие примесей растительного происхождения определяют при разногласиях в органолептической оценке качества консервов, а также по требованию потребителя и контролирующих органов.

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

6.4 Микробиологический контроль качества партии овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов [15].

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, для определения радионуклидов — по [16].

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

7.3 Объем овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка в потребительской упаковочной единице определяют по ГОСТ 8756.1.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.5 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 8756.9, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26323, ГОСТ 26181, ГОСТ 26186, ГОСТ 26188, ГОСТ 28562, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 51433, ГОСТ Р 51434, ГОСТ Р 51439, ГОСТ Р 51442, ГОСТ Р 52052.

Посторонние примеси определяют визуально.

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 [17], нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по [16], [18], [19].

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 консервов проводят по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков — по ГОСТ 13799.

Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков

А.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины типов I и III — по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 3,0 $дм^3$;
- стеклянные банки под винтовую укупорку типа III по [20], [21] вместимостью не более 3,0 $дм^3$;
- стеклянные импортные банки и бутылки, разрешенные уполномоченным органом;
- стеклянные бутылки типов X и XI — по ГОСТ 10117.2 вместимостью не более 1 $дм^3$;
- стеклянные бутылки с венчиком горловины типа III по [22];
- металлические банки для консервов по ГОСТ 5981 и документу, в соответствии с которым они изготовлены, или импортные с техническими характеристиками не ниже указанных вместимостью не более 1 $дм^3$;
- алюминиевые тубы по [23] вместимостью не более 0,2 $дм^3$;
- пакеты из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги, разрешенные уполномоченным органом;
- пакеты из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и пропиленовой пленки по [24], в том числе в упаковках типа «мешок в коробке» по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

А.2 Стеклянные банки с венчиком горловины типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения по [25]; стеклянные банки с венчиком горловины типа III — металлическими крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и по [26], [27] или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных.

Стеклянные бутылки типа XI укупоривают кронен-пробками (кроме кронен-пробок с корковой прокладкой) 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
(справочное)

Пищевая ценность 100 г овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Соки:		
- неосветленные:		
- морковный	5,8	23
- свекольный с сахаром	13,4	54
- с мякотью:		
- морковно-айвовый	7,7	31
- морковно-яблочный	7,7	31
- свекольно-айвовый	9,1	37
- свекольно-яблочный	9,1	37
- тыквенно-яблочный	11,4	46
- «Красный»	15,6	62
- «Молодость»	5,8	23
- «Особый»	5,0	20
- «Степной»	5,6	22
- «Аппетитный»	5,5	22
- «Огуречный»	4,7	19
- подвергнутые молочнокислому брожению:		
- капустный	2,8	11
- свекольный	9,0	36
Нектары с мякотью:		
- морковный	8,2	33
- свекольный	9,9	40
- тыквенный	12,0	48
- морковно-брусничный	13,8	56
- морковно-виноградный	11,0	44
- морковно-клюквенный	15,7	63
- морковно-яблочный	9,8	40
- морковно-алычево-лимонный	13,9	56
- морковно-тыквенно-свекольно-лимонный	13,2	53
- морковно-яблочно-персиково-лимонный	13,5	54
- свекольно-яблочно-лимонный	9,1	36
- тыквенно-абрикосово-лимонный	11,0	44
- тыквенно-морковно-яблочный	11,0	44
- тыквенно-облепиховый	16,0	65
- тыквенно-яблочно-лимонный	10,0	40
- тыквенно-яблочный	12,0	48
- «Раздолье»	4,6	19
- «Осенний»	6,0	24
- «Летний»	6,3	25
- «Здоровье»	9,4	38
Напитки с мякотью:		
- тыквенный	13,0	52
- тыквенно-яблочный	11,0	44
Напитки, подвергнутые молочнокислому брожению:		
- капустный	2,3	9
- морковный	2,6	11
- свекольный	7,4	30
- капустно-свекольный	4,7	19

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Периоды и условия хранения овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков

Условия и периоды хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки (кроме подвергнутых молочнокислому брожению) сохраняют свое качество при температуре от 0° С до 25 °С со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре:
  - светлоокрашенных — двух лет,
  - темноокрашенных — одного года;
- в металлической таре — одного года;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги:
  - стерилизованных — одного года,
  - «горячего розлива» — шести месяцев при температуре от 0 °С до 25 °С;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки при температуре от 0 °С до 25 °С:
  - неосветленных — девяти месяцев,
  - с мякотью — шести месяцев;
- в алюминиевых тубах — не более одного года.

Условия и периоды хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки и напитки, подвергнутые молочнокислому брожению, сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- при температуре от 0 °С до 10 °С:
  - в стеклянной таре — полутора лет,
  - в металлической таре — одного года;
- при температуре от 10 °С до 22 °С:
  - в стеклянной таре — восьми месяцев,
  - в металлической таре — шести месяцев.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(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 64-4-87—89 Облепиха свежая

[4] ГОСТ РСФСР 29—75 Облепиха свежая дикорастущая

[5] РСТ РСФСР 657—81 Яблоки сибирские свежие

[6] ТУ 10.963.11—90 Пюре плодовое и ягодное, консервированное химическими консервантами

[7] ТУ 10-03-303—86 Сок виноградный концентрированный неосветленный

[8] ТУ 9169-049-04782324—94 Экстракты из растительного сырья. Технические условия

[9] ТУ 9169-024-04782324—93 Экстракты из пряноароматического сырья. Технические условия

[10] ТУ 9291-001-41092534—2001 Закваска пищевая

[11] Государственная фармакопея.— Изд. 10. — Ст.6. — Кислота аскорбиновая

[12] СанПиН 2.1.4. 1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[14] Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 01.06.88

[15] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом госсанэпиднадзора РФ, № 01-19/9-11 от 21.07.92

[16] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[17] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. — Минздрав СССР.—Сб.—Ч. 4 — 25, 1976—1997

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

[19] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

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

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

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

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

[24] ТУ 2245-046-00463800—2000 Материал комбинированный на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки

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

[26] ТУ 1416-313-00008064—99 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типов III и IV

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

УДК 664.841/.511:006.354 ОКС 67.160.20 Н54 ОКП 91 6220, 91 6231

Ключевые слова: овощные и овощефруктовые соки, нектары, сокосодержащие напитки; определение; классификация; органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества; правила приемки; пищевая ценность; нормы; упаковка; маркировка; транспортирование; хранение; срок годности

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 25.05.2006. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 58 экз. Зак. 361. С 2878.

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