МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ΓΟCT 32160-2013

дистиллят фруктовый (плодовый)

Технические условия

Издание официальное



Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосу-дарственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударствен-ные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

- 1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всерос-сийским научноисследовательским институтом пивоваренной, безалкоголь-ной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)
 - 2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 091)
- 3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколот 07 июня 2013 г. № 43-2013)

За поинятие	проголосовали:
od Hphinnino	iipoi onocebanin.

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

⁴ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 324-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32160–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

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

межгосударственный стандарт

ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ) Технические условия

Fruit distillate. Specifications

Дата введения - 2014-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовый (плодовый) дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.6, 4.1.3.7, требования к качеству продукта – в 4.1.2, 4.1.3.1 – 4.1.3.5, требования к маркировке – в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки государственные стандарты:

на следующие меж-

ГОСТ 12280–75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые ления альдегидов спирты. Метод опреде-

ГОСТ 13194–74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

ГОСТ 13195–73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14138-76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139-76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров

ГОСТ 14352-73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомноэмиссионным методом

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионновольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32027–2013 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженноспиртованные. Технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана осылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

фруктовый (плодовый) дистиллят: Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженной плодовой мезги и (или) сброженного плодового сусла свежих плодов.

FOCT 32160-2013

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Фруктовый (плодовый) дистиллят производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят по органолептическим показателям должен соответст-

вовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посто- ронних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, характерный для используемого сырья
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для используемого сырья

- 4.1.3 По физико-химическим показателям фруктовый (плодовый) дистиллят должен соответствовать следующим требованиям.
- 4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть менее 86.0 %.
- 4.1.3.2 Массовая концентрация летучих веществ в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не менее 2,0 г/дм³ безводного спирта.
- 4.1.3.3 Массовая концентрация фурфурола в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 30.0 мг/дм³ безводного спирта.
- 4.1.3.4 Массовая концентрация общего диоксида серы в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 45,0 мг/дм³.
- 4.1.3.5 Массовая концентрация железа в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 1.5 мг/дм³.
- 4.1.3.6 Массовая концентрация метилового спирта в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 2,0 г/дм³.
- 4.1.3.7 По показателям безопасности фруктовый (плодовый) дистиллят должен соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам

Для производства фруктового (плодового) дистиллята применяют следующее сырье:

- плоды свежие культурные и дикорастущие съедобные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. При использовании косточковых плодов спиртовое брожение осуществляют после удаления косточек;
- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные по ГОСТ 32027, приготовленные без добавления сахара-песка или сахара-рафинада, с объемной долей этилового спирта не менее 3,0 % и массовой концентрацией общего диоксида серы не более 15 мг/дм³.

Сырье, применяемое для производства фруктового (плодового) дистиллята, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При производстве фруктового (плодового) дистиллята используют вспомогательные средства, которые в контакте с фруктовым (плодовым) дистиллятом обеспечивают сохранение его качества и безопасности.

4.3 Упаковка

- 4.3.1 Упаковка фруктового (плодового) дистиллята должна соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.
- 4.3.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят упаковывают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

4.4 Маркировка

Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

- 5.1 Правила приемки по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
- 5.2 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности фруктового (плодового) дистиллята устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

- 6.1 Отбор проб по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
- 6.2 Определение органолептических показателей по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
- 6.3 Определение объемной доли этилового спирта по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
- 6.4 Массовую концентрацию летучих веществ рассчитывают по сумме содержания высших спиртов, альдегидов, летучих кислот, средних эфиров.

Определение массовой концентрации высших спиртов - по ГОСТ 14138.

Определение массовой концентрации альдегидов – по ГОСТ 12280.

Определение массовой концентрации летучих кислот – по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Определение массовой концентрации средних эфиров - по ГОСТ 14139.

- 6.5 Определение массовой концентрации фурфурола по ГОСТ 14352.
- 6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
 - 6.7 Определение массовой концентрации железа по ГОСТ 13195.
 - 6.8 Определение массовой концентрации метилового спирта по ГОСТ 13194.
- 6.9 Определение токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, подготовка проб к минерализации по ГОСТ 26929.

7 Транспортирование и хранение

- 7.1 Транспортирование и хранение фруктового (плодового) дистиллята в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.
- 7.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 7.3 Фруктовый (плодовый) дистиллят хранят при температуре от 5 °C до 20 °C и влажности воздуха не выше 85 % в таре (транспортной упаковке), изготовленной из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

Библиография

[1]	TP TC 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	TP TC 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[3]	TP TC 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая про- дукция в части ее маркировки»

^{&#}x27;Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.3.002:006.354

MKC 67.160.10

Ключевые слова: фруктовый (плодовый) дистиллят, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подлисано в печать 01.04.2014. Формат 60х84¹/_в. Усл. печ. л. 0,93. Тираж 31 экз. Зак. 744.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4. www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

32160-20