ГОСТ 28539—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 9—2004

Москва
Стандартинформ
2005

gost.e-ecolog.ru

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением напитков и минеральных вод

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.04.90 № 1037

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—310—77

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложения	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложения
ГОСТ 4207—75	1.3.1	РСТ ЭССР 254—84	Приложение
ГОСТ 4828—83	3.3, 3.4	РСТ Лит. ССР 270—88	Приложение
ГОСТ 5962—67	1.3.1	РСТ Аз. ССР 277—76	Приложение
ГОСТ 6828—89	Приложение	РСТ Лит. ССР 298—78	Приложение
ГОСТ 6829—89	Приложение	РСТ МССР 299—77	Приложение
ГОСТ 6830—89	Приложение	РСТ Лит. ССР 300—78	Приложение
ГОСТ 10117.1—2001	3.1.1	РСТ РСФСР 350—88	Приложение
ГОСТ 10117.2—2001	3.1.1	РСТ РСФСР 351—88	Приложение
ГОСТ 11293—89	1.3.1	РСТ РСФСР 356—88	Приложение
ГОСТ 12290—89	1.3.1	РСТ УССР 358—84	Приложение
ГОСТ 13191—73	3.3	РСТ УССР 359—84	Приложение
ГОСТ 13193—73	3.6	РСТ Лит. ССР 360—88	Приложение
ГОСТ 13195—73	3.2	РСТ Латв. ССР 364—88	Приложение
ГОСТ 14136—75	3.2	РСТ Латв. ССР 365—88	Приложение
ГОСТ 14192—96	1.5.1	РСТ БССР 392—88	Приложение
ГОСТ 14251—75	3.4	РСТ БССР 393—88	Приложение
ГОСТ 14252—73	3.5	РСТ ГССР 431—83	Приложение
ГОСТ 15846—2002	1.4.2	РСТ ГССР 432—83	Приложение
ГОСТ 16524—70	Приложение	РСТ ГССР 475—84	Приложение
ГОСТ 19215—73	Приложение	РСТ ГССР 477—84	Приложение
ГОСТ 20450—75	Приложение	РСТ Каз. ССР 482—86	Приложение
ГОСТ 21405—75	Приложение	РСТ Кирг. ССР 484—88	Приложение
ГОСТ 21715—76	Приложение	РСТ Кирг. ССР 485—88	Приложение
ГОСТ 21832—76	Приложение	РСТ ЭССР 506—82	Приложение
ГОСТ 21920—76	Приложение	РСТ ГССР 528—86	Приложение
ГОСТ 21921—76	Приложение	РСТ Кирг. ССР 625—88	Приложение
ГОСТ 24433—80	Приложение	РСТ Кирг. ССР 626—88	Приложение
ГОСТ 26928—86	3.2	РСТ Тадж. ССР 631—81	Приложение
ГОСТ 26931—86	3.2	РСТ УССР 691—82	Приложение
ГОСТ 26932—86	3.2	РСТ УССР 692—82	Приложение
ГОСТ 27572—87	Приложение	РСТ МССР 731—83	Приложение
ГОСТ 27573—87	Приложение	РСТ МССР 732—83	Приложение
ОСТ 10.142—88	4.1	РСТ Лит. ССР 733—84	Приложение
ОСТ 18—49—71	1.3.1	РСТ МССР 734—83	Приложение
ОСТ 18—179—74	1.3.1	РСТ МССР 735—83	Приложение
ОСТ 48—40—74	1.4.1	РСТ БССР 737—78	Приложение
РСТ РСФСР 19—75	Приложение	РСТ БССР 738—78	Приложение
РСТ ЭССР 20—86	Приложение	РСТ БССР 739—88	Приложение
РСТ РСФСР 21—75	Приложение	РСТ Арм. ССР 775—76	Приложение
РСТ РСФСР 22—75	Приложение	РСТ Латв. ССР 899—87	Приложение
РСТ РСФСР 27—75	Приложение	РСТ Латв. ССР 900—87	Приложение
РСТ РСФСР 28—75	Приложение	РСТ Лит. ССР 1008—84	Приложение
РСТ РСФСР 29—75	Приложение	РСТ Арм. ССР 1051—79	Приложение
РСТ РСФСР 30—75	Приложение	РСТ УССР 1723—86	Приложение
РСТ ЭССР 30—77	Приложение	РСТ УССР 1764—77	Приложение
РСТ РСФСР 31—75	Приложение	РСТ УССР 1940—83	Приложение
РСТ Латв. ССР 59—88	Приложение	РСТ УССР 1984—88	Приложение
РСТ РСФСР 64—75	Приложение	ТУ 6—09—5065—82	1.3.1
РСТ ЭССР 154—78	Приложение	ТУ 10—04—05—35—88	1.3.1
РСТ Тадж. ССР 177—81	Приложение	ТУ 10.24.15—90	1.4.1, 1.4.2, 4.1
РСТ ЭССР 179—78	Приложение	ТУ 64—13—04—87	1.3.1
РСТ ЭССР 235—79	Приложение		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2005 г.

УДК 663.835:006.354 Группа Н54

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

Alcoholized fruit juices.
Specifications

ГОСТ 28539—90

МКС 67.160.20
ОКП 91 8231, 91 8232

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на плодово-ягодные спиртованные соки, предназначенные для производства ликеро-водочных изделий и безалкогольных напитков. Виноградный и яблочный спиртованные соки для безалкогольных напитков используют также в производстве концентратов и соков, полученных методом деалкоголизации.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Плодово-ягодные спиртованные соки должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Для производства ликеро-водочных изделий вырабатывают плодово-ягодные спиртованные соки следующих наименований: абрикосовый, айвовый, айвы японской (цидониевый), алычевый, барбарисовый, брусничный, вишневый, голубичный, ежевичный, жимолостный, земляничный (клубничный), калиновый, кизиловый, клюквенный, красносмородиновый, крыжовенный, лимонниковый, малиновый, облепиховый, рябиновый, сливовый, терновый, ткемалевый, черничный, черноплоднорябиновый, черносмородиновый, яблочный.

1.2.2. Для производства безалкогольных напитков вырабатывают плодово-ягодные спиртованные соки следующих наименований: абрикосовый, айвовый, айвы японской (цидониевый), алычевый, барбарисовый, брусничный, виноградный, вишневый, гранатовый, ежевичный, земляничный (клубничный), калиновый, кизиловый, клюквенный, красносмородиновый, крыжовенный, малиновый, облепиховый, рябиновый, сливовый, терновый, ткемалевый, черничный, черноплоднорябиновый, черносмородиновый, яблочный.

1.2.3. По органолептическим показателям плодово-ягодные спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без осадка и посторонних включений, допускается опал, исчезающий после фильтрации
Цвет, вкус и аромат	Свойственные плодам и ягодам, из которых они приготовлены, без посторонних тонов

1.2.4. По физико-химическим показателям плодово-ягодные спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2005

Таблица 2

Наименование сока	Наименование показателя и значение					
	Для ликеро-водочных изделий			Для безалкогольных напитков		
	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см³, не менее	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см³	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см³, не менее	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см³
Абрикосовый	25,0	7,5	0,7—1,1	16,0	8,7	0,7—1,3
Айвовый	25,0	7,5	0,6—1,0	16,0	8,9	0,6—1,1
Айвы японской (цидониевый)	25,0	4,4	1,5—2,5	16,0	5,0	1,6—2,6
Алычевый	25,0	6,6	1,3—2,3	16,0	7,4	1,3—2,5
Барбарисовый	25,0	7,5	2,0—3,2	16,0	8,4	2,1—3,5
Брусничный	25,0	6,7	0,9—1,5	16,0	7,7	1,1—1,9
Виноградный	—	—	—	16,0	14,0	0,3—0,8
Вишневый	25,0	9,4	0,7—1,3	16,0	10,4	0,8—1,5
Голубичный	25,0	5,0	0,8—1,4	—	—	—
Гранатовый	—	—	—	16,0	11,8	1,1—1,9
Ежевичный	25,0	5,0	0,6—1,0	16,0	5,6	0,7—1,1
Жимолостный	25,0	7,0	0,4—0,6	—	—	—
Земляничный (клубничный)	20,0	5,9	0,7—1,1	16,0	6,6	0,7—1,3
Калиновый	25,0	5,5	0,9—1,5	16,0	6,8	1,0—1,8
Кизиловый	25,0	7,5	1,0—1,6	16,0	8,6	1,1—1,9
Клюквенный	25,0	5,0	1,3—2,1	16,0	6,3	1,5—2,5
Красносмородиновый	25,0	5,3	1,1—1,9	16,0	5,9	1,3—2,1
Крыжовенный	25,0	5,4	1,0—1,6	16,0	6,1	1,1—1,9
Лимонниковый	25,0	5,0	3,1—5,3	—	—	—
Малиновый	25,0	5,0	0,7—1,1	16,0	6,8	0,7—1,4
Облепиховый	25,0	6,5	1,6—2,8	16,0	7,4	1,9—3,1
Рябиновый	25,0	8,9	1,3—2,3	16,0	10,2	1,5—2,5
Сливовый	25,0	8,2	0,6—1,0	16,0	9,3	0,6—1,1
Терновый	25,0	8,0	1,0—1,6	16,0	9,1	1,1—1,9
Ткемалевый	25,0	6,6	1,3—2,3	16,0	7,4	1,5—2,5
Черничный	25,0	5,4	0,6—1,0	16,0	6,0	0,7—1,1
Черноплоднорябиновый	25,0	8,8	0,8—1,8	16,0	10,0	0,8—2,0
Черносмородиновый	25,0	7,5	1,5—2,5	16,0	8,4	1,7—2,9
Яблочный						
Азербайджанская ССР, Армянская ССР, Грузинская ССР, Таджикская ССР, Узбекская ССР, Казахская ССР, Киргизская ССР, Молдавская ССР, Украинская ССР, Центрально-Черноземный, Северо-Кавказский территориально-экономические районы РСФСР	25,0	8,8	0,5—0,9	16,0	9,8	0,5—1,0
Белорусская ССР, Латвийская ССР, Литовская ССР, Эстонская ССР, Центральный, Поволжский, Северо-Западный, Волго-Вятский,	25,0	8,0	0,5—0,9	16,0	8,9	0,5—1,0

Продолжение табл. 2

Наименование сока	Наименование показателя и значение					
	Для ликеро-водочных изделий			Для безалкогольных напитков		
	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см³, не менее	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см³	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см³, не менее	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см³
Уральский, Западно-Восточно-Сибирский, Дальневосточно-Сибирский территориально-экономические районы РСФСР	25,0	7,5	0,5—0,9	16,0	8,5	0,6—1,0

Примечание. Допускаются отклонения по объемной доле этилового спирта для соков, используемых в производстве безалкогольных напитков, ±0,5 %, в производстве ликеро-водочных изделий — ±1,0 %.

1.2.5. Массовая концентрация летучих кислот в спиртованных соках в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать 0,03 г/100 см³.

1.2.6. Массовая концентрация железа в спиртованных соках не должна превышать 15 мг/дм³, меди — 5 мг/дм³, свинца — 0,3 мг/дм³.

Массовую концентрацию меди и свинца определяет предприятие—изготовитель спиртованных соков.

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Для приготовления плодово-ягодных спиртованных соков применяют следующие сырье и материалы:

плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с приложением;

спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962*;

спирт этиловый ректификованный плодовый (яблочный) по ТУ 10—04—05—35 для производства яблочного спиртованного сока для безалкогольных напитков;

спирт этиловый ректификованный виноградный по ОСТ 18—179 для производства виноградного спиртованного сока;

бентониты для винодельческой промышленности по ОСТ 18—49;

желатин пищевой по ГОСТ 11293;

препарат ферментный пектофоетидин П10Х по ТУ 64—13—04;

калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207;

нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевая соль, двуводная по ТУ 6—09—5065;

картон фильтровальный для винодельческой продукции, пивобезалкогольных напитков и ликеро-водочных изделий по ГОСТ 12290.

Допускается применять другие вспомогательные материалы, разрешенные Минздравом СССР.

1.4. Упаковка

1.4.1. Плодово-ягодные спиртованные соки упаковывают в дубовые бочки по ТУ 10.24.15 и титановые сварные бочки по ОСТ 48—40.

Упаковывание в бочки производят по массе или по объему. Бочки заполняют не более 95 % от их полной вместимости. Дубовые бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст или рогожу. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

1.4.2. Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют по ГОСТ 15846 в дубовые бочки по ТУ 10.24.15 вместимостью не более 200 дм³.

1.5. Маркировка

1.5.1. Маркирование бочек осуществляют по ГОСТ 14192 с указанием:

наименования предприятия—изготовителя сока и его товарного знака;

массы брутто, тары и нетто в килограммах;

номера бочки.

---

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

2. ПРИЕМКА

2.1. Плодово-ягодные спиртованные соки принимают партиями.

Партией считают любое количество сока одного наименования, однородного по своим качественным показателям, оформленного одним документом, удостоверяющим качество. При транспортировании в цистернах партией считают каждую цистерну.

2.2. Каждая железнодорожная или автомобильная цистерна, бочка подвергается проверке по внешнему виду для определения сохранности транспортной тары, транспортных средств — цистерн, правильности маркировки бочек и необходимых надписей, наносимых на цистерны.

2.3. Для контроля качества продукции пробы отбирают от каждой железнодорожной или автомобильной цистерны, бочки. Объем объединенной пробы, отобранной от цистерны или бочек, должен быть не менее 5 $дм^3$.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному показателю проводят повторный анализ объединенной пробы в нейтральной лаборатории.

Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

2.5. Проверку качества продукции, поступившей в поврежденных бочках, проводят отдельно для каждой бочки.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Для отбора проб применяют:

пробоотборник;

ливер;

сифон;

бутылки по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2.

3.1.2. Пробоотборник, ливер, сифон перед отбором проб ополаскивают продукцией, подлежащей проверке. Бутылки ополаскивают перед наливом объединенной пробы.

3.1.3. Точечные пробы от продукции, находящейся в железнодорожных или автомобильных цистернах, отбирают равными порциями из верхнего, нижнего и среднего слоев.

Точечные пробы от продукции, находящейся в цистернах с отсеками, отбирают пробоотборником равными порциями от каждого отсека цистерны из верхнего, нижнего и среднего слоев.

3.1.4. Точечные пробы от продукции, находящейся в бочках, отбирают от каждой бочки равными порциями пропорционально вместимости бочек от верхнего, нижнего и среднего слоев бочек. Отбор пробы проводят с помощью ливера или сифона.

3.1.5. Точечные пробы соединяют вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу.

3.1.6. Объединенную пробу разливают в восемь бутылок вместимостью 500 $см^3$ или в четыре бутылки вместимостью 700—800 $см^3$. Бутылки с объединенными пробами укупоривают пробками, затем горло бутылки осмоляют, ставят печать или пломбируют.

3.1.7. Об отборе объединенной пробы составляется акт отбора проб в четырех экземплярах.

В акте должно быть указано:

время и место составления акта;

фамилии и должности лиц, принимавших участие в отборе пробы;

наименование предприятия-поставщика;

наименование предприятия-получателя;

наименование и количество продукции, от которой отобрана проба;

наименование и номер документа о качестве;

номер вагона, железнодорожной цистерны, автоцистерны;

количество и вместимость бутылок с отобранной объединенной пробой;

описание печати или пломбы, которой опечатаны бутылки с объединенной пробой;

подписи лиц, принимавших участие в отборе пробы.

3.1.8. Каждую бутылку с объединенной пробой снабжают этикеткой с указанием:

наименования продукции;

наименования предприятия-поставщика и предприятия-получателя;

даты отбора пробы;

наименования и номера документа о качестве;

номера вагона, железнодорожной цистерны, автоцистерны;

количества продукции, от которой отобрана проба;

должности и подписи лиц, отбиравших пробу.

3.1.9. Содержимое двух бутылок вместимостью 500 см^3 или одной бутылки вместимостью 700—800 см^3 подвергают анализу, содержимое двух бутылок вместимостью 500 см^3 или одной бутылки вместимостью 700—800 см^3 хранят в течение трех месяцев на случай повторного анализа в темном помещении.

Содержимое двух бутылок вместимостью 500 см^3 или третьей бутылки вместимостью 700—800 см^3 направляют получателю (поставщику) и содержимое двух последних бутылок вместимостью 500 см^3 или четвертой бутылки вместимостью 700—800 см^3 при отправке продукции с проводником передают проводнику.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 14136*, ГОСТ 13195 или ГОСТ 26928, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932.

3.3. Объемную долю этилового спирта определяют по ГОСТ 13191** (нейтрализацию пробы перед отгоном сока не проводят) или по ГОСТ 4828***.

При разногласиях в оценке качества определение объемной доли этилового спирта проводят ареометрическим методом.

3.4. Определение массовой концентрации общего экстракта проводят по ГОСТ 14251*[4] или ГОСТ 4828.

При разногласиях в оценке качества определение общего экстракта проводят пикнометрическим методом.

3.5. Массовую концентрацию титруемых кислот определяют по ГОСТ 14252*[5]. Обработку результатов проводят по формуле

$$X = \frac{V \cdot 0{,}0064 \cdot 100}{10},$$

где X — массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см^3;

V — объем раствора гидроокиси натрия или калия с концентрацией 0,1 моль/дм^3, израсходованный на титрование 10 см^3 сока, см^3;

0,0064 — масса лимонной кислоты, соответствующая 1 см^3 раствора гидроокиси натрия или калия с концентрацией 0,1 моль/дм^3, г;

100 — коэффициент пересчета результатов на 100 см^3;

10 — количество исследуемого сока, взятое на титрование, см^3.

Вычисление проводят до третьего десятичного знака. За результат анализа принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений и округляют его до второго десятичного знака.

3.6. Массовую концентрацию летучих кислот определяют по ГОСТ 13193*[6]. Используют коэффициент 100 вместо 1000.

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Плодово-ягодные спиртованные соки хранят в дубовых бочках по ТУ 10.24.15, бутах по ОСТ 10.142 и резервуарах в закрытых помещениях при температуре не выше 20 °С.

Допускается хранить плодово-ягодные спиртованные соки на открытых площадках в резервуарах при температуре не выше 20 °С.

Резервуары должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия, разрешенные Минздравом СССР.

Срок хранения спиртованных соков — 12 мес со дня выработки.

4.2. Плодово-ягодные спиртованные соки перевозят автомобильным или железнодорожным транспортом (повагонными или мелкими отправками в крытых вагонах), в автомобильных цистернах и специальных железнодорожных вагонах-цистернах отправителя, получателя, изготовленных из нержавеющей стали или имеющих защитные покрытия, разрешенные Минздравом СССР, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51619—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51653—2000.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51135—98 (здесь и далее).

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51620—2000.

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51621—2000.

*[6] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51654—2000 в части разд. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ПЕРЕЧЕНЬ
плодов и ягод, используемых в производстве плодово-ягодных спиртованных соков

Абрикосы свежие по ГОСТ 21832.
Айва свежая по ГОСТ 21715.
Алыча мелкоплодная свежая по ГОСТ 21405.
Алыча крупноплодная свежая по ГОСТ 21920.
Барбарис свежий по РСТ Тадж. ССР 177, РСТ ГССР 477, РСТ Кирг. ССР 625.
Брусника свежая по ГОСТ 20450.
Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 24433 с массовой концентрацией сахаров не менее 14,6 г/100 $см^3$.
Вишня свежая по ГОСТ 21921.
Голубика свежая по РСТ РСФСР 31, РСТ ЭССР 235, РСТ Лит. ССР 300, РСТ БССР 738.
Гранаты свежие по ГОСТ 27573.
Ежевика свежая по РСТ РСФСР 19, РСТ ЭССР 20, РСТ Лит. ССР 270, РСТ Аз. ССР 277, РСТ ГССР 431, РСТ УССР 692, РСТ Арм. ССР 775.
Жимолость свежая съедобная по РСТ РСФСР 21.
Земляника свежая по ГОСТ 6828.
Калина свежая по РСТ РСФСР 22, РСТ МССР 735, РСТ УССР 1940.
Кизил свежий по ГОСТ 16524.
Клюква свежая по ГОСТ 19215.
Крыжовник свежий по ГОСТ 6830.
Лимонник свежий по РСТ РСФСР 64.
Малина свежая по РСТ РСФСР 19, РСТ ЭССР 20, РСТ ЭССР 30, РСТ Лит. ССР 27, РСТ МССР 299, РСТ РСФСР 351, РСТ УССР 359, РСТ Латв. ССР 364, РСТ БССР 393, РСТ Каз. ССР 482, РСТ Кирг. ССР 485.
Облепиха свежая по РСТ РСФСР 29, РСТ ГССР 432, РСТ Кирг. ССР 626, РСТ Тадж. ССР 631, РСТ Лит. ССР 733, РСТ МССР 732, РСТ Арм. ССР 1051, РСТ УССР 1984.
Рябина обыкновенная свежая по РСТ РСФСР 30, РСТ ЭССР 254, РСТ Лит. ССР 298, РСТ МССР 731, РСТ БССР 737, РСТ Латв. ССР 900, РСТ УССР 1764.
Рябина черноплодная (арония) свежая по РСТ ЭССР 179, РСТ РСФСР 350, РСТ БССР 739, РСТ Латв. ССР 900, РСТ Лит. ССР 1008, РСТ УССР 1723.
Слива свежая по ГОСТ 21920.
Смородина красная свежая по РСТ ЭССР 154, РСТ РСФСР 356, РСТ УССР 358, РСТ Лит. ССР 360, РСТ Латв. ССР 365, РСТ БССР 392, РСТ Кирг. ССР 484.
Смородина черная свежая по ГОСТ 6829.
Терн свежий по РСТ РСФСР 28, РСТ ГССР 475, РСТ МССР 734.
Ткемали свежие по ГОСТ 21405.
Цидония (хенсмелес японская) свежая по РСТ Латв. ССР 899.
Черника свежая по РСТ РСФСР 27, РСТ Латв. ССР 59, РСТ Лит. ССР 300, РСТ ЭССР 506, РСТ ГССР 528, РСТ УССР 691, РСТ БССР 738.
Яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572.

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 15.08.2005. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 115 экз. Зак. 367. С 1365.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru