ГОСТ 6882—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.854.28:006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ

## Технические условия

Dried grapes. Specifications

**ГОСТ 6882—88**

МКС 67.080.10
ОКП 91 6444

**Дата введения 01.01.89**

Настоящий стандарт распространяется на сушеный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), заготовляемый для выработки сушеного винограда (готового продукта), и на сушеный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для торговли и общественного питания.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеный виноград должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Для выработки сушеного винограда (полуфабриката) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации.

Для выработки сушеного винограда (готового продукта) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации, и сушеный виноград (полуфабрикат).

На переработку не допускается свежий виноград, в котором остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, установленные Минздравом СССР.

1.2.2. В зависимости от ампелографических сортов и способов обработки сушеный виноград (полуфабрикат и готовый продукт) вырабатывают следующих видов:

кишмиш (сояги, сабза, бедона, шигани);

изюм (светлый, окрашенный);

авлон.

Характеристика видов приведена в приложении 1.

Коды ОКП указаны в приложении 2.

1.2.3. В зависимости от показателей качества сушеный виноград кишмиш и изюм подразделяют на три сорта: высший, первый и второй. Сушеный виноград авлон на сорта не подразделяют.

1.2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям сушеный виноград кишмиш должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1, изюм и авлон — в табл. 2.

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1988
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для видов и сортов кишмиша | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | сояги | | | сабза | | | бедона | | | шигани | | |
| | высший | первый | второй | высший | первый | второй | высший | первый | второй | высший | первый | второй |
| Внешний вид | Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. | | | | | | | | | | | |
| Вкус и запах | Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. | | | | | | | | | | | |
| Цвет | Светло-зеленый | Светло-зеленый с желтым оттенком | | От золотистого до светло-коричневого | | От золотистого до коричневого | Коричневый с бурым оттенком | | Бурый разных оттенков | Сине-черный | Сине-черный с примесью красных ягод | От сине-черного до красного |
| Масса 100 ягод, г, не менее | 34 | 25 | 20 | 36 | 28 | 22 | 36 | 27 | 21 | 56 | 41 | 26 |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: | | | | | | | | | | | | |
| полуфабрикат | 82 | | | | | | 84 | | | 83 | | |
| готовый продукт | 81 | | | | | | 83 | | | 82 | | |
| Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, не более | 0,03 | 0,05 | | 0,03 | 0,07 | | 0,03 | 0,07 | | 0,03 | 0,07 | |
| Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более | — | | | 0,01 | | | — | | | — | | |
| | Допускаемые отклонения | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля ягод других видов сушеного винограда, %, не более: | | | | | | | | | | | | |
| полуфабрикат | Не допускаются | 0,8 | 2 | Не допускаются | 0,8 | 2 | Не допускаются | 0,8 | 2 | Не допускаются | 1 | 2 |
| готовый продукт | То же | 0,5 | 1 | То же | 0,5 | | То же | 0,5 | | То же | 0,5 | 1 |
| Массовая доля тощих и недоразвитых ягод, %, не более: | | | | | | | | | | | | |
| полуфабрикат | 1 | 2 | 7 | 1 | 2 | 7 | 1 | 2 | 7 | 2 | 3 | 5 |

*Продолжение табл. 1*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для видов и сортов кишмиша | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | сояги | | | сабза | | | бедона | | | шигани | | |
| | высший | первый | второй | высший | первый | второй | высший | первый | второй | высший | первый | второй |
| готовый продукт | | | | | 0,5 | | | | | | 1 | |
| Массовая доля механически поврежденных ягод, %, не более: | | | | | | | | | | | | |
| полуфабрикат | 2 | 5 | 7 | 4 | 8 | 10 | 2 | 5 | 7 | 3 | 5 | 8 |
| готовый продукт | 3 | 6 | 8 | 5 | 10 | 14 | 3 | 6 | 9 | 5 | 8 | 12 |
| Массовая доля ягод с плодоножками в готовом продукте, %, не более | 2 | 4 | 6 | 4 | 6 | 8 | 3 | 4 | 7 | 3 | 5 | 8 |
| Массовая доля ягод другого цвета, %, не более: | | | | | | | | | | | | |
| сояги желтого цвета, шигани красного цвета | Не допускается | 15 | Не нормируется | Не допускается | | | Не допускается | | | 7 | 15 | Не нормируется |

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для видов и сортов изюма | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | изюм светлый | | | изюм окрашенный | | | авлон |
| | высший | первый | второй | высший | первый | второй | |
| Внешний вид | Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек | | | | | | |
| Вкус и запах | Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются | | | | | | |
| Цвет | Светло-зеленый с золотистым оттенком | От светло-зеленого до коричневого с бурым оттенком | | Сине-черный с красным оттенком | | | — |
| Масса 100 ягод, г, не менее | 131 | 107 | 82 | 105 | 86 | 60 | — |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: | | | | | | | |
| полуфабрикат | | 82 | | | 83 | | 82 |
| готовый продукт | | 81 | | | 82 | | 81 |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для видов и сортов изюма | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | изюм светлый | | | изюм окрашенный | | | авлон |
| | высший | первый | второй | высший | первый | второй | |
| Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, не более | 0,04 | 0,07 | | 0,05 | 0,07 | | 0,2 |
| Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более | | 0,01 | | | — | | — |
| | | | | Допускаемые отклонения: | | | |
| Массовая доля других видов сушеного винограда, %, не более | Не допускаются | 1 | 2 | Не допускаются | 1 | 2 | — |
| Массовая доля тощих и недоразвитых ягод, %, не более: | | | | | | | |
| полуфабрикат | 1 | 2 | 5 | 1 | 3 | 6 | 8 |
| готовый продукт | | | | 0,5 | | | 3 |
| Массовая доля механически поврежденных ягод, %, не более: | | | | | | | |
| полуфабрикат | 3 | 7 | 11 | 3 | 7 | 11 | 14 |
| готовый продукт | 5 | 8 | 12 | 5 | 8 | 12 | 16 |
| Массовая доля с плодоножками в готовом продукте, %, не более | 3 | 5 | 8 | 3 | 5 | 8 | 8 |

Примечание. Механически поврежденные ягоды — ягоды, имеющие механические повреждения различной степени, но сохранившие свою форму; тощие ягоды — ягоды, состоящие из одной оболочки без мякоти; недоразвитые ягоды — ягоды мелкие, с неполным содержанием мякоти.

1.2.5. В сушеном винограде не допускаются:
ягоды загнившие;
ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов;
признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом;
насекомые-вредители, их личинки и куколки;
металлические примеси;
минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта).

1.3. Упаковка и маркировка по ГОСТ 12003.

На этикетке потребительской упаковки должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с приложением 3.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки сушеного винограда — по ГОСТ 1750 со следующим дополнением.

При наличии в сушеном винограде (полуфабрикате) свободно отделяемых примесей растительного и минерального происхождения менее 4 % партию принимают (в случае соответствия ее требованиям стандарта по остальным показателям качества), при этом разница между фактическим и допустимым значениями массовой доли свободно отделяемых примесей в зачетной массе партии не учитывается.

При наличии в сушеном винограде (полуфабрикате) свободно отделяемых примесей растительного и минерального происхождения более 4 % партию бракуют.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб, методы испытаний — по ГОСТ 1750 со следующими дополнениями.

Для определения массовой доли растительных примесей и дефектных плодов берут часть объединенной пробы массы 250 г для кишмиша и 500 г для изюма с погрешностью не более 0,2 г.

При определении массовой доли свободно отделяемых примесей растительного происхождения и других примесей для ускорения испытания навеску просеивают в течение 2 мин на сите из сетки с размером ячейки 3,5 мм при 120—140 продольно-возвратных движениях в 1 мин. После просеивания проход через сито соединяют с крупными примесями.

3.2. Определение массы 100 ягод

3.2.1. *Аппаратура*

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 500 г и поверочной ценой деления не более 50 мг.

3.2.2. *Проведение испытания*

В навеске, взятой для определения растительных примесей и других примесей, а также дефектных плодов, после их отделения пересчитывают оставшиеся ягоды, взвешивают и рассчитывают массу 100 ягод.

3.3. Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 26808, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562 (разд. 4) со следующим дополнением.

При испытании сушеного винограда от 20 до 25 г пробы сушеного винограда растирают в ступке до однородного состояния и через сложенный вдвое кусок марли выжимают небольшое количество жидкой массы, которую наносят тонким слоем на нижнюю призму рефрактометра.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 12003.

4.2. Срок хранения — 12 мес со дня выработки.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*
*Справочное*

### ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДОВ СУШЕНОГО ВИНОГРАДА

| Вид сушеного винограда | Характеристика |
|---|---|
| Кишмиш: | Сушеный виноград без семян: |
| сояги | из светлых сортов винограда, полученный путем сушки в специальных помещениях без воздействия прямых солнечных лучей |
| сабза | из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения сабзы золотистого цвета — с дополнительной сульфитацией |
| бедона | из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки |
| шигани | из темных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки |
| Изюм: | Сушеный виноград с семенами: |
| изюм светлый | из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения золотистого цвета с дополнительной сульфитацией |
| изюм окрашенный | из окрашенных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки |
| Авлон | Сушеный виноград из смеси кишмишных и изюмных сортов винограда различной окраски, полученный различными способами обработки |

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2*
*Обязательное*

## КОДЫ ОКП

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Виноград сушеный сояги высшего сорта | 91 6444 4010 |
| Виноград сушеный сабза высшего сорта | 91 6444 4020 |
| Виноград сушеный бедона высшего сорта | 91 6444 4030 |
| Виноград сушеный шигани высшего сорта | 91 6444 4040 |
| Виноград сушеный изюм светлый высшего сорта | 91 6444 4050 |
| Виноград сушеный изюм окрашенный высшего сорта | 91 6444 4060 |
| Виноград сушеный сояги (полуфабрикат) высшего сорта | 91 6444 4070 |
| Виноград сушеный сабза (полуфабрикат) высшего сорта | 91 6444 4080 |
| Виноград сушеный бедона (полуфабрикат) высшего сорта | 91 6444 4090 |
| Виноград сушеный шигани (полуфабрикат) высшего сорта | 91 6444 4110 |
| Виноград сушеный изюм светлый (полуфабрикат) высшего сорта | 91 6444 4120 |
| Виноград сушеный изюм окрашенный (полуфабрикат) высшего сорта | 91 6444 4130 |
| Виноград сушеный сояги первого сорта | 91 6444 5010 |
| Виноград сушеный сабза первого сорта | 91 6444 5020 |
| Виноград сушеный бедона первого сорта | 91 6444 5030 |
| Виноград сушеный шигани первого сорта | 91 6444 5040 |
| Виноград сушеный изюм окрашенный первого сорта | 91 6444 5060 |
| Виноград сушеный сояги (полуфабрикат) первого сорта | 91 6444 5070 |
| Виноград сушеный сабза (полуфабрикат) первого сорта | 91 6444 5080 |
| Виноград сушеный бедона (полуфабрикат) первого сорта | 91 6444 5090 |
| Виноград сушеный шигани (полуфабрикат) первого сорта | 91 6444 5110 |
| Виноград сушеный изюм светлый (полуфабрикат) первого сорта | 91 6444 5120 |
| Виноград сушеный изюм окрашенный (полуфабрикат) первого сорта | 91 6444 5130 |
| Виноград сушеный сояги второго сорта | 91 6444 6010 |
| Виноград сушеный сабза второго сорта | 91 6444 6020 |
| Виноград сушеный бедона второго сорта | 91 6444 6030 |
| Виноград сушеный шигани второго сорта | 91 6444 6040 |
| Виноград сушеный изюм светлый второго сорта | 91 6444 6050 |
| Виноград сушеный изюм окрашенный второго сорта | 91 6444 6060 |
| Виноград сушеный сояги (полуфабрикат) второго сорта | 91 6444 6070 |
| Виноград сушеный сабза (полуфабрикат) второго сорта | 91 6444 6080 |
| Виноград сушеный бедона (полуфабрикат) второго сорта | 91 6444 6090 |
| Виноград сушеный шигани (полуфабрикат) второго сорта | 91 6444 6110 |
| Виноград сушеный изюм светлый (полуфабрикат) второго сорта | 91 6444 6120 |
| Виноград сушеный изюм окрашенный (полуфабрикат) второго сорта | 91 6444 6130 |
| Виноград сушеный авлон | 91 6444 9010 |
| Виноград сушеный авлон (полуфабрикат) | 91 6444 9020 |

*ПРИЛОЖЕНИЕ 3*
*Обязательное*

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ СУШЕНОГО ВИНОГРАДА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА 100 г СЪЕДОБНОЙ ЧАСТИ ПРОДУКТА**

| Наименование продукта | Углеводы, г | Витамины, мг | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|
| | | $B_1$ | $B_2$ | PP | |
| Виноград сушеный: | | | | | |
| изюм | 71,2 | 0,15 | 0,08 | 0,5 | 262 |
| кишмиш | 70,9 | 0,15 | 0,08 | 0,5 | 264 |
| авлон | 71,0 | 0,15 | 0,08 | 0,5 | 263 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.03.88 № 888**

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 6882—60 и ГОСТ 6883—69**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на которые дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 1750—86 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 12003—76 | 1.3, 4.1 |
| ГОСТ 24104—2001 | 3.2.1 |
| ГОСТ 26808—86 | 3.3 |
| ГОСТ 28561—90 | 3.3 |
| ГОСТ 28562—90 | 3.3 |

**5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

**6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2009 г.**

gost.e-ecolog.ru