

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

**СОКИ, НЕКТАРЫ
И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ
ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ**

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП) с участием Московского государственного университета пищевых производств (МГУПП) по заказу Национального фонда защиты потребителей

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 412-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2006 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004

© Стандартинформ, 2006

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

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Определения	3
4 Классификация	3
5 Технические требования	5
6 Правила приемки	11
7 Методы анализа	11
8 Транспортирование и хранение	11
Приложение А Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков	12
Приложение Б Пищевая ценность 100 г овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков	13
Приложение В Периоды и условия хранения овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков	14
Приложение Г Библиография	15

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ
ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

Технические условия

Canned foods. Vegetable and vegetable-fruit juices, nectars, juices beverages.
Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки с добавлением или без добавления фруктовых соков и/или пюре, концентрированных томатопродуктов, различных вкусовых и пряноароматических компонентов, — предназначенные для реализации через розничную торговую сеть и предприятия общественного питания.

Требования безопасности изложены в 5.2.5—5.2.7, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.4, к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 490—79 Кислота молочная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия
- ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
- ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия
- 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 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
- ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
- ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Издание официальное

1

- ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия
- ГОСТ 21567—76 Трава майорана
- 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 свежие. Технические условия
- ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
- ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
- ГОСТ 25749—83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия
- ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
- ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
- ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH
- ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
- ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
- ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
- 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. 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. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
- ГОСТ 28472—90 Виноград свежий ручной уборки для консервирования. Требования при заготовках и поставках
- 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 30670—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

ГОСТ Р 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51398—99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения

ГОСТ Р 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

ГОСТ Р 51434—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности

ГОСТ Р 51435—99 (ИСО 8128-1-93) Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51439—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания хлоридов с помощью потенциометрического титрования

ГОСТ Р 51440—99 (ИСО 8128-2-93) Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51442—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52052—2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 52183—2003 Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия

ГОСТ Р 52184—2003 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

3 Определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51398.

4 Классификация

4.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают:

- из одного вида овощного сока и/или пюре;
- из двух и более видов овощных соков и/или пюре (овощные), или овощного и фруктового соков и/или пюре (овощефруктовые).

В овощефруктовых соках преобладающей должна быть массовая доля овощной части.

4.2 Овощные и овощефруктовые соки изготавливают:

- прямого отжима (из свежих овощей, фруктов и/или из заготовленных впрок овощных, фруктовых соков и пюре) без добавления вкусовых ингредиентов;
- прямого отжима (из свежих овощей, фруктов и/или из заготовленных впрок овощных и фруктовых соков и пюре) с добавлением вкусовых ингредиентов.

4.3 Овощные и овощефруктовые соки и сокосодержащие напитки в зависимости от технологии производства изготавливают:

- неосветленными;
- с мякотью.

Овощные и овощефруктовые нектары изготавливают только с мякотью.

4.4 Овощные соки прямого отжима неосветленные изготавливают следующих наименований:

- морковный;

- свекольный с сахаром.

4.5 Овощные и овощефруктовые соки прямого отжима с мякотью изготавливают следующих наименований:

- без добавления вкусовых ингредиентов:
 - морковно-айвовый,
 - морковно-яблочный,
 - свекольно-айвовый,
 - свекольно-яблочный;
- с добавлением вкусовых ингредиентов:
 - тыквенно-яблочный с сахаром,
 - «Красный» — из свекольного и клюквенного пюре, яблочного сока с добавлением сахара,
 - «Молодость» — из томатного сока, пюре из кабачков и сельдерея с добавлением сахара и поваренной соли,
 - «Особый» — из томатного сока, пюре красного сладкого перца с добавлением сахара и поваренной соли,
 - «Степной» — из томатного и огуречного соков, морковного и яблочного пюре, пюре из сельдерея и петрушки с добавлением поваренной соли,
 - «Аппетитный» — из томатного и огуречного соков, яблочного пюре, пюре из красного сладкого перца, сельдерея и петрушки с добавлением сахара и поваренной соли,
 - «Огуречный» — из огуречного и томатного соков, пюре красного сладкого перца с добавлением сахара и поваренной соли.

4.6 Овощные и овощефруктовые нектары с мякотью изготавливают следующих наименований:

- морковный;
- свекольный;
- тыквенный;
- морковно-брусничный;
- морковно-виноградный;
- морковно-клюквенный;
- морковно-яблочный;
- морковно-альчево-лимонный;
- морковно-яблочно-персиково-лимонный;
- морковно-тыквенно-свекольно-лимонный;
- свекольно-яблочно-лимонный;
- тыквенно-морковно-яблочный;
- тыквенно-облепиховый;
- тыквенно-абрикосово-лимонный;
- тыквенно-яблочный;
- тыквенно-яблочно-лимонный;
- «Раздолье» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного) с добавлением водных экстрактов пряноароматических трав, сахара и поваренной соли;
- «Осенний» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного), сливового пюре, свекольного сока, морковного пюре с добавлением сахара;
- «Летний» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного), яблочного сока с добавлением сахара;
- «Здоровье» — из томатного сока (прямого отжима или восстановленного), свекольного, капустного, морковного пюре, протертых сельдерея и петрушки, пюре красного сладкого перца с добавлением сахара и поваренной соли.

4.7 Овощные и овощефруктовые сокосодержащие с мякотью с сахаром напитки изготавливают следующих наименований:

- тыквенный;
- тыквенно-яблочный.

4.8 Овощные соки и сокосодержащие напитки неосветленные, подвергнутые молочнокислому брожению, изготавливают следующих наименований:

- соки:
 - капустный,
 - свекольный;
- сокосодержащие напитки:

- капустный,
- морковный,
- свекольный,
- капустно-свекольный.

5 Технические требования

5.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков (далее — овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки) должны соответствовать приведенным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 — Органолептические показатели овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков (кроме подвергнутых молочнокислому брожению)

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Неосветленные соки и напитки — естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускается наличие незначительного уплотненного осадка на дне тары. Соки, нектары и напитки с мякотью — однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Допускаются незначительное расслаивание вследствие оседания частиц мякоти, а также наличие небольшого масляного кольца на поверхности тыквенно-облепихового нектара.
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами. Допускаются более темные оттенки для соков, нектаров, напитков из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков, нектаров и напитков из темноокрашенных овощей и фруктов

Таблица 2 — Органолептические показатели овощных и овощефруктовых соков и напитков, подвергнутых молочнокислому брожению

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная жидкость. Допускается небольшой осадок, морковного напитка — незначительное расслоение жидкости
Вкус и запах	Приятный, кисло-сладковатый; капустных сока и напитка и капустно-свекольного напитка — кисло-солончатый; напитков с добавлением экстрактов пряноароматического сырья — с ароматом добавленного экстракта. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету использованных овощей, фруктов. Допускаются более темные оттенки

5.2.2 Требования к общим физико-химическим показателям овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков должны соответствовать приведенным в таблицах 3—5.

Таблица 3 — Общие физико-химические показатели овощных и овощефруктовых соков

Наименование сока	Массовая доля, %				рН, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
Соки неосветленные:					
- морковный	8,0	0,4	—	—	5,0
- свекольный с сахаром	13,0	0,5	—	—	4,4
Соки с мякотью:					
- без добавления вкусовых ингредиентов:					
- морковно-айвовый	8,5	0,5	35,0	—	4,4
- морковно-яблочный	8,5	0,5	35,0	—	4,4
- свекольно-айвовый	10,0	0,5	35,0	—	4,4
- свекольно-яблочный	10,0	0,5	35,0	—	4,4
- с добавлением вкусовых ингредиентов:					
- тыквенно-яблочный с сахаром	12,2	0,8	35,0	—	4,2
- «Красный»	15,0	0,6	35,0	—	4,2
- «Молодость»	6,0	0,6	35,0	0,8	4,4
- «Особый»	6,0	0,6	20,0	1,0	4,3
- «Степной»	6,0	0,6	25,0	0,8	4,2
- «Аппетитный»	6,0	0,6	25,0	0,8	4,2
- «Огуречный»	5,0	0,5	15,0	1,0	4,3
Соки, подвергнутые молочнокислому брожению:					
- капустный	7,0	0,5—0,8*	—	0,8	4,0
- свекольный	7,0	0,5—0,8*	—	0,8	4,0

* Массовую долю титруемых кислот определяют в расчете на молочную кислоту.

Таблица 4 — Общие физико-химические показатели овощных и овощефруктовых нектаров

Наименование нектара	Массовая доля, %					рН, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	сока и/или пюре*, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
Нектары с мякотью:						
- морковный	9,0	0,5	50,0	30,0	—	4,4
- свекольный	10,0	0,5	50,0	35,0	—	4,4
- тыквенный	12,5	0,4	50,0	30,0	—	4,2
- морковно-брусничный	14,5	0,9	75,0	35,0	—	4,3
- морковно-виноградный	12,0	0,5	70,0	35,0	—	4,4
- морковно-клюквенный	17,0	0,8	65,0	35,0	—	4,3
- морковно-яблочный	10,5	0,5	50,0	35,0	—	4,4
- морковно-альичево-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8
- морковно-тыквенно-свекольно-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8
- морковно-яблочно-персиково-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8
- свекольно-яблочно-лимонный	11,0	0,8	50,0	30,0	—	3,8

Окончание таблицы 4

Наименование нектара	Массовая доля, %					рН, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	сока и/или пюре*, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
- тыквенно-абрикосово-лимонный	12,0	0,4	50,0	30,0	—	4,5
- тыквенно-морковно-яблочный	12,5	0,4	50,0	35,0	—	4,4
- тыквенно-облепиховый	16,5	0,8	65,0	55,0	—	4,2
- тыквенно-яблочно-лимонный	11,0	0,4	50,0	30,0	—	4,4
- тыквенно-яблочный	12,5	0,4	50,0	35,0	—	4,2
- «Раздолье»	6,0	0,6	94,0	20,0	0,8	4,2
- «Осенний»	6,0	0,7	88,5	20,0	—	4,0
- «Летний»	6,0	0,7	88,5	20,0	—	4,0
- «Здоровье»	10,0	0,5	63,0	35,0	0,8	4,2

* Минимальная массовая доля для нектаров из двух и более соков и/или пюре — общая минимальная доля.

Таблица 5— Общие физико-химические показатели овощных и овощефруктовых напитков

Наименование напитка	Массовая доля, %				рН, не более
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, не менее	мякоти, не более	хлоридов, не более	
Напитки с мякотью:					
- тыквенный	14,0	0,4	30,0	—	4,2
- тыквенно-яблочный	11,0	0,4	30,0	—	4,2
Напитки, подвергнутые молочнокислому брожению, неосветленные:					
- капустный	5,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
- морковный	3,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
- свекольный	5,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0
- капустно-свекольный	5,0	0,5—0,8*	—	0,6	4,0

* Массовую долю титруемых кислот определяют в расчете на молочную кислоту.

5.2.3 Минеральные примеси, примеси растительного и другого происхождения и посторонние примеси в овощных и овощефруктовых соках, нектарах и напитках не допускаются.

5.2.4 Массовая доля осадка в неосветленных овощных и овощефруктовых соках и напитках должна быть не более 0,9 %. В овощных соках и напитках, подвергнутых молочнокислому брожению, осадок не нормируют.

5.2.5 Массовая доля сорбиновой кислоты в овощефруктовых напитках, изготовленных с применением фруктовых полуфабрикатов с сорбиновой кислотой, должна быть не более 0,03 %.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, хлорорганических пестицидов и радионуклидов в овощных и овощефруктовых соках, нектарах и напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] (индекс 1.6.5), других пестицидов, фактически использованных при производстве сырья, — [2].

5.2.7 По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с [1] (индексы 1.6.5.1, 1.6.5.5, приложение 8).

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления овощных и овошефруктовых соков, нектаров и напитков применяют следующие сырье и материалы:

- свежие абрикосы по ГОСТ 21832;
- свежую айву по ГОСТ 21715;
- свежую крупноплодную алычу по ГОСТ 21920;
- свежий виноград по ГОСТ 28472;
- мелкоплодную алычу (ткемали) по ГОСТ 21405;
- свежие кабачки по документу, которому они должны соответствовать;
- свежую белокочанную капусту заготавливаемую и поставляемую по ГОСТ 1724;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- свежую столовую морковь заготавливаемую и поставляемую по ГОСТ 1721;
- свежую облепиху [3];
- свежую дикорастущую облепиху [4];
- свежие огурцы по ГОСТ 1726;
- свежий сладкий перец по ГОСТ 13908;
- свежие персики по ГОСТ 21833;
- свежую корневую петрушку по документу, которому она должна соответствовать;
- свежую столовую свеклу по ГОСТ 1722;
- свежий корневой сельдерей по документу, которому он должен соответствовать;
- свежую сливу по ГОСТ 21920;
- свежие или сушеные пряноароматические травы базилика огородного и сельдерея по документу, которому они должны соответствовать;
- траву майорана по ГОСТ 21567;
- свежую тыкву по ГОСТ 7975;
- свежие яблоки по ГОСТ 27572;
- свежие сибирские яблоки [5];
- свежие дикорастущие яблоки по документу, которому они должны соответствовать;
- быстрозамороженные плоды и ягоды по ГОСТ 29187;
- концентрированные томатные продукты по ГОСТ 3343;
- фруктовые соки глубокой заморозки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- фруктовые соки прямого отжима по ГОСТ Р 52184;
- фруктовые полуфабрикаты с сорбиновой кислотой по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- овощные пюре асептического консервирования или замороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- быстрозамороженные плодово-ягодные пульпу и пюре по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- плодое и ягодное пюре с сорбиновой кислотой [6];
- плодовые и ягодные пюре, консервированные «горячим розливом» и асептическим способом по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- фруктовые соки прямого отжима асептического консервирования из винограда и яблок по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- томатный сок по ГОСТ Р 52183;
- виноградный сок концентрированный неосветленный [7];
- фруктовые соки концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- натуральные летучие ароматообразующие овощные вещества по документу, которому они должны соответствовать;
- CO₂-экстракты из растительного сырья [8];
- экстракты из пряноароматического сырья [9];
- пищевую закваску [10];
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (для соков — в сухом виде), разрешенные для применения в пищевой промышленности уполномоченным органом в установленном порядке (далее — разрешенные уполномоченным органом);
- поваренную пищевую соль по ГОСТ Р 51574 не ниже высшего сорта;
- L-аскорбиновую кислоту (в качестве антиокислителя — не более 400 мг/кг) по [11];
- молочную пищевую кислоту по ГОСТ 490;

- лимонную пищевую кислоту по ГОСТ 908;
- винную пищевую кислоту по ГОСТ 21205;
- мацерирующие и пектолитические ферментные препараты (стабилизаторы консистенции), разрешенные уполномоченным органом;

- питьевую воду по [12], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см³.

Сырье для соков из свежих овощей должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается применять свежее сырье, по размерам соответствующее второму сорту.

Соки, заготовленные впрок и используемые для производства овощных и овощефруктовых соков, должны быть выработаны из свежих овощей и фруктов не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

Допускается использование аналогичного импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в нормативных и технических документах, разрешенных уполномоченным органом.

Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] (индексы 1.6.1, 1.6.5), в части пестицидов — и требованиям [2].

Не допускается для изготовления овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков использование сырья и материалов других видов, не указанных в настоящем разделе.

5.4 Упаковка

5.4.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки фасуют в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены уполномоченным органом.

Покрyтия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих установленным требованиям [13], [14] и разрешенных уполномоченным органом.

5.4.2 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков указана в приложении А.

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

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

Пределы допустимых положительных отклонений объема продукта в одной упаковочной единице от номинального количества не ограничиваются.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукции в потребительской таре — по ГОСТ 13799 со следующей дополнительной информацией:

- 5.5.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской таре должны быть указаны:
- наименование овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка (по разделу 4);
 - наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства продукции) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Наименование изготовителя и экспортера, местонахождение могут быть включены в наименование пищевого продукта. Юридический адрес изготовителя и экспортера может быть написан на иностранном языке;
 - товарный знак или торговая марка изготовителя (при наличии);
 - объем напитка (л);
 - минимальная массовая доля сока и/или пюре (для овощных и овощефруктовых нектаров и напитков);
 - состав (ингредиенты, входящие в состав овощного и овощефруктового нектара или напитка, следует указывать в порядке убывания их массовых долей по рецептуре);
 - пищевая ценность (приложение Б);
 - дата изготовления;
 - срок годности (исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: «Годен до . . . » или «Использовать (употребить) до . . . »);
 - условия хранения;

- условия и срок хранения сока или нектара, или напитка после вскрытия потребительской тары;

- надпись: «Неосветленный» или «С мякотью»;
- надпись: «Гомогенизированный» — для соков с мякотью, нектаров и напитков;
- надпись: «Перед употреблением взбалтывать» или аналогичная рекомендация;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации.

5.5.1.2 Наименование овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков указывают (для пакетов на лицевой стороне: при различных по площади сторонах пакета — на одной из больших сторон, при одинаковых по площади сторонах пакета — на одной из них) в виде: «*N*-й сок, нектар или напиток», «Сок, нектар или напиток *N*-й» или «Сок, нектар или напиток из *N*», где *N* — наименование овощей и фруктов (для овощефруктовых соков, пюре), входящих в состав сока, нектара или напитка.

В наименовании овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков включают слова «с мякотью», а овощных соков и напитков, подвергнутых молочнокислому брожению, указывают: «подвергнутый молочнокислому брожению».

Вблизи от наименования (для пакетов на лицевой стороне) овощных соков прямого отжима на расстоянии, не превышающем размер шрифта, использованного в наименовании, указывают: «прямого отжима».

Для овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков, изготовленных из трех и более видов соков и/или пюре с фантазийными названиями, наименование овощей, овощных и фруктовых соков и/или пюре, входящих в состав овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка, указывают отдельно, но в непосредственной близости от их наименования в порядке убывания массовых долей компонентов (например, для овощного сока с мякотью «Аппетитный» — «томатный и огуречный соки, пюре яблочное, пюре из красного сладкого перца, сельдерея, петрушки»).

Вблизи от наименования овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков с добавлением сахара указывают: «с сахаром».

Другие данные, указываемые на этикетке и непосредственно на потребительской таре, наносят в любой части этикетки или тары.

5.5.1.3 В составе овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков наименования рецептурных ингредиентов приводят в последовательности:

- наименование сока и/или пюре;
- пряности (при добавлении) с указанием отдельных ингредиентов;
- сахар и/или другие натуральные сахаристые вещества (для соков);
- сахарный сироп (для нектаров и напитков);
- лимонная, винная или молочная кислота (при добавлении);
- наименование других ингредиентов (при наличии).

Информация о технологических особенностях изготовления овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков может быть нанесена на этикетку или непосредственно на потребительскую тару только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре не допускается наносить изображение овощей, фруктов, которые не используются для изготовления указанных соков, нектаров и напитков.

5.5.1.4 Информацию допускается располагать в одном или нескольких удобных для прочтения местах.

5.5.1.5 Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

5.5.1.6 Продукт может быть сопровожден дополнительной информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя, а также может быть нанесен штриховой код.

5.5.1.7 Всю информацию дают на русском языке. Она может быть дублирована на иностранных языках.

5.5.2 Транспортная маркировка тары — по ГОСТ 13799, ГОСТ 14192.

Для овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков, которые необходимо хранить при температуре, отличающейся от обычной, на транспортную тару дополнительно к указанным в ГОСТ 13799 наносят манипуляционный знак «Ограничение температуры».

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки и клей — для наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены уполномоченным органом.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли хлоридов, наличия примесей растительного происхождения), объема или массы нетто овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка в одной потребительской упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

Массовую долю хлоридов и наличие примесей растительного происхождения определяют при разногласиях в органолептической оценке качества консервов, а также по требованию потребителя и контролирующих органов.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

6.4 Микробиологический контроль качества партии овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов [15].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — по [16].

7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Объем овощного или овощефруктового сока, нектара или напитка в потребительской упаковочной единице определяют по ГОСТ 8756.1.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.5 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 8756.9, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26323, ГОСТ 26181, ГОСТ 26186, ГОСТ 26188, ГОСТ 28562, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 51433, ГОСТ Р 51434, ГОСТ Р 51439, ГОСТ Р 51442, ГОСТ Р 52052.

Посторонние примеси определяют визуально.

7.6 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440, пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [17], нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по [16], [18], [19].

7.7 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.8 Определение промышленной стерильности консервов проводят по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков — по ГОСТ 13799.

Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности овощных и овощефруктовых соков, нектаров и напитков устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокодержущих напитков

А.1 Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины типов I и III — по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 3,0 дм³;
- стеклянные банки под винтовую укупорку типа III по [20], [21] вместимостью не более 3,0 дм³;
- стеклянные импортные банки и бутылки, разрешенные уполномоченным органом;
- стеклянные бутылки типов X и XI — по ГОСТ 10117.2 вместимостью не более 1 дм³;
- стеклянные бутылки с венчиком горловины типа III по [22];
- металлические банки для консервов по ГОСТ 5981 и документу, в соответствии с которым они изготовлены, или импортные с техническими характеристиками не ниже указанных вместимостью не более 1 дм³;
- алюминиевые тубы по [23] вместимостью не более 0,2 дм³;
- пакеты из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги, разрешенные уполномоченным органом;
- пакеты из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и пропиленовой пленки по [24], в том числе в упаковках типа «мешок в коробке» по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

А.2 Стеклянные банки с венчиком горловины типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения по [25]; стеклянные банки с венчиком горловины типа III — металлическими крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и по [26], [27] или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных.

Стеклянные бутылки типа XI укупоривают кронен-пробками (кроме кронен-пробок с корковой прокладкой) по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

А.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную уполномоченным органом.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

**Пищевая ценность 100 г овощных и овошефруктовых соков,
нектаров и сокодержащих напитков**

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Соки:		
- неосветленные:		
- морковный	5,8	23
- свекольный с сахаром	13,4	54
- с мякотью:		
- морковно-айвовый	7,7	31
- морковно-яблочный	7,7	31
- свекольно-айвовый	9,1	37
- свекольно-яблочный	9,1	37
- тыквенно-яблочный	11,4	46
- «Красный»	15,6	62
- «Молодость»	5,8	23
- «Особый»	5,0	20
- «Степной»	5,6	22
- «Аппетитный»	5,5	22
- «Огуречный»	4,7	19
- подвергнутые молочнокислому брожению:		
- капустный	2,8	11
- свекольный	9,0	36
Нектары с мякотью:		
- морковный	8,2	33
- свекольный	9,9	40
- тыквенный	12,0	48
- морковно-брусничный	13,8	56
- морковно-виноградный	11,0	44
- морковно-клюквенный	15,7	63
- морковно-яблочный	9,8	40
- морковно-алычево-лимонный	13,9	56
- морковно-тыквенно-свекольно-лимонный	13,2	53
- морковно-яблочно-персиково-лимонный	13,5	54
- свекольно-яблочно-лимонный	9,1	36
- тыквенно-абрикосово-лимонный	11,0	44
- тыквенно-морковно-яблочный	11,0	44
- тыквенно-облепиховый	16,0	65
- тыквенно-яблочно-лимонный	10,0	40
- тыквенно-яблочный	12,0	48
- «Раздолье»	4,6	19
- «Осенний»	6,0	24
- «Летний»	6,3	25
- «Здоровье»	9,4	38
Напитки с мякотью:		
- тыквенный	13,0	52
- тыквенно-яблочный	11,0	44
Напитки, подвергнутые молочнокислому брожению:		
- капустный	2,3	9
- морковный	2,6	11
- свекольный	7,4	30
- капустно-свекольный	4,7	19

**Периоды и условия хранения овощных и овощефруктовых соков,
нектаров и сокосодержащих напитков**

Условия и периоды хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки (кроме подвергнутых молочнокислому брожению) сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре:
 - светлоокрашенных — двух лет,
 - темноокрашенных — одного года;
- в металлической таре — одного года;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги:
 - стерилизованных — одного года,
 - «горячего розлива» — шести месяцев при температуре от 0 °С до 25 °С;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки при температуре от 0 °С до 25 °С:
 - неосветленных — девяти месяцев,
 - с мякотью — шести месяцев;
- в алюминиевых тубах — не более одного года.

Условия и периоды хранения, в течение которых овощные и овощефруктовые соки и напитки, подвергнутые молочнокислому брожению, сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- при температуре от 0 °С до 10 °С:
 - в стеклянной таре — полутора лет,
 - в металлической таре — одного года;
- при температуре от 10 °С до 22 °С:
 - в стеклянной таре — восьми месяцев,
 - в металлической таре — шести месяцев.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(справочное)

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [3] ТУ 64-4-87—89 Облепиха свежая
- [4] ГОСТ РСФСР 29—75 Облепиха свежая дикорастущая
- [5] РСТ РСФСР 657—81 Яблоки сибирские свежие
- [6] ТУ 10.963.11—90 Пюре плодое и ягодное, консервированное химическими консервантами
- [7] ТУ 10-03-303—86 Сок виноградный концентрированный неосветленный
- [8] ТУ 9169-049-04782324—94 Экстракты из растительного сырья. Технические условия
- [9] ТУ 9169-024-04782324—93 Экстракты из пряноароматического сырья. Технические условия
- [10] ТУ 9291-001-41092534—2001 Закваска пищевая
- [11] Государственная фармакопея.— Изд. 10. — Ст.6. — Кислота аскорбиновая
- [12] СанПиН 2.1.4. 1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [13] Технологическая инструкция по лакированию жести белой горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 12.02.2004
- [14] Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 01.06.88
- [15] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом госсанэпиднадзора РФ, № 01-19/9-11 от 21.07.92
- [16] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [17] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. — Минздрав СССР.—Сб.—Ч. 4 — 25, 1976—1997
- [18] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [19] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [20] ТУ 21-074.1-97—96 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
- [21] ТУ 21-074.1-166—98 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
- [22] ТУ 21-074.2-137—97 Бутылки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
- [23] ТУ 1417-041-04782324—94 Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
- [24] ТУ 2245-046-00463800—2000 Материал комбинированный на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки
- [25] ТУ 10.244.003—90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
- [26] ТУ 1416-313-00008064—99 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типов III и IV
- [27] ТУ 1416-001-50195457—2000 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III

Ключевые слова: овощные и овощефруктовые соки, нектары, сокосодержащие напитки; определение; классификация; органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества; правила приемки; пищевая ценность; нормы; упаковка; маркировка; транспортирование; хранение; срок годности

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В.Н. Грищенко*

Подписано в печать 25.05.2006. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32.
Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 58 экз. Зак. 361. С 2878.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.