# ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32101-2013

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

Продукция соковая

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ПРЯМОГО ОТЖИМА

Общие технические условия

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

МКС 67.160.20

Дата введения 2014-07-01

       
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-исследовательским 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. N 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. N 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*

     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 нормативным 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 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

Приложение А  
(рекомендуемое)

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

Приложение Б  
(рекомендуемое)

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., N 882\* |
| [2] | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции". Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., N 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., N 58\* |
| [4] | ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки". Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., N 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., N 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  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 