ГОСТ 7190—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии и Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция»

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (отчет Технического секретариата № 3 от 15 апреля 1994 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт

Изменение № 1 к ГОСТ 7190—93 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 21 июля 1994 г. № 197 межгосударственный стандарт ГОСТ 7190—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1995 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7190—71

5 ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, принятым в мае 1998 г. (ИУС 9—98), Поправками (ИУС 7—97, 6—99, 10—2001)

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Общие технические условия

Liqueur-vodka products.
General specifications

МКС 67.160.10

Дата введения 1995—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт* распространяется на ликероводочные изделия, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вид, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых продуктов, а также спирта и воды.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.7, 3.3, 3.4 и 4.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка, ИУС 7—97).

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—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 2874—82** Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3473—78*** Пиво. Общие технические условия

ГОСТ 4827—70 Изделия ликероводочные. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 4828—83*[4] Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5194—91 Патока крахмальная. Технические условия

ГОСТ 5962—67*[5] Спирт этиловый ректификованный. Технические условия

ГОСТ 6687.3—87*[6] Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ 7208—93*[7] Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия

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

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52192—2003.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51174—98.

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51135—98.

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

*[6] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51153—98.

*[7] На территории Российской Федерации в части ароматизированных вин действует ГОСТ Р 52195—2003.

Издание официальное

ГОСТ 13741—91* Коньяки. Общие технические условия
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа
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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27583—88** Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия
ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
ГОСТ 29272—92 Солод ржаной сухой. Технические условия
ОСТ 18—49—71 Бентониты для винодельческой промышленности. Технические условия
(Измененная редакция, Изм. № 1).

3 Технические требования

3.1 Ликероводочные изделия должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическому регламенту, инструкциям на производство ликероводочных изделий и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от крепости, массовой концентрации общего экстракта и сахара ликероводочные изделия делят на группы:

- ликеры крепкие;
- ликеры десертные;
- ликеры эмульсионные;
- кремы;
- наливки;
- пунши;
- настойки сладкие;
- настойки полусладкие;
- настойки полусладкие слабоградусные;
- настойки горькие;
- настойки горькие слабоградусные;
- напитки десертные;
- аперитивы;
- бальзамы;
- коктейли;
- напитки слабоградусные газированные и негазированные.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2.2 По внешнему виду ликероводочные изделия (за исключением эмульсионных ликеров) должны быть прозрачными без посторонних включений. Допускается образование мутной капли, наблюдаемой при переворачивании бутылки с ликероводочным изделием и исчезающей при взбалтывании.

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

3.2.3 По органолептическим показателям каждое ликероводочное изделие должно иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецептурами.

3.2.4 По физико-химическим показателям группы ликероводочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52121—2003.

Таблица 1

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация, г/100 см³		
		общего экстракта	сахара	кислот в пересчете на лимонную кислоту
Ликеры крепкие	35,0—45,0	25—50	25—50	0—0,5
Ликеры десертные	25,0—30,0	30—50	30—50	0—0,7
Ликеры эмульсионные	18,0—25,0	15—45	15—35	0—0,2
Кремы	20,0—23,0	50—60	49—60	0—0,75
Наливки	18,0—20,0	26—47	25—40	0,2—1,0
Пунши	15,0—20,0	30—43	30—40	0—1,3
Настойки сладкие	16,0—25,0	9—32	8—30	0—0,9
Настойки полусладкие	30,0—40,0	10—12	9—10	0—0,8
Настойки полусладкие слабоградусные	20,0—28,0	5—12	4—10	0—0,8
Настойки горькие	30,0—60,0	0—8	0—7	0—0,5
Настойки горькие слабоградусные	25,0—28,0	—	—	—
Напитки десертные	12,0—16,0	15—32	14—30	0,2—1,0
Аперитивы	15,0—35,0	5—20	4—18	0,2—0,7
Бальзамы	30,0—45,0	7—40	—	—
Коктейли	20,0—40,0	0—25	0—24	0—0,5
Напитки слабоградусные газированные и негазированные	6,0—12,0	4,5—10	4—9	0,2—0,7

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2.5 Физико-химические показатели каждого наименования ликероводочного изделия должны соответствовать величинам, предусмотренным рецептурой.

3.2.6 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям ликероводочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для ликероводочных изделий								
	с содержанием общего экстракта и сахара в г/100 см³			с повышенной естественной кислотностью полуфабрикатов, вносимых в изделия	горьких ликероводочных изделий	бальзамов	коктейлей	эмульсионных ликеров	слабоградусных напитков
	от 32 и более	от 16 до 32	до 16						
Крепость, %	±0,5	±0,5	±0,5	—	±0,2	±0,2	±0,5	±0,5	±0,3
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см³	±0,8	±0,6	±0,3	—	±0,3	±0,5	±0,5	±1,0	±0,2
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см³	±0,03	±0,03	±0,03	+0,2	—	—	±0,02	±0,03	±0,03

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2.7 Массовая концентрация токсичных элементов в ликероводочных изделиях не должна превышать норм, предусмотренных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* (МБТ № 5061—89).

(Поправка, ИУС 10—2001).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3.2.8 По микробиологическим показателям слабоградусные напитки должны соответствовать следующим требованиям: бактерии группы кишечных палочек не допускаются в 10 $см^3$; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы — не допускаются в 25 $см^3$.

3.2.9 Массовая концентрация бензоата натрия в слабоградусных напитках не должна превышать 0,01 г/100 $см^3$.

3.2.10 Массовая доля двуокиси углерода в слабоградусных газированных напитках должна быть не менее 0,3 %.

3.2.8—3.2.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3.3 Требования к сырью и материалам

Для приготовления ликероводочных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962;
- спирт плодовый ректификованный по НД [1];
- плоды и ягоды свежие и сушеные по действующей нормативной документации;
- сырье сушеное растительное: кора, семена, корки цитрусовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений — по действующей нормативной документации;
- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;
- морсы спиртованные плодово-ягодные, спирты ароматные и настои спиртованные, полученные из ароматического растительного сырья;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22, сахар-песок по ГОСТ 21 и сахар жидкий высшей категории по НД [2];
- вино виноградное по ГОСТ 7208;
- концентрат квасного сусла по ГОСТ 28538;
- коньяк по ГОСТ 13741;
- пиво по ГОСТ 3473;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- сорбент П-3 по НД [3];
- бентонит по ОСТ 18—49;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- поливинилпирролидон растворимый по действующей нормативной документации;
- препарат ферментный пектофоетидин П10х по НД [4];
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- воду питьевую по ГОСТ 2874 с жесткостью до 1 моль/$м^3$ — для естественной воды и до 0,36 моль/$м^3$ — для исправленной воды;
- патоку крахмальную по ГОСТ 5194;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ 10970;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- масла эфирные, эссенции, вещества ароматические, красители, другие пищевые продукты и материалы, разрешенные к применению органами государственного санитарно-этидемиологического надзора;
- бензоат натрия по НД [5];
- двуокись углерода по ГОСТ 8050.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4 Розлив, упаковка, маркировка — по ГОСТ 4827.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 4828.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов в ликероводочных изделиях осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 4828, подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2 Массовая концентрация токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928 или ГОСТ 13195, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

6 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение ликероводочных изделий по ГОСТ 4827.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие ликероводочных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

7.2 Гарантийный срок хранения ликероводочных изделий, считая со дня их розлива, в месяцах:

8 — ликеры крепкие и кремы;

6 — ликеры десертные, наливки и пунши;

3 — настойки сладкие, полусладкие слабоградусные, аперитивы и ликеры эмульсионные;

2 — напитки десертные;

6 — настойки горькие, горькие слабоградусные и бальзамы;

3 — коктейли;

3 — напитки слабоградусные газированные и негазированные.

Гарантийный срок хранения ликероводочных изделий, в которые с полуфабрикатами вносятся вещества, вызывающие при длительном хранении появление мути или осадка, считая со дня их розлива, в месяцах:

3 — наливки, приготовленные на спиртованном сливовом соке;

4 — настойки горькие, приготовленные с применением коньяка и портвейна;

3 — настойки горькие, приготовленные на спиртованных настоях хлебных сухарей, черного перца, красного перца и других ингредиентов с большим содержанием дубильных и красящих веществ.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.3* По истечении указанных сроков хранения продукция может быть реализована при соответствии ее внешнего вида 3.2.2.

(Введен дополнительно, Поправка, ИУС 6—99).

---

* На территории Российской Федерации п. 7.3 не принят.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 10.05031531—343—93 Спирт этиловый ректификованный плодовый. Технические условия
[2] ТУ 10.04.800—89 Сахар жидкий. Технические условия
[3] ТУ 6—09—05—1178—90 Сорбент П-3 чистый. Технические условия
[4] ТУ 64—13—04—87 Препарат ферментный пектофоетидин П10х. Технические условия
[5] ТУ 64—6—395—86 Бензоат натрия. Технические условия

ПРИЛОЖЕНИЕ А. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

Н74 ОКП 91 8100

Ключевые слова: изделия ликероводочные, ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, настойки полусладкие слабоградусные, настойки горькие, настойки горькие слабоградусные, напитки десертные, аперитивы, бальзамы, коктейли, общие технические условия

---

gost.e-ecolog.ru