МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# СИРОПЫ

## ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

**Издание официальное**

БЗ 10—2004

Москва
Стандартинформ
2005

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.814/.819:006.354 Группа Н71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# СИРОПЫ

## Общие технические условия

ГОСТ 28499—90

Syrups.
General specifications

МКС 67.160.20
ОКП 91 8520

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на сиропы, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки.

Коды ОКП указаны в приложении.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сиропы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

**1.2. Характеристики**

1.2.1. Сиропы по внешнему виду подразделяют на:

прозрачные;

непрозрачные.

1.2.2. Сиропы в зависимости от используемого сырья и назначения подразделяют на группы:

сиропы на плодово-ягодном сырье;

» на растительном сырье;

» на ароматическом сырье (эссенциях, эфирных маслах, цитрусовых настоях, ароматических добавках);

» специального назначения.

1.2.3. По способу обработки сиропы подразделяют на:

сиропы с применением консервантов;

» без применения консервантов;

» горячего розлива;

» пастеризованные.

1.2.4. Внешний вид сиропов должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Прозрачные | Непрозрачные |
|---|---|---|
| Внешний вид | Прозрачная вязкая жидкость без осадка, помутнения и посторонних частиц. Допускается легкая опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья | Непрозрачная вязкая жидкость. Допускается наличие взвесей или осадка плодовой мякоти без семян и посторонних включений, несвойственных продукту |

1.2.5. Физико-химические показатели сиропов должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2005

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее | 50,0 ± 1,0 |

1.2.6. Микробиологические показатели сиропов после разведения их водой в соотношении, предусмотренном рецептурой, должны соответствовать санитарным нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Коли индекс | Не более 3 |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 $см^3$ | Не допускаются |

1.2.7. Стойкость сиропов, в сутках, не менее:

в стеклянной таре:

60 — без консерванта;

90 — с консервантом;

120 — горячего розлива;

180 — пастеризованных;

в остальных видах тары:

30 — без консерванта;

40 — с консервантом.

1.2.8. Органолептические, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, способом обработки, условиями розлива, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным для каждого наименования сиропа в рецептуре, при этом допускаемые отклонения по кислотности должны быть не более ± 1,0 $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ сиропа.

1.2.9. Для витаминизированных сиропов массовая доля витаминов должна соответствовать нормам, утвержденным Минздравом СССР.

1.2.10. Массовая доля токсичных элементов не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.2.11. Сырье, вспомогательные материалы, консервирующие вещества, ферментные препараты и другие добавки, применяемые для изготовления сиропов, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и быть разрешены Минздравом СССР.

**1.3. Упаковка**

1.3.1. Сиропы для промышленной переработки разливают:

в банки стеклянные вместимостью от 2000 до 10000 $см^3$ по ГОСТ 5717.2 и нормативно-технической документации;

в бочки по ГОСТ 8777. Внутренняя поверхность бочек должна быть выстлана пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360, изготовленными из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354;

в бочки стальные по ГОСТ 13950;

в бочки металлические для пива (кроме алюминиевых) вместимостью 30, 50, 100 $дм^3$ по нормативно-технической документации;

в бочки металлические импортные вместимостью 50 и 190 $дм^3$;

во фляги металлические типа ФЛ по ГОСТ 5037;

в контейнеры металлические, предназначенные для подключения к системе «Постмикс»;

в бочки из-под композиции напитков «Пепси-Кола» и «Кока-Кола»;

в автоцистерны по ГОСТ 9218 и нормативно-технической документации;

в специальные железнодорожные цистерны по нормативно-технической документации;

в другие виды тары, разрешенные Минздравом СССР.

1.3.2. Сиропы для реализации в розничной торговой сети разливают:

в банки стеклянные вместимостью от 250 до 1000 $см^3$ по ГОСТ 5717.2 и нормативно-технической документации;

в бутылки стеклянные вместимостью от 50 до 1000 $см^3$ по ГОСТ 10117.2 и нормативно-технической документации.

1.3.3. При розливе сиропов в стеклянные банки вместимостью от 2000 до 10000 см$^3$ допускается отклонение от вместимости ± 2 %.

При розливе сиропов в стеклянные банки вместимостью от 250 до 1000 см$^3$ допускается отклонение от вместимости ± 3 %.

1.3.4. Средний объем продукции 10 бутылок при температуре 20 °С должен соответствовать их номинальной вместимости с отклонением ± 3 %.

1.3.5. Степень заполнения бочек, фляг должна быть не менее 99,5 % их вместимости.

1.3.6. Банки с сиропом герметично укупоривают металлическими крышками.

Бутылки с сиропом герметично укупоривают кронен-пробками, алюминиевыми колпачками, алюминиевыми колпачками с перфорацией, полиэтиленовыми пробками.

Допускается применение литографированных кронен-пробок и крышек и других укупоренных средств, допущенных Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами.

1.3.7. Бочки с сиропом герметично укупоривают укупорочными средствами, допускаемыми Минздравом СССР.

Фляги с сиропом и металлические контейнеры герметично закрывают и пломбируют предприятием-изготовителем.

1.3.8. Банки с сиропом упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, ГОСТ 10131, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

1.3.9 Бутылки с сиропом упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, деревянные ящики по ГОСТ 11354, пластмассовые ящики, проволочные ящики, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, в художественно оформленные сувенирные коробки, а также в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

1.3.10. При укрупнении грузовых мест формирование пакетов проводят по ГОСТ 23285, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

1.3.11. Упаковывание сиропов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

**1.4. Маркировка**

1.4.1. Бочки маркируют с указанием: вместимости, дм$^3$; номера бочки (первая цифра должна обозначать квартал последнего измерения вместимости бочки, вторая и третья — год этого измерения, а остальные — инвентаризационный номер бочки).

1.4.2. Железнодорожные цистерны маркируют с указанием на ярлыке:

номера цистерны;

номера железнодорожной накладной.

1.4.3. На автоцистерны маркировку наносят несмываемой краской при помощи трафарета с указанием:

вместимости цистерны, дм$^3$;

номера цистерны.

1.4.4. На транспортную тару (бочки, фляги, контейнеры, тару фирмы «Пепсико» и «Кока-Кола»), а также на банки вместимостью от 2000 до 10000 см$^3$ наклеиваются этикетки или прикрепляется ярлык с указанием:

товарного знака, наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности или наименования предприятия-изготовителя (индекса, номера, кода) и его подчиненности;

наименования сиропа;

вместимости, см$^3$ или дм$^3$;

массы брутто (кроме перевозок автомобильным транспортом);

даты розлива;

гарантийного срока хранения;

температуры хранения;

обозначения настоящего стандарта;

способа обработки сиропа.

1.4.5. У разливного крана на автоцистерну и на железнодорожную цистерну наклеивается этикетка или прикрепляется ярлык с указанием:

товарного знака, наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности или наименования предприятия-изготовителя (индекса, номера, кода) и его подчиненности;

наименования сиропа;

вместимости, дм$^3$;

даты розлива;

гарантийного срока хранения;
температуры хранения;
обозначения настоящего стандарта;
способа обработки сиропа.

1.4.6. На каждую бутылку с сиропом и банку вместимостью от 250 до 1000 $см^3$ должна быть наклеена художественно оформленная этикетка по ТУ 10-24-10 с указанием:

товарного знака, наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности или наименования предприятия-изготовителя (индекса, номера, кода) и его подчиненности;
наименования сиропа;
даты розлива;
гарантийного срока хранения;
вместимости, л или $см^3$;
обозначения настоящего стандарта;
способа обработки сиропа;
специального отличительного знака (для сиропов специального назначения);
температуры хранения;
энергетической ценности.

На этикетку дополнительно может быть нанесено:
наименование организации — разработчика рецептуры и ее подчиненности;
краткая характеристика основы сиропа;
способ употребления;
надпись: «Витаминизированный» или другие надписи.

1.4.7. Сиропы с торговой маркой зарубежных фирм, выпускаемые в контейнерах для автоматов «Постмикс», маркируют в соответствии с требованиями зарубежных фирм.

1.4.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

Транспортная маркировка ящиков из гофрированного картона с сиропами — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх, не кантовать», «Беречь от влаги».

1.4.9. Информацию о пищевой и энергетической ценности сиропов осуществляют в соответствии с Положением, утвержденным Минздравом СССР.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки сиропов — по ГОСТ 6687.0.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб сиропов — по ГОСТ 6687.0, подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 6687.2, ГОСТ 6687.4—ГОСТ 6687.6.

Определение тяжелых металлов и мышьяка — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

3.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

3.4. Определение коли индекса — по ГОСТ 18963, определение патогенных микроорганизмов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование сиропов проводят в ящиках, бочках, контейнерах, таре-оборудовании и пакетами по ГОСТ 23285 транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. При внутригородских перевозках допускается транспортирование сиропов в открытых транспортных средствах.

4.3. Сиропы должны храниться в вентилируемом помещении при температуре не ниже 0 °С и не выше 22 °С.

## 5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие сиропов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.2. Гарантийный срок хранения сиропов со дня изготовления, в сутках:

в стеклянной таре:

60 — без консерванта;

90 — с консервантом;

120 — горячего розлива;

180 — пастеризованных;

в остальных видах тары:

30 — без консерванта;

40 — с консервантом.

5.3. Гарантийный срок хранения сиропов с торговой маркой зарубежных фирм — 60 сут.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Обязательное*

**Коды ОКП**

| Наименование группы | Код ОКП |
|---|---|
| 1. Сиропы на плодово-ягодном сырье | 91 8521, 91 8522 |
| 2. Сиропы на растительном сырье | 91 8523, 91 8525 |
| 3. Сиропы на ароматическом сырье (эссенциях, эфирных маслах, цитрусовых настоях, ароматических добавках) | 91 8526 |
| 4. Сиропы специального назначения | 91 8529 |

## 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 30.03.90 № 693**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—130—82**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 5037—97 | 1.3.1 |
| ГОСТ 5717.2—2003 | 1.3.1, 1.3.2 |
| ГОСТ 6687.0—86 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 6687.2—90 | 3.2 |
| ГОСТ 6687.4—86 | 3.2 |
| ГОСТ 6687.5—86 | 3.2 |
| ГОСТ 6687.6—88 | 3.2 |
| ГОСТ 8777—80 | 1.3.1 |
| ГОСТ 9218—86 | 1.3.1 |
| ГОСТ 10117.2—2001 | 1.3.2 |
| ГОСТ 10131—93 | 1.3.8, 1.3.9 |
| ГОСТ 10354—82 | 1.3.1 |
| ГОСТ 11354—93 | 1.3.9 |
| ГОСТ 13358—84 | 1.3.8, 1.3.9 |
| ГОСТ 13516—86 | 1.3.8, 1.3.9 |
| ГОСТ 13950—91 | 1.3.1 |
| ГОСТ 14192—96 | 1.4.8 |
| ГОСТ 15846—2002 | 1.3.11 |
| ГОСТ 18963—73 | 3.4 |
| ГОСТ 19360—74 | 1.3.1 |
| ГОСТ 23285—78 | 1.3.10, 4.1 |
| ГОСТ 24597—81 | 1.3.10 |
| ГОСТ 24831—81 | 1.3.9 |
| ГОСТ 26668—85 | 3.3 |
| ГОСТ 26669—85 | 3.3 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86 | 3.2 |
| ТУ 10-24-10—89 | 1.4.6 |

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

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2005 г.**

Редактор *Л.А. Шебаронина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.11.2005. Подписано в печать 15.12.2005. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,60. Тираж 65 экз. Зак. 944. С 2226.

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