МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32101—2013

Консервы
Продукция соковая

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ПРЯМОГО ОТЖИМА

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательский институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии) при участии Некоммерческой организации «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43-2013)

За принятие проголосовали:

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
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 333-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32101–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы
Продукция соковая

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ПРЯМОГО ОТЖИМА

Общие технические условия

Canned foods. Juice products.
Juices from fresh fruit.
General specifications

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию – фруктовые соки прямого отжима, в том числе обогащенные (далее – соки).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 4428–82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429–82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829–89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830–89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.9–78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

ГОСТ 8756.10–70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти

ГОСТ 8756.11–70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10117.1–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16524–70 Кизил свежий

ГОСТ 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833–76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922–76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 24283–80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25896–83 Виноград свежий столовый. Технические условия

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

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

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

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573–87 Плоды граната свежие. Технические условия

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31643–2012 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31669–2012 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31714–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31715–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31717–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом

ГОСТ 31718–2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения в соответствии с [1], [2].

4 Классификация

4.1 Наименования соков устанавливают в зависимости от вида используемого сырья в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Соки прямого отжима изготавливают из:

- одного вида фруктов;
- двух и более видов фруктов (смешанными).

В соки могут быть добавлены фруктовое пюре, мякоть, клетки цитрусовых фруктов и другие компоненты в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и 5.3.

4.2 Соки, в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:

- соки прямого отжима;
- соки прямого отжима осветленные;
- соки прямого отжима с мякотью.

Соки с мякотью могут изготавливаться гомогенизированными.

4.3 Соки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

4.4 Соки могут изготавливаться обогащенными.

Для изготовления обогащенных соков используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза

5 Технические требования

5.1 Соки изготавливают в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и настоящего стандарта по документам на конкретные наименования соков и/или по технологическим инструкциям и/или по рецептурам или нормативных документов государств, принявших стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соки должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид соков:	
прямого отжима	Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков и/или наличие темного кольца - для соков из темноокрашенных фруктов.
прямого отжима осветленных	Прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция
прямого отжима с мякотью	Однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока. Допускаются: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета – для соков из темноокрашенных фруктов; - незначительное расслаивание и небольшой осадок частиц мякоти или клеток цитрусовых фруктов на дне упаковки, а вишневом и сливовом соках – оседание мякоти; - наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы; - наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков и/или наличие темного кольца – для соков из темноокрашенных фруктов
Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Для соков, изготовленных из цитрусовых, допускается горечь и привкус эфирных масел. Для обогащенных соков допускается привкус и запах вносимых биологически активных веществ. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соков приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ, %	В соответствии с [1]
Массовая доля осадка в соках осветленных, %, не более	0,3
Объемная доля мякоти для соков с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в соках с мякотью: брусничной, голубичной, ежевичной, земляничной, клюквенной, малиновой	0,005
- в остальных соках	Не допускается
Примеси растительного происхождения	То же
Посторонние примеси	»
* Объемная доля мякоти в соках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), микробиологическим показателям патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, должны соответствовать [1], [2] или норма-

тивным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.2.4 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти в конкретных видах соков, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования соков и/или технологических инструкциях и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления соков используют следующее сырье:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую;
- алычу мелкоплодную свежую (ткемали) по ГОСТ 21405;
- ананасы свежие;
- апельсины свежие;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 25896 и ГОСТ 28472;
- виноград свежий машинной уборки;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую;
- гранаты свежие по ГОСТ 27573;
- грейпфрут свежий;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- груши сибирские свежие;
- ежевику свежую дикорастущую;
- жимолость свежую съедобную;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- калину лесную свежую;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимонник свежий;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- малину свежую;
- морошку свежую;
- нектарины свежие;
- облепиху свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- помело свежее;
- рябину свежую дикорастущую;
- рябину черноплодную свежую;
- сливы свежие по ГОСТ 21920;
- смородину красную и белую свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки сибирские полукультурных сортов свежие;
- яблоки дикорастущие свежие;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре асептического консервирования;
- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества;
- клетки цитрусовых фруктов;
- фруктовая мякоть;
- сахар по ГОСТ 31895;
- пищевые добавки и технологические средства в соответствии с требованиями [1], [2], [3] или

нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Для корректирования вкуса соков допускается:

- использование лимонного сока или сока из лайма (в количестве не более 3 г/дм^3 в пересчете на безводную лимонную кислоту);

- добавление сахара в количестве не более 1,5 процента от массы готового сока в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Добавление сахара не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

Одновременное добавление сахара и регуляторов кислотности в один и тот же сок запрещается.

Допускается использование других фруктов в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Допускается использование других видов сырья в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Сырье, используемое для изготовления соков, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

5.3.2. Добавление воды, сиропов и растворов сахара (сахаров), пряностей и растительных экстрактов в соки не допускается.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Допускается упаковывание соков, сохраненных с применением теплофизических способов обработки или замораживания, в транспортную упаковку в целях их хранения и/или транспортирования для последующего розлива в потребительскую упаковку.

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, ГОСТ 5981 и предназначенные для применения в пищевой промышленности.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, [1] и [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки для фасования и упаковывания соков приведены в приложении А.

5.4.3 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема в одной упаковочной единице от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки – в соответствии с требованиями [1], [4], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «гомогенизированный» для гомогенизированных соков;

- допускается надпись: «пастеризованный» для пастеризованных соков и «стерилизованный» для стерилизованных соков;

- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» для соков с мякотью;

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки – по [1], [4], [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на упаковку, должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических (кроме качества измельчения мякоти), физико-химических показателей (кроме массовой доли осадка, объемной доли мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей), объема сока в одной потребительской упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии соков.

6.3 Массовые доли осадка, минеральных примесей и наличие примесей растительного происхождения определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке качества соков.

6.4 Контроль показателей безопасности соков проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, контроль микробиологических показателей патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества соков проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию соков проводят по [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, ГОСТ 8756.0, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, культивирование и определение микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

В случае разногласий в визуальной оценке прозрачность осветленных соков – по ГОСТ 8756.11, внешний вид и консистенцию гомогенизированных соков по ГОСТ 24283.

7.4 Определение массовой доли мякоти – по ГОСТ 8756.10, объемной доли мякоти – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза.

7.5 Определение содержания растворимых сухих веществ – по ГОСТ 28562.

7.6 Определение массовой доли осадка – по ГОСТ 8756.9.

7.7 Определение минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3.

7.8 Определение примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

7.9 Посторонние примеси определяют визуально.

7.10 Определение массовой доли свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.11 Определение массовой доли мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.12 Определение массовой доли кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.13 Определение массовой доли ртути – по ГОСТ 26927;

7.14 Определение массовой доли пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Определение массовой доли нитратов – по ГОСТ 29270.

7.16 Определение промышленной стерильности соков – по ГОСТ 30425.

7.17 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.18 Определение радионуклидов (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих

ягод) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Определение показателей, используемых для идентификации соков (см. 6.6):
- определение аскорбиновой кислоты – по ГОСТ 31643 и ГОСТ 31717;
- определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита – по ГОСТ 31669;
- определение стабильных изотопов кислорода – по ГОСТ 31718;
- определение стабильных изотопов водорода – по ГОСТ 31715;
- определение стабильных изотопов углерода – по ГОСТ 31714.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения соков – по [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799.

Соки, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и сроки хранения, в течение которых соки сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соков

Соки фасуют:

- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2;
- в упаковку из полимерных и комбинированных материалов.

Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок годности соков

Б.1 Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления при температуре от 0 °С до 25 °С, не более

- в стеклянной упаковке:
  светлоокрашенных – двух лет,
  темноокрашенных – одного года;
- в металлической упаковке – одного года;
- в алюминиевых тубах – одного года;
- в потребительской упаковке (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом, – одного года;
- в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом – не более девяти месяцев;
- в упаковке типа «Bag-in-Box», фасованных асептическим способом, – одного года.

Условия и сроки хранения, в течение которых соки, фасованные способом «горячего розлива», сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 10 °С со дня изготовления, не более:

- в потребительской упаковке (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги типа «Пьюр Пак» – шести месяцев;
- в потребительской упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки типа «Дой-пак» – девяти месяцев.

Б.2 Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные соки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке – 30 сут при температуре плюс (4 ± 2) °С.

Библиография

[1] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 882*

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утвержден Решением ЕЭК от 20.07.2012 г., № 58*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769*

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.81:006.354 МКС 67.160.20

Ключевые слова: консервы, продукция соковая, соки фруктовые прямого отжима, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 773.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

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