ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ

Термины и определения

Издание официальное

БЗ 9—2004

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП), Московским государственным университетом пищевых производств (МГУПП), Компанией «Вимм-Билль-Данн» и Совместным предприятием «Прогресс»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 16 декабря 1999 г. № 524-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (октябрь 2006 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 2003 г. (ИУС 5—2004)

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© Стандартинформ, 2006

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ

Термины и определения

Canned foods. Juices, nectars, juice beverages. Terms and definitions

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства консервированных фруктовых и овощных соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области производства фруктовых и овощных соков, нектаров и сокосодержащих напитков, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2 Термины и определения

1 **сок:** Жидкий продукт, полученный из фруктов или овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — Сок может быть получен из одного вида фруктов или овощей, а также изготовлен путем смешивания нескольких фруктовых и/ или овощных соков разных наименований.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1а **неосветленный сок:** Сок со взвесями.

1б **осветленный сок:** Сок, из которого удалены взвеси до визуально прозрачного состояния.

1в **сок с мякотью:** Сок с частицами мякоти, массовая доля которой не превышает 55 %.

1а—1в **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

2 **фруктовый сок:** Сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки.

2а **фруктовый сок прямого отжима:** Фруктовый сок, полученный непосредственно из фруктов отжимом, или центрифугированием, или протиранием.

2б **восстановленный фруктовый сок:** Фруктовый сок, полученный путем восстановления концентрированного фруктового сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных фруктов, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления одноименного фруктового сока прямого отжима, фруктового пюре или концентрированного фруктового пюре того же вида фруктов.

2а, 2б **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3 **овощной сок:** Сок, полученный из съедобной части доброкачественных овощей, несброженный или подвергнутый молочно-кислому брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки.

Издание официальное

3а **овощной сок прямого отжима:** Овощной сок, полученный непосредственно из овощей отжимом, или центрифугированием, или протиранием.

3б **восстановленный овощной сок:** Овощной сок, полученный путем восстановления концентрированного овощного сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных овощей, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления овощного сока прямого отжима и/или пюре или концентрированного пюре одноименных овощей, сахара, пищевой поваренной соли, пряностей и/или экстрактов пряностей.

Примечание — Восстановленный томатный сок может быть изготовлен путем восстановления концентрированного томатного пюре (пасты).

3а, 3б **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

4 **концентрированный сок:** Сок, полученный удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза.

Примечания

1 В производстве концентрированного сока может быть применена диффузия экстрактивных веществ измельченных фруктов той же партии, из которых был предварительно отделен сок конденсатом вторичных паров, при условии, что жидкий продукт диффузии смешивается с данным соком внутрипоточно до его концентрирования.

2 В концентрированный сок могут быть возвращены жидкие концентрированные натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные при производстве этого сока.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5 **концентрированный фруктовый сок: —**

6 **концентрированный овощной сок:** Концентрированный сок, полученный из овощей.

7 **сухой сок:** Сок, полученный удалением путем физического воздействия содержащейся в нем воды до воздушно-сухого порошкообразного состояния.

Примечание — Сухой сок способен к брожению после восстановления водой.

8 **сухой фруктовый сок: —**

8а **сухой овощной сок:** —

8б **нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием одного или нескольких видов фруктовых и/или овощных соков и/или пюре (пасты) с питьевой водой, сахаром, или сахарным сиропом, или сахарами, или медом с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов и концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

8в **неосветленный нектар:** Нектар, изготовленный из неосветленного сока или соков.

8г **осветленный нектар:** Нектар, изготовленный из осветленного сока (соков).

8д **нектар с мякотью:** Нектар, изготовленный из сока (соков) с мякотью и/или пюре.

8а—8д **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

9 **фруктовый нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового сока (соков) и/или концентрированного фруктового сока (соков), или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих фруктов с питьевой водой, сахаром, или сахарами, или сахарным сиропом, или медом, в котором общая массовая доля фруктового сока и/или пюре составляет в зависимости от вида фруктов не менее 25 %, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

9а **фруктово-овощной нектар:** Фруктовый нектар, изготовленный с добавлением овощного сока (соков) и/или пюре, в котором преобладает массовая доля фруктового сока (соков) и/или пюре.

9б **овощной нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием овощного сока прямого отжима и/или концентрированного овощного сока и/или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих овощей с питьевой водой, сахаром, или сахарным сиропом, или сахарами, или медом, и/или пищевой поваренной солью, пряностями и/или экстрактами пряностей, с добавлением или без добавления концентрированного томатного пюре (пасты), в котором массовая доля сока и/или пюре составляет не менее 50 %, несброженный, но способный к брожению, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

9в **овоще-фруктовый нектар:** Овощной нектар, изготовленный с добавлением фруктового сока (соков) и/или пюре, в котором преобладает массовая доля овощного сока (соков) и/или пюре.

9а—9в **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

10 **сокосодержащий фруктовый напиток:** Жидкий продукт, полученный смешением фруктового сока, концентрированного фруктового сока или соков или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов с питьевой водой, сахаром или сахарами, лимонной кислотой с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов, в котором массовая доля фруктового сока составляет не менее 10 %, консервированный физическими или химическими способами и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

11 **сокосодержащий овощной напиток:** Жидкий продукт, полученный смешением овощного сока или концентрированного овощного сока или соков с водой и фруктовыми соками с добавлением сахаров, лимонной кислоты и/или поваренный соли, и/или других вкусовых ингредиентов, в котором массовая доля овощного сока или соков составляет не менее 40 %, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

10, 11 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

12 **морс:** Жидкий продукт, полученный из свежих или замороженных ягод путем механического извлечения из них сока прямого отжима или пюре с последующим смешиванием его с продуктом экстракции горячей питьевой водой выжимок, полученных из этих же ягод с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов, с массовой долей ягодного сока или пюре не менее 15 %, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — При изготовлении морса процесс механического получения сока или пюре из свежих или замороженных ягод может сопровождаться одновременным смешиванием с продуктом водной экстракции выжимок из этих же ягод с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов. Морс может быть изготовлен из концентрированных продуктов.

13 **диффузионный сок:** Жидкий несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из предварительно измельченных свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — Диффузионный сок может быть сконцентрирован и затем восстановлен питьевой водой.

14 **фруктовое [овощное] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов [овощей], включающего измельчение, протирание, без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — При получении фруктового [овощного] пюре могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия. Пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре.

15 **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 %.

Примечание — В концентрированное пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре. Концентрированное пюре может быть изготовлено путем смешивания концентрированных фруктовых и/или овощных пюре.

16 **натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества:** Смесь соединений, формирующая естественный аромат фруктов, овощей и/или их соков.

17 **концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества:** Жидкий продукт, получаемый физическими способами из фруктов, овощей и/или их соков, включающий природный комплекс из натуральных летучих ароматобразующих веществ, содержание которых превышает не менее чем в 4 раза их естественное содержание во фруктах, овощах или их

соках, и применяемый для восстановления аромата в соках, изготовленных из концентрированных соков, а также при изготовлении нектаров и сокосодержащих напитков.

Примечание — Жидкие концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества могут быть получены в ходе производства концентрированного сока, а также иным физическим способом, в виде экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые выступают в конечном продукте в качестве растворителя и не были выделены как составная часть аромата из исходных фруктов, овощей или их соков. В отдельных случаях при получении жидких концентрированных натуральных летучих ароматобразующих фруктовых [овощных] веществ в качестве дополнительного компонента-носителя может быть использован пропиленгликоль.

12—17 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3 Алфавитный указатель

Концентрированные натуральные летучие ароматобразующие овощные вещества 17
Концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества 17
Морс 12
Напиток овощной сокосодержащий 11
Напиток фруктовый сокосодержащий 10
Натуральные летучие ароматобразующие овощные вещества 16
Натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества 16
Нектар 8б
Нектар неосветленный 8в
Нектар овоще-фруктовый 9в
Нектар овощной 9б
Нектар осветленный 8г
Нектар с мякотью 8д
Нектар фруктово-овощной 9а
Нектар фруктовый 9
Пюре овощное 14
Пюре овощное концентрированное 15
Пюре фруктовое 14
Пюре фруктовое концентрированное 15
Сок 1
Сок диффузионный 13
Сок концентрированный 4
Сок неосветленный 1а
Сок овощной 3
Сок овощной восстановленный 3б
Сок овощной концентрированный 6
Сок овощной прямого отжима 3а
Сок овощной сухой 8а
Сок осветленный 1б
Сок с мякотью 1в
Сок сухой 7
Сок фруктовый 2
Сок фруктовый восстановленный 2б
Сок фруктовый концентрированный 5
Сок фруктовый прямого отжима 2а
Сок фруктовый сухой 8

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ А **(Исключено, Изм. № 1).**

УДК 001.4:663.81:006.354 ОКС 67.160.20 Н00 ОКСТУ 9101

Ключевые слова: сок, нектар, сокосодержащий напиток, фруктовый сок, овощной сок, концентрированный сок, неосветленный сок, осветленный сок, сок с мякотью, диффузионный фруктовый сок, морс, восстановленный фруктовый сок, восстановленный овощной сок, овощной сок прямого отжима, фруктовый сок прямого отжима, овощное пюре, фруктовое пюре, концентрированное фруктовое пюре, сухой сок, натуральные летучие ароматобразующие вещества, концентрированные натуральные летучие ароматобразующие вещества.

Редактор *Л.А. Шебаронина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 24.11.2005. Подписано в печать 22.11.2006. Формат 60×84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,65. Доп. тираж 84 экз. Зак. 846. С 2244.

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