Группа Н54

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОКИ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ПЛОДОВ

Технические условия

Citrus fruit juices.
Specifications

ГОСТ 18193—72

ОКП 91 6345

Дата введения 01.01.74

Настоящий стандарт распространяется на соки, полученные из цитрусовых плодов, а также из плодов без флаведо, с добавлением или без добавления сахара или сахарного сиропа, фасованные в тару, герметически укупоренные и пастеризованные.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соки из цитрусовых плодов должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. Соки из цитрусовых плодов вырабатываются натуральными или с сахаром в следующем ассортименте:

апельсиновый;
мандариновый;
лимонный.

Сок мандариновый с сахаром изготовляют с добавлением или без добавления аскорбиновой кислоты.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5).

1.3. Для изготовления соков должны применяться следующие сырье и материалы:

апельсины по ГОСТ 4427;
лимоны по ГОСТ 4429;
мандарины по ГОСТ 4428;
сахар-песок по ГОСТ 21;
сорбиновая кислота;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
кислота аскорбиновая.

На переработку не допускаются свежие плоды, в которых содержание токсичных элементов и пестицидов превышает нормы, установленные Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

1.4. Соки из цитрусовых плодов вырабатываются неосветленными.

1.5. Не допускается добавление в цитрусовые соки кислот, искусственных красителей, синтетических, ароматических и консервирующих веществ за исключением сорбиновой и аскорбиновой кислот.

1.6. Органолептические показатели соков из цитрусовых плодов должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

---

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

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачные, с наличием протертой мякоти цитрусовых плодов. Допускается осаждение мякоти
Вкус и запах	Свойственные данному виду плодов, хорошо выраженные. Допускается естественная горечь, присущая сокам из цитрусовых плодов, и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются жгучий привкус, скипидарный запах и другие посторонние привкусы и запахи
Цвет	Светло-оранжевый для мандаринового и апельсинового соков и желтовато-зеленый для лимонного сока

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

1.7. Физико-химические показатели соков должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
1. Соки натуральные		По ГОСТ 28561 и ГОСТ 28562
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		
апельсиновый и мандариновый	10,0	
лимонный	7,0	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на массовую долю лимонной кислоты), %:		По ГОСТ 25555.0
апельсиновый	0,7—2,0	
мандариновый	0,7—1,8	
лимонный	2,0—6,0	
Массовая доля витамина С, %, не менее:		По ГОСТ 24556
апельсиновый	0,025	
мандариновый и лимонный	0,015	
2. Соки с сахаром		По ГОСТ 28561 и ГОСТ 28562
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		
апельсиновый и мандариновый	14,0	
лимонный	16,0	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на массовую долю лимонной кислоты), %:		По ГОСТ 25555.0
апельсиновый	0,6—2,0	
мандариновый	0,6—1,8	
лимонный	1,5—4,5	
Массовая доля витамина С, %, не менее:		По ГОСТ 24556
апельсиновый	0,015	
мандариновый, лимонный	0,010	
мандариновый с добавлением аскорбиновой кислоты	0,030	
3. Для всех соков		
Массовая доля спирта, %, не более	0,4	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,06	По ГОСТ 26181
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	»	По п. 3.3

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

1.8. Микробиологические показатели соков устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Министерства здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

---

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.560—96.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.3. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.4. Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 5).

2.5. Периодичность проверки токсичных элементов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.7 настоящего стандарта.

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

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

3.3. Посторонние примеси определяют визуально.

3.4, 3.5. **(Исключены, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соки из цитрусовых плодов для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$; в бутылки — по ГОСТ 10117, типов V, X вместимостью не более 0,5 $дм^3$.

По заказу потребителя сок фасуют в банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, бутылки — кроненпробками.

Мандариновый сок с добавлением аскорбиновой кислоты фасуют только в стеклянную тару.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799. На этикетке должна быть дополнительная надпись: «Перед употреблением взбалтывать», а для мандаринового сока с сахаром с добавлением аскорбиновой кислоты — «с витамином С».

Сок, фасованный в стеклянную тару, при хранении должен быть защищен от попадания прямых солнечных лучей.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 4).**

4.4. Соки хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях: мандариновый и апельсиновый соки — при температуре от 0 до 15 °С, лимонный сок — от 0 до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4.5. Срок хранения соков со дня изготовления:

апельсинового и мандаринового с сахаром — 2 года;

мандаринового с сахаром и с витамином С — 1 год;

апельсинового и мандаринового натуральных — 1 год;

лимонного — 6 мес.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

Разд. 5. **(Исключен, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Коды ОКП

Наименование сока	Код ОКП
Сок апельсиновый натуральный без сорта в таре вместимостью 0,200 л	91 6345 9002
Сок апельсиновый натуральный без сорта в таре вместимостью, л:	
0,250	91 6345 9005
0,300	91 6345 9006
0,350	91 6345 9007
0,475	91 6345 9011
0,500	91 6345 9012
0,650	91 6345 9016
0,800	91 6345 9018
0,950	91 6345 9022
1,0	91 6345 9023
2—3	91 6345 9033
Сок мандариновый натуральный без сорта в таре вместимостью, л:	
0,200	91 6345 9043
0,250	91 6345 9044
0,300	91 6345 9045
0,350	91 6345 9046
0,475	91 6345 9048
0,500	91 6345 9049
0,650	91 6345 9052
0,800	91 6345 9053
0,950	91 6345 9055
1,0	91 6345 9056
2—3	91 6345 9066
Сок лимонный натуральный без сорта в таре вместимостью, л:	
0,200	91 6345 9076
0,500	91 6345 9079
Сок мандариновый натуральный без сорта в таре вместимостью, л:	
0,160	91 6345 9105
0,200	91 6345 9106
0,250	91 6345 9107
0,300	91 6345 9108
0,350	91 6345 9109
0,475	91 6345 9111
Сок апельсиновый с сахаром без сорта в таре вместимостью, л:	
0,500	91 6345 9112
0,650	91 6345 9114
0,800	91 6345 9115
0,950	91 6345 9117
1,0	91 6345 9118
2—3	91 6345 9125
Сок мандариновый с сахаром без сорта в таре вместимостью, л:	
0,160	91 6345 9138
0,200	91 6345 9139
0,250	91 6345 9141
0,300	91 6345 9142
0,350	91 6345 9143
0,475	91 6345 9145
0,500	91 6345 9146
0,650	91 6345 9147
0,800	91 6345 9149
0,950	91 6345 9151
1,0	91 6345 9152
2—3	91 6345 9162

Продолжение

Наименование сока	Код ОКП
Сок мандариновый с сахаром с витамином С без сорта в таре вместимостью, л:	
0,160	91 6345 9223
0,200	91 6345 9224
0,250	91 6345 9225
0,300	91 6345 9226
0,350	91 6345 9227
0,475	91 6345 9228
0,500	91 6345 9229
0,650	91 6345 9231
0,800	91 6345 9232
0,950	91 6345 9233
1	91 6345 9234

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г соков из цитрусовых плодов

Наименование сока	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		С	B_1	B_2	РР	Р	
Соки натуральные							
Апельсиновый	8,1	40	0,04	0,03	0,22	20	48
Лимонный	2,5	30	0,03	0,02	0,12	16	21
Мандариновый	7,9	25	0,03	0,03	0,23	30	38
Соки с сахаром							
Апельсиновый	12,0	20	0,03	0,02	0,16	14	52
Лимонный	12,8	15	0,02	0,01	0,07	13	57
Мандариновый	11,7	12	0,02	0,02	0,17	16	51
Мандариновый с витамином С	11,7	30	0,02	0,02	0,17	16	51

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ВНИЭКИСП

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26.10.72 № 1976

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 25555.0—82	1.7
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 25555.2—91	1.7
ГОСТ 4427—82	1.3	ГОСТ 25555.3—82	1.7
ГОСТ 4428—82	1.3	ГОСТ 26181—84	1.7
ГОСТ 4429—82	1.3	ГОСТ 26313—84	2.1; 3.1
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 26323—84	1.7
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10117—91	4.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.2	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 13799—81	4.2	ГОСТ 28561—90	1.7
ГОСТ 24556—89	1.7	ГОСТ 28562—90	1.7

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

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1977 г., сентябре 1983 г., июле 1985 г., апреле 1986 г., октябре 1990 г. (ИУС 3—77, 1—84, 10—85, 7—86, 1—91)

gost.e-ecolog.ru