РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. НАПИТКИ ЯГОДНЫЕ

Технические условия

РСТ РСФСР 673—82

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Роспотребсоюзом

ИСПОЛНИТЕЛИ

С. Н. Гонопольский Руководитель темы

В. П. Воробьева Исполнитель

ВНЕСЕН Роспотребсоюзом

И. А. Труханов

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 4.10.1982 г. № 210

УДК 664.863 Группа Н53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ. НАПИТКИ ЯГОДНЫЕ.

Технические условия

ОКП 91 6353

РСТ РСФСР 673—82

Взамен РСТ РСФСР 562—77
РСТ РСФСР 547—76

Постановлением Госплана РСФСР
от 4 октября 1982 г. № 210 срок действия установлен
с 1 октября 1983 г.
до 1 октября 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Напитки ягодные», изготовленные путем экстрагирования выжимок клюквы или черной смородины, или черноплодной рябины водой, с добавлением сахара, фасованные в стеклянные банки, герметически укупоренные и пастеризованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от применяемого сырья напитки ягодные вырабатывают в следующем ассортименте:

клюквенный,
черносмородиновый,
черноплоднорябиновый

1.2. Напитки ягодные изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Для изготовления напитков должны применяться сырье и материалы по действующей нормативно-технической документации:

сахар-песок	— по ГОСТ 21—78
кислота лимонная пищевая	— по ГОСТ 908—79Е
вода питьевая, не содержащая в 100 см^3 спор анаэробных микроорганизмов	— по ГОСТ 2874—73 и
выжимки клюквы, черной смородины или черноплодной рябины	— по действующей нормативно-технической документации

Выжимки для производства напитков должны быть свежими, не заплесневелыми, без признаков брожения, храниться не более 24 ч с начала производственного процесса.

1.4. Не допускается добавление в напитки кислот, искусственных красителей, консервирующих веществ, синтетических ароматических веществ и эссенций за исключением лимонной кислоты (для регулирования pH и общей кислотности).

1.5. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость с опалесценцией
Вкус и аромат	Приятный, свойственный данному виду сырья. Посторонние тона во вкусе и аромате не допускаются
Цвет	Свойственный данному виду сырья, но менее выраженный, чем в натуральном соке
Посторонние примеси	Не допускаются

1.6. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля сухих веществ (по рефрактометру), %, не менее	10,0	ГОСТ 8756.2—70
Общая кислотность в пересчете на массовую долю яблочной кислоты, %, не менее		
клюквенного напитка	0,8	
черносмородинового и черноплоднорябинового	0,5	
Активная кислотность (pH), не более	4,0	ГОСТ 8756.16—70
Массовая доля спирта, %, не более	0,3	ГОСТ 8756.5—70
Массовая доля осадка (по массе), %, не более	0,3	ОСТ 8756.9—78
Массовая концентрация меди, %, не более	0,0005	ГОСТ 5370—58

1.7. По микробиологическим показателям консервы «Напитки ягодные» должны соответствовать требованиям действующей «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

1.8. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объем выборки по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Консервы должны быть приняты отделом технического контроля предприятия-изготовителя. Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

2.3. Периодичность проверки меди и реквизиты документа о качестве должны соответствовать требованиям «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Для контрольной проверки качества консервов должны применяться методы испытаний по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, а также указанные в п. 1.6 настоящего стандарта.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75.

3.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75.

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4 1. Консервы фасуют в стеклянные банки вместимостью 1000 и 3000 мл. по ГОСТ 5717—81. Стеклянные банки укупоривают лакированными крышками из белой жести по ОСТ 18—178—77.

4.2. Фасовка, упаковка, маркирова — по ГОСТ 13799—81.

4 3. Консервы транспортируют в соответствии с санитарными требованиями и правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Допускается транспортирование в пакетах на плоских поддонах по ГОСТ 23285—78.

4 4. Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 25°С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

Подп к печ 13 09 83 г. Заказ 2463
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,375 печ л. Тираж 1000 Цена 4 коп
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru