ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18192—72

Издание официальное

БЗ 8—92

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.81:006.354 Группа Н54

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Технические условия

ГОСТ 18192—72

Concentrated fruit juices. Specifications

ОКП 91 6347

Дата введения 01.01.74

Настоящий стандарт распространяется на плодовые и ягодные концентрированные соки, приготовленные увариванием натуральных соков с улавливанием или без улавливания ароматических веществ, пастеризованные и непастеризованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от применяемого сырья концентрированные соки вырабатывают следующих наименований:

вишневый;
виноградный;
клюквенный;
яблочный;
гранатовый;
грушевый;
сливовый;
черешневый.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 5).

1.2. Концентрированные соки, кроме сливового и черешневого соков, для розничной торговли должны выпускаться с добавлением ароматических веществ, для промышленной переработки — без добавления ароматических веществ.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1993
Переиздание с изменениями

1.3. Концентрированные соки должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1 4 Концентрированные соки вырабатывают осветленными и неосветленными. Концентрированные соки для розничной торговли должны быть осветленными

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

1.5. Концентрированные соки, содержащие менее 70% сухих веществ, выпускают пастеризованными или консервируют сорбиновой кислотой

1 6. Для изготовления плодовых и ягодных концентрированных соков применяют следующее сырье и материалы

вишню свежую по ГОСТ 21921—76,

виноград свежий,

гранаты свежие;

груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713—76;

яблоки свежие по ГОСТ 27572—87,

клюкву свежую по ГОСТ 19215—73,

сливу свежую по ГОСТ 21920—76,

черешню свежую по ГОСТ 21922—76;

кислоту сорбиновую;

препараты ферментные,

желатин пищевой по ГОСТ 11293—89,

соки-полуфабрикаты натуральные асептического консервирования;

соки-полуфабрикаты холодильного хранения;

бентониты

На переработку не допускаются свежие плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 5).

1 7. При изготовлении концентрированных соков не допускается:

а) смешивание соков разных видов,

б) добавление искусственных красителей, сахара, декстрина, пищевых кислот и синтетических эссенций, за исключением сорбиновой кислоты и натуральных ароматических веществ, полученных из данного сока.

1.8. По органолептическим показателям концентрированные соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соков	
	осветленного	неосветленного
Внешний вид	Густая, почти прозрачная жидкость. Допускается для всех концентрированных соков наличие на дне тары небольшого уплотненного осадка белковых и пектиновых веществ *Для виноградного* — наличие кристаллов винного камня на дне или стенках тары, легко растворяющихся в воде	Густая, вязкая непрозрачная жидкость. Допускается наличие на дне тары уплотненного осадка белковых и пектиновых веществ и легкое желирование концентрата
Вкус и запах	Натуральные, близкие к *сокам, из которых изготовлен* концентрат Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Для светлоокрашенных соков — от оранжевого до светло-коричневого, для темноокрашенных — от красного до темно-бордового	
Растворимость в воде	Полная, без образования осадка после 2 ч отстаивания	Полная после размешивания в течение 10 мин

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.9. По физико-химическим показателям концентрированные соки должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

1.10. 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).

1.11. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на произ-

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для соков		Метод испытания
	осветленного	неосветленного	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее			По ГОСТ 28561—90, ГОСТ 28562—90
виноградный, вишневый	70	—	
клюквенный	54	—	
яблочный	70	55	
гранатовый	70	70	
грушевый	70	—	
сливовый	70	70	
черешневый	70	70	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не менее			По ГОСТ 25555.0—82
вишневый	5,0	—	
виноградный	1,0	—	
клюквенный	15,0	—	
яблочный	2,0	1,6	
гранатовый	3,5	3,5	
грушевый	1,8	—	
сливовый	2,4	2,4	
черешневый	3,2	3,2	
Массовая доля осадка, %, не более (от массы)	0,5	1,0	По ГОСТ 8756 9—78
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1		По ГОСТ 26181—84
Массовая доля пектина в соках, предназначенных для безалкогольной промышленности	Не допускается	—	По ГОСТ 8756.11—70
Массовая доля микотоксина патулина (в яблочном, виноградном, сливовом, грушевом соках), %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038—89
Минеральные примеси	Не допускаются		По ГОСТ 25555 3—82
Примеси растительного происхождения	То же		По ГОСТ 26323—84
Посторонние примеси	»		По п. 3 3

Примечание. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в соках, консервированных сорбиновой кислотой.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

водственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

2.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в соках устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85 и ГОСТ 26929—86, методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 26669—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 1.9 настоящего стандарта.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.2. Вкус, запах, посторонние примеси, массовую долю осадка, тяжелых металлов, мышьяка и микотоксина патулина определяют после разведения концентрированных соков кипяченой питьевой или дистиллированной водой.

При разведении концентрированных соков к 1 объему добавляют воду в следующих объемах:

5,5 — к яблочному осветленному;

4,0 — к яблочному неосветленному;

5,0 — к вишневому, грушевому, черешневому;

7,0 — к клюквенному;

3,5 — к виноградному;

4,5 — к гранатовому, сливовому.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5).

3.3. Посторонние примеси определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

3.3а. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 26670—91.

(Введен дополнительно, Изм № 5).

3.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—91.

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—91.

3.4; 3.5 **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Концентрированные соки для розничной торговли фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—91 и металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 0,65 дм³, в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117—91 типов I, V, X, XI вместимостью не более 0,7 дм³ и алюминиевые лакированные тубы вместимостью 0,2 дм³.

Концентрированные соки для промышленной переработки и общественного питания фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—91 и металлические банки по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 10 дм³, в деревянные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 100 дм³ с вкладышами из полиэтилена, полимерные бочки вместимостью не более 200 дм³ по НТД и импортные, разрешенные Минздравом СССР; в металлические фляги по ГОСТ 5037—78, покрытые внутри пивной смолкой или с пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360—74;

в автоцистерны из нержавеющей стали по ГОСТ 9218—86;

в контейнеры — цистерны по нормативно-технической документации;

в резервуары, внутренние поверхности которых изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с концентрированными соками Минздравом СССР.

Автомобильные цистерны должны быть термоизолированы и специально оборудованы для перевозки жидких пищевых продуктов.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, а бутылки — кроненпробками по нормативно-технической документации.

Ароматические вещества для промпереработки фасуют в стеклянные банки, герметически укупоренные, вместимостью не более 10 дм³, и поставляют отдельно в количестве 2% (по объему) от концентрата. Плотность ароматических веществ должна быть в пределах 0,97—0,99 г/см³

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

На этикетке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

«осветленный» или «неосветленный»;

способ разведения.

Пищевая и энергетическая ценность продукции приведены в приложении 2.

4.1; 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

4.4. Непастеризованные концентрированные соки хранят при температуре не выше 10 °С.

Концентрированные соки, фасованные в стеклянную тару, во избежание изменения цвета необходимо хранить в темных помещениях.

Срок хранения концентрированных соков со дня выработки:

два года — для пастеризованных;

один год — для непастеризованных;

один год — в алюминиевых тубах.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код
Сок вишневый осветленный	91 6347 9010
Сок яблочный осветленный 70% сухих веществ	91 6347 9030
Сок яблочный неосветленный 55% сухих веществ	91 6347 9050
Сок виноградный осветленный	91 6347 9060
Сок клюквенный осветленный	91 6347 9080
Сок гранатовый осветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9290
Сок гранатовый неосветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9350
Сок грушевый осветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9310
Сок сливовый осветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9330
Сок сливовый неосветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9370
Сок черешневый осветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9390
Сок черешневый неосветленный 70% сухих веществ без сорта	91 6347 9410

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г концентрированных соков

Наименование соков	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	PP	C	
Соки концентрированные осветленные						
Яблочный	65	—	—	—	4,0	260
Виноградный	65	—	—	—	2,0	260
Клюквенный	51	—	—	—	15,0	205
Вишневый	65	—	—	—	21,0	260

Продолжение

Наименование соков	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β каротин	B_1	PP	C	
Гранатовый	65	—	—	—	15,0	260
Грушевый	65	—	—	—	12,0	260
Сливовый	65	—	—	—	17,0	260
Черешневый	65	—	—	—	13,0	260
Соки концентрированные неосветленные						
Яблочный	52	—	—	—	4,0	210
Гранатовый	65	—	—	—	15,0	260
Сливовый	65	—	—	—	17,0	260
Черешневый	65	—	—	—	13,0	260

Приложение 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 3). (Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. Ф. Наместников, канд. техн. наук; **А. Н. Самсонова**, канд. техн. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26.10.72 № 1975

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5037—78	4.1
ГОСТ 5717—91	4.1
ГОСТ 5981—88	4.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1
ГОСТ 8756.9—78	1.9
ГОСТ 8756.11—70	1.9
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 8777—80	4.1
ГОСТ 9218—86	4.1
ГОСТ 10117—91	4.1
ГОСТ 10444.1—84	3.3а, 3.4, 3.5
ГОСТ 10444.2—75	3.5
ГОСТ 10444.3—85	3.4
ГОСТ 10444.4—85	3.4
ГОСТ 10444.7—86	3.5
ГОСТ 10444.8—88	3.5
ГОСТ 10444.9—88	3.5
ГОСТ 10444.11—88	3.3а, 3.4
ГОСТ 10444.12—89	3.3а, 3.4
ГОСТ 10444.15—75	3.4
ГОСТ 11293—89	1.6
ГОСТ 13799—81	4.2
ГОСТ 19215—73	1.6
ГОСТ 19360—74	4.1
ГОСТ 21713—76	1.6
ГОСТ 21920—76	1.6
ГОСТ 21921—76	1.6
ГОСТ 21922—76	1.6

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 25555.0—82	1.9
ГОСТ 25555.3—82	1.9
ГОСТ 26181—84	1.9
ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26323—84	1.9
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 26670—91	3.3а, 3.4, 3.5
ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 27572—87	1.6
ГОСТ 28038—89	1.9
ГОСТ 28561—90	1.9
ГОСТ 28562—90	1.9

5. Ограничение срока действия снято по решению Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол 3—93 от 17.02.93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1993 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в марте 1983 г., августе 1983 г., марте 1988 г., сентябре 1989 г. июне 1990 г. (ИУС 7—83, 11—83, 5—88, 12—89, 9—90)

Редактор *А В Цыганкова*
Технический редактор *О Н Никитина*
Корректор *В М Смирнова*

Сдано в наб 01.07.93 Подп в печ 21.10.93 Усл п л 0,70 Усл кр-отт 0,70
Уч изд. л 0,57. Тир. 886 экз С 752

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Тип «Московский печатник» Москва, Лялин пер., 6 Зак 423

gost.e-ecolog.ru