ГОСТ 30060—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПИВО

Методы определения органолептических показателей и объема продукции

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным объединением пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности и Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

ВНЕСЕН Госстандартом Российской Федерации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 15 марта 1994 г. (отчет Технического секретариата № 1)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная Государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 5 октября 1995 г. № 514 межгосударственный стандарт 30060—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с датой введения в действие с 1 января 1996 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.

© Издательство стандартов, 1993
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПИВО

Методы определения органолептических показателей и объема продукции

Beer. Methods for determination of organoleptic indices and product's volume

Дата введения 1996—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пиво и устанавливает методы определения органолептических показателей (внешнего вида — качества оформления и прозрачности, аромата и вкуса, высоты пены и пеностойкости) и объема пива, налитого в бутылки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2—2001* Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 12786—80 Пиво. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

3 Метод определения органолептических показателей

3.1 При проведении испытаний используют:

- термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100 °С, с ценой деления шкалы 0,1 °С по ГОСТ 28498;
- баню водяную;
- бокал дегустационный;
- стакан стеклянный наружным диаметром 70—75 мм, высотой 105—110 мм (допускается применение пивной бутылки вместимостью 500 $см^3$ по ГОСТ 10117.2, обрезанной на высоте 105—110 мм);
- штатив с кольцом;
- секундомер.

3.2 Отбор проб

3.2.1 Отбор проб — по ГОСТ 12786.

3.3 Подготовка к испытанию

Перед определением вкуса и аромата пива, высоты пены и пеностойкости его охлаждают или подогревают до температуры (12 ± 2) °С в водяной бане.

3.4 Проведение испытания

3.4.1 Внешний вид пива, разлитого в бутылки, определяют визуально на соответствие требованиям стандартов на готовую продукцию.

3.4.2 При оценке качества оформления проверяют правильность наклейки этикетки (кольеретки), отсутствие перекосов, деформаций, разрывов, чистоту бутылки, а также правильность и четкость маркировки на этикетке или кроненпробке.

---

* На территории Российской Федерации действует в части венчика типа КПМ-30 (рисунок 46) ГОСТ Р 53846.1—2010.

Издание официальное

3.4.3 Прозрачность — отсутствие помутнения, а также посторонних включений (стекла, частиц укупорочного материала, чернушек и т. п.), определяют, просматривая укупоренные бутылки с пивом в проходящем свете и переворачивая их при этом.

3.4.4 Аромат и вкус пива определяют органолептически немедленно после налива пробы в дегустационный бокал при температуре (12 ± 2) °С. Оценивают соответствие аромата и вкуса требованиям нормативного документа к данному типу пива.

3.4.5 Для определения высоты пены и пеностойкости стакан наружным диаметром 70—75 мм и высотой 105—110 мм устанавливают на площадку штатива с кольцом, укрепленным на стойке штатива горизонтально на такой высоте, чтобы расстояние от верхней плоскости кольца до края стакана равнялось 25 мм.

При наливе пива в стакан горлышко бутылки должно лежать на кольце штатива так, чтобы наливаемое пиво падало в центр стакана.

Пиво наливают в приемник спокойно, не наклоняя бутылку, до достижения пеной края стакана (полное совпадение плоскости пены с плоскостью края стакана).

В момент образования резкой границы между слоем пены и пивом немедленно измеряют линейкой высоту слоя пены в миллиметрах, одновременно включают секундомер и следят за оседанием пены.

Секундомер останавливают при появлении в слое пены разрежения (просвета) до поверхности пива или спадания слоя пены по всей поверхности до образования пленки.

Пеностойкость выражают целым числом минут или округляя полученный результат до 30 с.

Результат измерения высоты пены выражают в миллиметрах, округляя полученное значение до последней значащей цифры 0 или 5.

4 Метод определения объема продукции

4.1 При проведении испытания используют:

- цилиндры мерные наливные 1—25, 1—500, 3—500 по ГОСТ 1770;
- термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100 °С, с ценой деления шкалы 0,1 °С по ГОСТ 28498;
- баню водяную.

4.2 Отбор проб

4.2.1 Отбор проб — по ГОСТ 12786.

4.3 Проведение испытания

Бутылку с пивом открывают и содержимое осторожно переливают по стенке в чистый сухой цилиндр вместимостью 500 см^3.

Объем определяют после оседания пены по нижнему краю мениска в цилиндре.

Если объем пива превышает 500 см^3, избыток сливают для измерения в цилиндр вместимостью 25 см^3.

Измеряют температуру пива в цилиндре. Если она ниже 20 °С, вводят поправку к объему — прибавляют 0,3 см^3 на каждые 5 °С ниже 20 °С.

4.4 Обработка результатов

4.4.1 За окончательный результат определения объема налитого пива принимают среднеарифметическое значение наполнения десяти бутылок в кубических сантиметрах и округляют его до целого числа.

4.4.2 Отклонение объема пива X в бутылках от номинального, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{Y - \overline{Y}}{Y} \cdot 100,$$

где $\overline{Y}$ — средний объем пива в 10 бутылках, см^3;

Y — номинальный объем пива, указанный на этикетке, см^3.

УДК 663.4:006.354 МКС 67.160.10 Н79 ОКСТУ 9109

Ключевые слова: пиво, органолептические показатели, объем продукци

gost.e-ecolog.ru