ГОСТ Р 51146—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ И СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБ и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 12 марта 1998 г. № 45

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001).

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© 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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ И СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

Fruit wine materials fermented and alcoholized after fermentation.
Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы, предназначенные для производства плодовых вин и напитков.

Требования безопасности продукта изложены в 5.1.7, 5.1.9.

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 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 3772—74 Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия

ГОСТ 3773—72 Аммоний хлористый. Технические условия

ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830—89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 9218—86 Автоцистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Технические условия

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

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

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **виноматериалы плодовые сброженные:** Продукты-полуфабрикаты, получаемые путем спиртового брожения свежих плодовых соков или мезги свежих плодов и предназначенные для производства плодовых вин или сброженно-спиртованных виноматериалов.

3.2 **виноматериалы плодовые сброженно-спиртованные:** Продукты-полуфабрикаты, получаемые путем спиртового брожения свежих плодовых соков или мезги свежих плодов с последующим добавлением ректификованного спирта и предназначенные для производства плодовых вин и напитков.

3.3 **плодовые и ягодные соки:** Продукты, получаемые из свежих плодов и ягод в результате дробления, стекания, прессования.

4 АССОРТИМЕНТ

В зависимости от используемого сырья вырабатывают сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы следующих наименований:

- алычевый;
- белосмородиновый;
- брусничный;
- вишневый;
- голубичный;
- ежевичный;
- земляничный;
- клюквенный;
- красносмородиновый;
- крыжовниковый;
- малиновый;
- облепиховый;
- рябиновый;
- сливовый;
- черничный;
- черноплоднорябиновый;
- черносмородиновый;
- яблочный (культурных сортов).

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Характеристики

5.1.1 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы должны отвечать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическими инструк-

циями и основными правилами производства плодовых вин с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.1.2 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы должны быть здоровыми, иметь цвет, вкус и аромат, свойственные плодам и ягодам, из которых они изготовлены. Плодовые сброженно-спиртованные виноматериалы должны быть фильтрующимися.

5.1.3 Объемная доля этилового спирта в плодовых сброженных виноматериалах должна быть не менее 5,0 %, в плодовых сброженно-спиртованных виноматериалах — (16,0 ± 0,3) %.

5.1.4 Массовая концентрация сахаров в плодовых сброженно-спиртованных виноматериалах должна быть не более 3,0 г/дм^3 в пересчете на инвертный сахар; в сброженных виноматериалах — не более 5,0 г/дм^3.

5.1.5 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы по массовой концентрации титруемых кислот и остаточного экстракта (приведенного экстракта за вычетом титруемых кислот) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование виноматериала	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее
Алычевый	10,0—20,0	20,0
Брусничный	11,0—22,0	8,0
Вишневый	8,0—18,0	21,0
Голубичный	7,0—13,0	17,0
Ежевичный	6,0—12,0	15,0
Земляничный	6,0—12,0	14,0
Клюквенный	16,0—30,0	8,0
Красносмородиновый и белосмородиновый	12,0—22,0	17,0
Крыжовниковый	11,0—20,0	11,0
Малиновый	6,0—12,0	16,0
Облепиховый	14,0—26,0	12,0
Рябиновый	12,0—22,0	34,0
Сливовый	6,0—12,0	22,0
Черничный	6,0—12,0	12,0
Черноплоднорябиновый	7,0—13,0	35,0
Черносмородиновый	15,0—25,0	20,0
Яблочный (культурных сортов):		
- Северо-Кавказского территориального экономического района	4,0—8,0	12,0
- остальных районов России	4,0—8,0	11,0

5.1.6 Массовая концентрация летучих кислот в плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более 1,3 г/дм^3.

5.1.7 Массовая концентрация общего диоксида серы не должна превышать в сброженных виноматериалах 250 мг/дм^3, в сброженно-спиртованных виноматериалах 200 мг/дм^3. При этом массовая концентрация свободного диоксида серы в сброженных виноматериалах должна быть не более 30 мг/дм^3, в сброженно-спиртованных виноматериалах — 20 мг/дм^3.

(Поправка).

5.1.8 Массовая концентрация железа в плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалах должна быть не более 20 мг/дм^3.

5.1.9 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

5.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалов применяют следующее сырье и материалы:

- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;

- голубику свежую [2];
- землянику свежую по ГОСТ 6828;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную и белую свежую [3];
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- малину свежую [4, 5];
- облепиху свежую [6];
- рябину обыкновенную свежую [7];
- рябину черноплодную (аронию) [8];
- чернику свежую [9];
- сахар-песок по ГОСТ 21 и сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- спирт этиловый ректификованный по ГОСТ Р 51652;
- спирт этиловый ректификованный плодовый [10];
- дрожжи винные чистых культур;
- аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772 или аммоний хлористый по ГОСТ 3773, или аммиак водный по ГОСТ 3760;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918 или калий сернистокислый пиро [11];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

При производстве плодовых сброженных и сброженно-спиртованных виноматериалов используют вспомогательные материалы, разрешенные органами Минздрава России.

5.3 Упаковка

5.3.1 Сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, разливают в деревянные бочки [12], титановые сварные бочки [13] и другие емкости, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

5.3.2 В бочках с виноматериалом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 2—5 % свободного пространства от общей вместимости бочки. Деревянные бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают холст или рогожу. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркирование бочек — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования виноматериала;
- массы брутто, тары и нетто, кг;
- номера бочки.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной производителем продукции по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

7.2 Методы анализа — по ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ Р 51620, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51619, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51654, ГОСТ Р 51655, ГОСТ Р 51653. Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Плодовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы хранят в деревянных бочках [12], титановых сварных бочках [13], бутах [14], металлических резервуарах.

Внутренняя поверхность металлических резервуаров, кроме резервуаров из нержавеющей стали и титана, должна иметь стойкие защитные покрытия, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

8.2 Сброженные виноматериалы хранят при температуре от 2 до 16 °С.

8.3 Плодовые сброженно-спиртованные виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах или автомобильными цистернами по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Плодовые сброженные виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, транспортируют в крытых транспортных средствах автомобильным транспортом или автомобильными цистернами по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть изготовлены из нержавеющей стали или их внутренняя поверхность должна иметь стойкие защитные покрытия, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

8.4 Срок хранения плодовых сброженных виноматериалов (устанавливают в технологической инструкции) — не более 6 мес со дня их выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	РСТ РСФСР 31—75	Голубика свежая
[3]	РСТ РСФСР 356—88	Смородина красная и белая свежая
[4]	РСТ РСФСР 19—75	Малина и ежевика свежие дикорастущие
[5]	РСТ РСФСР 351—78	Малина свежая
[6]	РСТ РСФСР 29—75	Облепиха свежая
[7]	РСТ РСФСР 30—75	Рябина обыкновенная свежая
[8]	РСТ РСФСР 350—88	Рябина черноплодная (арония)
[9]	РСТ РСФСР 27—75	Черника свежая
[10]	ТУ 10—05031531—343—93	Спирт этиловый ректификованный плодовый
[11]	ТУ 6—09—5312—86	Калий сернистокислый пиро
[12]	ТУ 10.24.15—90	Бочки деревянные для вин и коньяка
[13]	ТУ 48.10.110—91	Бочки титановые сварные
[14]	ТУ 10.24.30—90	Буты винные

УДК 663.3.002.3:006.354 ОКС 67.160.10 Н73 ОКП 91 7500

Ключевые слова: виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

gost.e-ecolog.ru