ГОСТ Р 52191—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ЛИКЕРЫ

## Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии» (ГНУ ВНИИПБТ), Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция», Департаментом пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхоза России и Рабочей группой, образованной в рамках программы TACIS

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 422-ст

3 Настоящий стандарт гармонизирован с Регламентом (ЕЭС) Европейского Совета № 1576/89 от 29 мая 1989 г. (официальный вестник Европейского Союза от 16.06.89), устанавливающим общие правила, касающиеся определения, наименования и оформления спиртных напитков, в части статьи 1, параграфа 4 (пункта r, подпунктов 1, 2 и пункта t)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Поправкой (ИУС 10—2006)

© 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

# ЛИКЕРЫ

## Общие технические условия

Liqueurs.General specifications

Дата введения 2005—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ликеры.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 5.1.5, 6.2. Требования к качеству продукции — в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.2. Требования в части упаковки и маркировки продукции — в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 12290—89 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

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 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия

ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ Р 51135—98 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ Р 51174—98 Пиво. Общие технические условия

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52061—2003 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52194—2003 Водки и водки особые. Изделия ликероводочные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия **(Поправка).**

**Издание официальное**

## 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **ликер:** Ликероводочное изделие крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см$^3$, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов или из одних ингредиентов.

3.2 **полуфабрикат (ликероводочное производство):** Составная часть ликероводочного изделия в виде спиртованных: настоев, соков или морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного и паточного сиропов, приготовляемых по утвержденным и действующим в настоящее время технологиям.

3.3 **ингредиент (ликероводочное производство):** Продукты сельскохозяйственного происхождения, вина, в том числе ароматизированные, пиво и вкусоароматические добавки.

## 4 Классификация

В зависимости от состава, крепости и массовой концентрации сахара ликеры делят на группы:
- крепкие;
- десертные;
- эмульсионные;
- кремы.

## 5 Технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Ликеры должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим регламентам, инструкциям на производство ликеров и рецептурам для каждого конкретного наименования ликера с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.1.2 По внешнему виду ликеры должны быть прозрачными (за исключением эмульсионных ликеров), без посторонних включений и осадка. Допускается образование мутной капли, наблюдаемой при переворачивании бутылки с ликером и исчезающей при взбалтывании.

Эмульсионные ликеры должны представлять собой однородную непрозрачную жидкость без посторонних включений.

Минимальное содержание яичных желтков в эмульсионных ликерах на основе яиц — не менее 70 г/дм$^3$.

5.1.3 По органолептическим показателям ликеры должны иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецептурами на конкретное наименование.

5.1.4 По физико-химическим показателям ликеры должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование группы изделий | Крепость, %, не менее | Массовая концентрация, г/100 см$^3$, не менее | | Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см$^3$ |
|---|---|---|---|---|
| | | общего экстракта | сахара | |
| Ликеры: | | | | |
| крепкие | 35,0 | 25,0 | 25,0 | 0—0,50 |
| десертные | 15,0 | 10,0 | 10,0 | 0—0,70 |
| эмульсионные | 15,0 | 25,0 | 15,0 | 0—0,20 |
| кремы | 15,0 | 26,0 | 25,0 | 0—0,75 |

5.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в ликерах не должно превышать допустимые уровни, установленные в гигиенических требованиях безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [1].

5.1.6 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям для конкретных наименований ликеров должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Допускаемое отклонение для ликеров | | | |
|---|---|---|---|---|
| | с содержанием общего экстракта и сахара, г/100 см$^3$ | | | эмульсионных |
| | от 25 и более | от 15 до 25 | до 15 | |
| Крепость, % | ±0,5 | ±0,5 | ±0,5 | ±0,5 |
| Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см$^3$ | ±0,8 | ±0,6 | ±0,3 | ±1,0 |
| Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см$^3$ | ±0,03 | ±0,03 | ±0,03 | ±0,03 |

**5.2 Требования к сырью и материалам**

Для приготовления ликеров применяют следующие сырье и материалы:

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья высшей очистки, «Экстра», «Люкс» по ГОСТ Р 51652;
- плоды и ягоды свежие, замороженные и сушеные по нормативному или техническому документу;
- сырье сушеное растительное: кора, семена, корки цитрусовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений по нормативному или техническому документу;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;
- морсы плодово-ягодные спиртованные из свежего сырья [2], [3];
- морсы плодово-ягодные спиртованные из сушеного сырья [4];
- настои спиртованные [5];
- спирты ароматные [6];
- вина по ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22, сахар-песок по ГОСТ 21 или сахар жидкий высшей категории [7];
- пиво по ГОСТ Р 51174;
- концентрат квасного сусла по ГОСТ 28538;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- воду питьевую [8] с жесткостью до 1 моль/м$^3$ для естественной воды и до 0,36 моль/м$^3$ для исправленной воды;
- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;
- солод ржаной сухой по ГОСТ Р 52061;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ Р 52791;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- масла эфирные натуральные [9];
- вещества ароматические, эссенции, ароматизаторы натуральные или идентичные натуральным, красители и другие пищевые продукты и материалы, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

**5.3 Упаковка, маркировка**

Упаковка, маркировка ликеров — по ГОСТ Р 52194.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки ликеров — по ГОСТ Р 51135.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в ликерах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченным органом в установленном порядке.

## 7 Методы анализа

7.1 Отбор проб и методы анализа ликеров — по ГОСТ Р 51135, определение массовой концентрации общего экстракта для эмульсионных ликеров — по ГОСТ 3626 (раздел 2).

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, определение радионуклидов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

**(Поправка).**

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение ликеров — по ГОСТ Р 52194.

8.2 Изготовитель устанавливает срок хранения ликеров при условии сохранения их качества.

Минимальный срок хранения, считая со дня розлива, мес:

12 — ликеры крепкие, кремы;

10 — ликеры десертные, ликеры эмульсионные.

### Библиография


| | | |
|---|---|---|
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | ТУ 9182-481-00008064—2002 | Морсы плодово-ягодные спиртованные из свежего сырья. Технические условия |
| [3] | ТУ 916843-422-00008064—2000 | Морсы плодово-ягодные спиртованные из свежего сырья. Технические условия |
| [4] | ОСТ 10-092—95 | Морсы плодово-ягодные спиртованные из сушеного сырья. Технические условия |
| [5] | ТУ 9182-480-00008064—2002 | Настои спиртованные. Технические условия |
| [6] | ТУ 9181-452-00008064—2001 | Ароматные спирты. Технические условия |
| [7] | ТУ 9111-001-00335315—94 | Сахар жидкий. Технические условия |
| [8] | СанПиН 2.1.4.1074—2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [9] | ТУ 9151-005-47929464—98 | Масла эфирные натуральные фасованные. Технические условия |


УДК 663.83:006.354 ОКС 67.160.10 Н74 ОКП 91 8100

Ключевые слова: ликеры, крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, общие технические условия

gost.e-ecolog.ru