ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Концентраты пищевые

НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ РАСТВОРИМЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87:006.354 Группа Н56

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Концентраты пищевые

НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ РАСТВОРИМЫЕ

Технические условия

Food concentrates. Instant coffee substitutes drinks. Specifications

ГОСТ Р 50364—92

ОКС 67.140.20
ОКП 91 9831, 91 9832

Дата введения 1994—01—01

Настоящий стандарт распространяется на растворимые кофейные напитки, представляющие собой высушенные до порошкообразного состояния экстракты, полученные из обжаренного растительного сырья, предназначенные для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовой добавки при производстве различных пищевых продуктов.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 1.3.3, 2.2 и разделе 3.

1 Технические требования

1.1 Растворимые кофейные напитки вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Ассортимент

1.2.1 В зависимости от вида сырья растворимые кофейные напитки вырабатывают следующих наименований:

напитки с натуральным кофе без цикория — «Валгумс», «Летний», «Южный»;

напитки с натуральным кофе и с цикорием — «Львовский», «Мария», «Новость», «Черноморский», «Цикорно-яблочный»;

напитки с цикорием без натурального кофе — «Бодрость», «Курземе»;

напитки из цикория — «Цикорий растворимый».

1.2.2 Коды ОКП на растворимые кофейные напитки приведены в приложении 1.

1.3 Характеристики

1.3.1 Органолептические показатели растворимых кофейных напитков должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный, наличие комков не допускается	По 3.4
Цвет	Коричневый, разной степени интенсивности	По 3.4
Вкус и аромат	Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха	По 3.4

Издание официальное

★

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

© Издательство стандартов, 1993

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.3.2 Физико-химические показатели растворимых кофейных напитков должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
при выпуске с производства	4,5	
к окончанию срока хранения	6,0	
Массовая доля золы (в расчете на сухую массу), %, не менее	3,5	По ГОСТ 15113.8
pH (напитка), не менее	4,5	По ГОСТ 29148*
Продолжительность полного растворения, мин, не более:		По ГОСТ 29148
в горячей воде (96—98 °С)	0,5	
в холодной воде (18—20 °С)	3,0	
Массовая доля кофеина (в расчете на сухую массу), %, не менее:		По ГОСТ 29148
при закладке кофе натурального в количестве, %:		
10	0,3	
15	0,4	
20	0,6	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	По ГОСТ 15113.2

1.3.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов**, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

1.3.4 Для производства растворимых кофейных напитков используют следующее сырье и материалы:

кофе натуральный сырой первого и второго сортов;

цикорий сушеный для промышленной переработки по РСТ РСФСР 286;

цикорий растворимый пастообразный по НТД;

ячмень по ГОСТ 5060, ГОСТ 28672;

рожь продовольственная по ГОСТ 16990;

семена виноградные для промышленной переработки по НТД;

сок яблочный осветленный первого сорта по ГОСТ 656***;

вода питьевая по ГОСТ 2874[4]*;

препараты ферментные, разрешенные к применению в пищевой промышленности органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.4 Упаковка и маркировка

1.4.1 Упаковка и маркировка растворимых кофейных напитков — по ГОСТ 24508. На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности (см. приложение 2).

2 Приемка

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

2.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51881—2002 (здесь и далее).

** На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52184—2003.

[4]* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 (здесь и далее).

2.3 Периодичность контроля массовой доли золы и кофеина в напитках, содержащих в рецептуре кофе, определяют с периодичностью, установленной производителем продукции, гарантирующей эти показатели, а также по требованию потребителя и контролирующих организаций.

3 Методы анализа

3.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 26929.

3.2 Методы определения качества упаковки и маркировки, массы нетто — по ГОСТ 24508 и ГОСТ 15113.1.

3.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и 1.3.1, 1.3.2 настоящего стандарта.

3.4 Содержание пестицидов и микотоксинов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.5 Определение органолептических показателей

Метод заключается в органолептической оценке внешнего вида, цвета, аромата и вкуса.

3.5.1 *Аппаратура, посуда и материалы*

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с НПВ 500 г и допускаемой погрешностью взвешивания не более 0,02 г.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Стакан 4 по ГОСТ 9147.

Стакан В-1-250 ТС по ГОСТ 25336.

Цилиндр мерный 1 (3)-250 по ГОСТ 1770.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения 0—100 °С, с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Бумага писчая белая по ГОСТ 6656, ГОСТ 18510.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не хуже вышеуказанных.

3.5.2 *Проведение анализа*

Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: внешний вид и цвет, аромат и вкус.

3.5.2.1 Внешний вид и цвет определяют визуально при дневном свете или люминесцентном освещении в части объединенной пробы продукта, помещенной на лист белой бумаги ровным слоем.

3.5.2.2 Аромат определяют в сухом продукте и напитке, вкус — только в напитке.

Для приготовления напитка из сухого продукта, содержащего натуральный кофе, берут навеску массой 3,5 г (не содержащего натуральный кофе — 5,0 г), помещают в фарфоровый или стеклянный стакан, заливают 150 $см^3$ горячей воды при температуре 96—98 °С, размешивают, настаивают 1—2 мин и определяют аромат настоя, вкус и отсутствие посторонних запахов.

4 Транспортирование и хранение

4.1 Транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508.

4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием манипуляционного знака «Беречь от влаги».

4.3 Срок хранения растворимых кофейных напитков — не более 6 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(обязательное)

Коды ОКП на растворимые кофейные напитки

Наименование продукции	Код ОКП
Кофейный напиток «Курземе» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4575
100	91 9831 4595
Кофейный напиток «Цикорий растворимый» в металлических банках, массой нетто, г:	91 9831 4635
75	91 9831 4655
150	
Кофейный напиток «Валгумс» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4665
100	91 9831 4685
Кофейный напиток «Новость» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4695
100	91 9831 4715
Кофейный напиток «Летний» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4725
100	91 9831 4745
Кофейный напиток «Львовский» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4785
100	91 9831 4805
Кофейный напиток «Мария» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4845
100	91 9831 4865
Кофейный напиток «Бодрость» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 4905
100	91 9831 4925
Кофейный напиток «Цикорно-яблочный» в металлических банках, массой нетто, г:	91 9831 4965
75	91 9831 4985
150	
Кофейный напиток «Черноморский» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 5025
100	91 9831 5045
Кофейный напиток «Южный» в металлических банках, массой нетто, г:	
50	91 9831 5085
100	91 9831 5105

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности напитков

Содержание в 100 г продукта:
Белки — 9—12 г.
Углеводы — 40—65 г.
Сумма аминокислот — 8—14 г.
Минеральные вещества (калий, кальций, натрий, магний, марганец и др.) — 2000—3000 мг.
Энергетическая ценность — 378—382 ккал.
Содержание кофеина в 1-й чашке восстановленного напитка (в зависимости от количества кофе в рецептуре) — 9—18 мг.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21.10.92 № 1425

3 ВЗАМЕН ОСТ 10—19—86

4 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 656—79	1.3.4
ГОСТ 1770—74	3.5.1
ГОСТ 2874—82	1.3.4, 3.5.1
ГОСТ 5060—86	1.3.4
ГОСТ 6656—76	3.5.1
ГОСТ 9147—80	3.5.1
ГОСТ 14192—96	4.2
ГОСТ 14919—83	3.5.1
ГОСТ 15113.0—77	2.1, 3.1
ГОСТ 15113.1—77	3.2, 3.3
ГОСТ 15113.2—77	1.3.2
ГОСТ 15113.4—77	1.3.2
ГОСТ 15113.8—77	1.3.2
ГОСТ 16990—88	1.3.4
ГОСТ 18510—87	3.5.1
ГОСТ 24104—88	3.5.1
ГОСТ 24508—80	1.4.1, 3.2, 4.1
ГОСТ 25336—82	3.5.1
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3
ГОСТ 28498—90	3.5.1
ГОСТ 28672—90	1.3.4
ГОСТ 29148—97	1.3.2
РСТ РСФСР 286—82	1.3.4

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2009 г.

gost.e-ecolog.ru