

Консервы
Напитки сокосодержащие фруктовые
Общие технические условия
СТ РК 1578-2006

Canned foods. Fruit juice beverages.

General specifications

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН Объединением Юридических Лиц (ОЮЛ) Ассоциация производителей безалкогольных напитков и соков Республики Казахстан на основе стандартов Российской Федерации и аутентичных переводов международных и европейских документов и стандартов, в том числе опубликованных в Европейском журнале от 12.01.2002 года, которые приведены в пункте 4

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2. ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 21 декабря 2006 г. № 557

3. СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ	2011 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ	5 лет

4. Положения настоящего стандарта соответствуют:

- основным требованиям ГОСТ Р 52188-2003 «Напитки сокосодержащие фруктовые. Общие технические условия»;

- ГОСТ Р 51398-99 «Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения» (см. СТ РК 1612-2006 «Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Классификация. Термины и определения») в части терминологии;

- Своду основных стандартов для фруктовых соков и нектаров (CODEX STAN№ 247-2005) и Директиве Совета ЕС 2001/112/ЕС от 20 декабря 2001 года «О фруктовых соках и некоторых подобных продуктах, предназначенных для питания» в части требований к маркировке напитков (пункт 5.5);

- Своду основных стандартов для фруктовых соков и нектаров (CODEX STAN№ 247-2005) в части приложения А (по технологическим средствам обработки, используемым при приготовлении соковой продукции);

- Своду Стандартов СА по добавкам в пищевые продукты (CODEX STAN№ 192-1995, Rev. 1, 1997) в части приложения Б (использование сахарозаменителей (подсластителей) при приготовлении напитков);

- международным и европейским стандартам на методы контроля качества соковой продукции, введенным в стандарты Российской Федерации, указанные в разделах 2 и 7.

Положения стандарта, соответствующие международным и региональным стандартам и документам, по тексту выделены наклонным шрифтом.

5. В настоящем стандарте реализованы нормы Законов Республики Казахстан «О техническом регулировании», «О безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан».

6. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Дата введения 2008. 01.01.

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на напитки фруктовые сокосодержащие, приготовленные с использованием сока и (или) пюре, консервированные физическими способами, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Стандарт устанавливает общие технические требования к качеству и безопасности напитков фруктовых сокосодержащих, производимых на территории Республики Казахстан, и не распространяется на напитки функционального назначения, а также изготавливаемые в сети общественного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции изложены в 5.2.2 (таблица 2, пункт 4), 5.2.5, 5.2.6, 5.2.7, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.5, 5.4.2, 5.4.3 и приложении А, 9.2; показатели идентификации в 5.2.3, 5.2.4; требования к маркировке в 5.5.

Стандарт пригоден для целей подтверждения соответствия.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1472-2005 Соки плодовые и ягодные. Общие технические условия.

СТ РК 1573-2006 Консервы. Соки фруктовые концентрированные. Технические условия.

СТ РК 1612-2006 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Классификация. Термины и определения.

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

СТ РК 3.27-2002 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан.

Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 8.579-2002 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия.

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

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86) Банки 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 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. 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 8756.11-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов.

ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров.

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

ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина.

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические

условия.

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод 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 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации.

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия.

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

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. Технические условия.

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 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия.

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия.

ГОСТ 21922-76 Черешня свежая. Технические условия.

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.

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

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С.

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия.

ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности.

ГОСТ 25555.2-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта.

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 25896-83 Виноград свежий столовый. Технические условия.

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В₁ и В₂.

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.

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. Метод определения ртути.

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

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

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

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

ГОСТ 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 29030-91 Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания 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 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода «Salmonella».

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 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*.

ГОСТ Р 50479-93* Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР.

ГОСТ Р 51153-98* Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокси углерода.

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 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 51446-2001* (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51766-2001* Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод

определения мышьяка.

ГОСТ Р 51938-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы.

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

* Применяется в соответствии с СТ РК 1.9

3. Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины в соответствии с СТ РК 1612-2006.

4. Классификация

Напитки фруктовые классифицируются в соответствии с СТ РК 1612-2006 со следующим дополнением.

Газированные:

- сокосодержащие напитки приготавливают осветленными.

5. Технические требования

5.1 Напитки фруктовые сокосодержащие (далее - напитки, фруктовые напитки) должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Технологические инструкции и рецептуры для конкретного наименования фруктового напитка разрабатываются в соответствии с СТ РК 1081.

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические показатели напитков приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция напитков:	
- осветленных	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. При наливе в бокал газированных напитков должно происходить выделение пузырьков газа. Естественной мутной жидкостью с наличием фруктовой мякоти соответствующих фруктов.
- неосветленных	Допускается осадок на дне тары. Не допускается наличие частиц цедры и

	альбедо в напитках из цитрусовых и тропических плодов
- с мякотью	Естественно мутная жидкость с фруктовой мякотью соответствующих фруктов. Допускается расслаивание и осадок частиц мякоти на дне тары.
Вкус и аромат	Свойственные использованным плодам и ягодам, для ароматизированных напитков с привкусом и ароматом вкусовых и ароматических добавок, использованных при приготовлении напитка. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого были приготовлены напитки

5.2.2 Общие физико-химические показатели фруктовых напитков должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норматив	Метод анализа	
1 Массовая доля осадка, %, не более, в напитках:	По ГОСТ 8756-9		
- осветленных	0,2		
- неосветленных	0,8		
2 Массовая доля двуокиси углерода в газиров	По ГОСТ Р 51153		

аннх напитк ах, %			
3 Массов а я д о л я витами на С д л я витами низиро ванных напитк ов, %, н е менее	02	По ГО СТ 24 55 6	
4 Массов а я д о л я сорбин о в о й кислот ы, %, н е более	01	По ГО СТ 26 18 1 ГО СТ 30 67 0 ГО СТ Р 52 05 2	
5 Минерп альные примеса и	Не до пу ск а ют ся	По ГО СТ 25 55 5.3	
6 Примес и растит ельног о происх ождени я	Не до пу ск а ют ся	По ГО СТ 26 32 3	
7 Постор онниес примеса и	Не до пу ск а ют ся	Ви уз у ка л ь н ю то ся	

Примечания.	
1. В напитках, приготовленных на основе цитрусовых и тропических плодов, содержание осадка не нормируют.	
2. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в напитках, приготовленных из полуфабрикатов в консервированных с применением этой кислоты.	

5.2.3 Массовая доля фруктового сока и (или) пюре в напитках должна быть не менее 10%, в напитках из лимона и лайма - не менее 5%.

5.2.4 Конкретные наименования напитков, требования к органолептическим и физико-химическим показателям [массовые доли растворимых сухих веществ, титруемая кислотность, pH, содержание этилового спирта (в напитках из свежих плодов), сахаров, витаминов (в витаминизированных напитках), других пищевых и вкусовых добавок], информационные сведения о пищевой ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в технологических инструкциях. Пищевая ценность фруктовых напитков рассчитывается с учетом положений [1].

5.2.5 Массовая доля витаминов во фруктовых напитках не должна превышать нормативов, регламентированных государственной санитарно-эпидемиологической службой Республики Казахстан, в том числе [1].

Примечание. В технических документах на напитки с добавлением комплексных витаминных смесей для контроля их рецептурного содержания устанавливают норму массовой доли одного или двух основных витаминов, входящих в состав витаминной смеси.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, хлорорганических пестицидов, радионуклидов в напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], фосфорорганических и других пестицидов, фактически использованных при производстве сырья, - допустимые уровни, установленные [2].

5.2.7 По микробиологическим показателям сокосодержащие фруктовые напитки должны соответствовать требованиям [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для приготовления фруктовых напитков используют следующие сырье и материалы:

- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- алычу мелкоплодную свежую (ткемали) по ГОСТ 21405;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 25896, ГОСТ 28472;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- ежевику свежую;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- малину свежую;
- рябину черноплодную свежую;
- сливы свежие по ГОСТ 21920;
- смородину красную свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- фрукты быстрозамороженные, в том числе по ГОСТ 29187;
- фруктовые соки прямого отжима, в т.ч. консервированные, по СТ РК 1472;
- фруктовые соки концентрированные консервированные, в том числе сорбиновой кислотой по СТ РК 1573;
- диффузионные фруктовые соки, в том числе концентрированные;
- виноградное сусло;
- фруктовые пюре консервированные, в том числе сорбиновой кислотой;
- фруктовые концентрированные консервированные пюре, в том числе сорбиновой кислотой;
- концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества;
- плодовые, ягодные или плодово-ягодные пульпа или пюре-полуфабрикаты, в том числе быстрозамороженные;
- пищевые натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы;

- жидкие основы пряных растений и трав концентрированные;
- спиртовые или водно-спиртовые настои пряноароматических трав;
- экстракты пряных растений, полученные с помощью жидкой двуокиси углерода;
- замутнители и стабилизаторы консистенции натуральные и идентичные натуральным;
- натуральные и идентичные натуральным пищевые красители;
- сахара: сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкоза, фруктоза, глюкозный сироп, жидкая сахароза, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар и др.);
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- кислоту аскорбиновую;
- сахарозаменители и подсластители;

Примечание. Подсластители (сахарозаменители), применяемые при приготовлении напитков и их дозировка приведены в приложении Б;

- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- кислоту яблочную пищевую, кислоту лимонную по ГОСТ 908;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- двуокись углерода по ГОСТ 8050;
- питьевую воду по [3], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см^3 .

Примечание. Вода питьевая, используемая для приготовления напитков, не должна изменять природные химические и органолептические свойства исходного сока или пюре.

5.3.2 Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], в части пестицидов - требованиям [1] и [2].

5.3.3 Технологические средства, применяемые для приготовления напитков и их остаточные количества в готовом продукте, приведены в приложении А.

5.3.4 Для приготовления напитков допускается использование другого отечественного и импортного сырья, соков, пюре, полуфабрикатов и пищевых добавок, аналогичных указанным в 5.3.1.

5.3.5 Применяемые для приготовления напитков сырье и пищевые добавки должны:

- соответствовать требованиям нормативных правовых актов в области технического регулирования (технических регламентов), [1], стандартов, других нормативных документов, утвержденных в установленном порядке, а также договорам-контрактам на поставку импортной продукции;
- быть разрешены к применению государственной санитарно-эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.3.6 Сырье и вспомогательные материалы, используемые для приготовления напитков конкретного наименования, предусматривают технологическими инструкциями и рецептурами.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка продукции для розничной торговой сети по ГОСТ 13799.

Напитки упаковывают в различные виды потребительской тары из стекла, пластика, металла, многослойных материалов и др. (см. Приложение В). Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь двухслойное покрытие.

Напитки в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранность продукции в процессе ее транспортирования и хранения.

5.4.2 Тара, предназначенная для расфасовки напитков и технологии упаковки должна обеспечивать герметичность, стерильность, сохранность качества и безопасности нектаров в течение установленного срока хранения.

5.4.3 Применяемые виды тары должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов в области технического регулирования (технических регламентов), стандартов, других нормативных документов и договоров-контрактов на импортную продукцию, принятых (подписанных) в установленном порядке.

Потребительская и транспортная тара, а также материалы, используемые для ее изготовления и укупорочные средства отечественного и импортного производства, должны быть разрешены государственной санитарно-эпидемиологической службой Республики Казахстан для контакта с соковой продукцией.

5.4.4 Содержимое нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке тары.

Допускаемые отклонения от массы нетто в меньшую сторону определяются с учетом положений ГОСТ 8.579, отклонения в большую сторону - не ограничиваются.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре должна соответствовать общим требованиям, установленным в СТ РК 1010 и настоящему разделу.

5.5.2 Наименование продукта должно соответствовать следующим требованиям:

5.5.2.1 Наименование должно включать вид продукта «сокосодержащий напиток» и название или производное от названия фруктов, использованных для приготовления напитка. Указанные наименования допускается использовать при полном соответствии продукции требованиям настоящего стандарта.

Наименование напитка указывают в виде: «сокосодержащий напиток n-ый», «n-ый сокосодержащий напиток» или «сокосодержащий напиток: из n». Например: «яблочный сокосодержащий напиток», «сокосодержащий напиток яблочный», «сокосодержащий напиток из киви».

5.5.2.2 Информация о сортовых особенностях и (или) особенностях вида фруктов, например «из зеленых яблок», может быть нанесена на этикетку или непосредственно на упаковку потребительской тары только при наличии у изготовителя документального подтверждения

указанной информации.

5.5.2.3 Наименование напитка, произведенного из двух и более фруктов, должно включать наименования соков и (или) пюре, входящих в состав смешанного продукта, в порядке убывания доли соответствующего сока и (или) пюре.

В случае приготовления напитков из трех и более фруктов, при формировании наименования допускается следующая информация: «смешанный сокосодержащий напиток», «содержащий напиток из смеси фруктов», «мультифруктовый сокосодержащий напиток», в т.ч. с использованием в наименовании условного названия группы фруктов, а также фантазийного или коммерческого названия, например: «содержащий напиток из тропических фруктов», «Мультифрут», «Тропик».

5.5.2.4 Фантазийное или коммерческое название, образованное от корневого слова «витамин», приводят только при наличии у изготовителя документального подтверждения о составе и количестве витаминов в готовом сокосодержащем фруктовом напитке.

5.5.2.5 Если для приготовления напитка использованы подсластители в качестве заменителя сахара, наименование продукта должно быть дополнено маркировкой «с подсластителем».

5.5.3 На потребительской таре напитков должна быть приведена маркировка, отражающая долю сока и (или) пюре.

5.5.4 Мякоть и целсы, добавленные сверх уже имеющегося нормального объема, должны быть указаны в информации «состав».

5.5.5 Информация о применении аскорбиновой кислоты, которая была использована в качестве антиоксиданта, не служит основанием для нанесения на потребительскую тару маркировки «с витамином С».

5.5.6 При добавлении в напиток диоксида углерода на потребительской таре должно быть указано: «газированный»; при добавлении ароматизаторов «ароматизированный» или «с ароматом из ...».

5.5.7 На потребительской таре в информации «состав» напитка должны быть приведены (в указанной последовательности): наименование сока и (или) пюре, названия использованных разрешенных ингредиентов и (или) пищевых добавок, включая воду, которая указывается в конце списка ингредиентов.

В случае использования концентрированных соков и (или) пюре в «составе» в порядке убывания доли перечисляются их названия, а вблизи от «состава» приводится формулировка «Приготовлен из концентрированных соков и пюре», например «Состав: пюре персиковое, сок яблочный, сок вишневый, сахар, лимонная кислота, другие компоненты, вода», «Приготовлен из концентрированных соков и пюре».

Концентрированные натуральные ароматизаторы, использованные для восстановления аромата в напитках, в составе продукта не указываются.

5.5.8 Транспортная маркировка по СТ РК 1406, ГОСТ 14192 и ГОСТ 13799 с нанесением, при необходимости, манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Ограничение температуры».

5.5.9 Информацию наносят непосредственно на потребительскую упаковку, транспортную тару или приклеиваемые к ним этикетки и (или) ярлыки.

5.5.10 Маркировка должна наноситься на государственном, русском и, при необходимости, других языках, быть прочной, четкой и легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

6. Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26313 и настоящему разделу.

6.2 Применяемые в приготовлении напитков сырье и вспомогательные материалы контролируются при входном контроле по ГОСТ 24297.

6.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, нитратов, радионуклидов, устанавливается органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

6.4 Контроль органолептических, физико-химических показателей (кроме массовых долей двуокиси углерода, аскорбиновой и сорбиновой кислот); объема напитка; качества упаковки и полноты маркировки проводят для каждой партии сокодержащих напитков.

Наличие примесей растительного происхождения, минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке качества напитка.

6.5 Продукция, подлежащая обязательному подтверждению соответствия контролируется в соответствии с правилами государственной системы технического регулирования Республики Казахстан, в том числе СТ РК 3.27 и [4].

6.6 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов - в соответствии с [5].

6.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган по подтверждению соответствия, признанный изготовителем и потребителем.

6.9 Идентификацию напитков для установления соответствия заявленным наименованиям и выявления фальсификации проводят при разногласиях в оценке качества продукции в соответствии с СТ РК 3.34.

7. Методы анализа

7.1 Отбор проб - по ГОСТ 26313, подготовка проб для лабораторных анализов - по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред - по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446.

7.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 8756.1. В случае разногласий в визуальной оценке прозрачность осветленных напитков определяют по ГОСТ 8756.11.

7.3 Внешний вид и консистенцию напитков определяют по ГОСТ 24283.

7.4 Определение физико-химических показателей проводят:

- содержание мякоти по ГОСТ Р 51442;
- массовой доли растворимых сухих веществ - по ГОСТ 28562, ГОСТ 29030, ГОСТ Р 51433;
- массовой доли титруемых кислот - по ГОСТ 25555.0, ГОСТ 51434;
- pH - по ГОСТ 26188;
- массовой доли сахаров - по ГОСТ 8756.13, ГОСТ Р 51938;
- этилового спирта (для напитков из свежих плодов) - по ГОСТ 25555.2;
- массовой доли витаминов - по ГОСТ 8756.22, ГОСТ 25999, ГОСТ Р 50479;
- посторонние примеси контролируют визуально.

7.5 Определение герметичности потребительской тары - по ГОСТ 8756.18.

7.6 Определение массы нетто потребительской упаковочной единицы - по ГОСТ 8756.1.

7.7 Определение двуокси углерода по ГОСТ Р 51153.

7.8 Определение токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова) проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, СТ РК ГОСТ Р 51962.

7.9 Определение микотоксинов патулина - по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440.

7.10 Определение пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.11 Определение радионуклидов и остаточных количеств технологических средств, допущенных для применения в технологии приготовления соковой продукции, осуществляется в соответствии с методиками, утвержденными и (или) признанными в установленном порядке органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан и (или) стандартами, утвержденными в установленном порядке.

7.12 Определение нитратов - по ГОСТ 29270.

7.13 Определение промышленной стерильности консервов - по ГОСТ 30425.

7.14 Определение молочнокислых микроорганизмов - по ГОСТ 10444.11.

7.15 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

7.16 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

7.17 Выявление и определение количества бактерий вида *Escherichia coli* - по ГОСТ 30726.

7.18 Выявление бактерий рода *Salmonella* - по ГОСТ 30519.

7.19 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии) - по ГОСТ 30518.

7.20 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

7.21 Массовую долю плодовой части напитков контролируют при закладке в процессе их приготовления. При использовании концентрированных соков и пасты при приготовлении напитков расчет ведется на восстановленный продукт.

Допускается применение других методик и стандартов на методы определения показателей качества и безопасности соков, разрешенных в порядке, установленном в государственной системе обеспечения единства измерений.

8. Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и хранения фруктовых напитков - по ГОСТ 13799.

8.2 Напитки, упакованные в стеклянную тару, хранят в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей.

9. Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие фруктовых напитков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

9.2 Рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых фруктовые напитки сохраняют свое качество и безопасность со дня приготовления при температуре от 0°C до 25°C, не более:

- в стеклянной таре:
- светлоокрашенных - двух лет;
- темноокрашенных - одного года;
- в металлической таре - одного года;
- в алюминиевых тубах - одного года;
- в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона):
- напитков асептического розлива - одного года;
- напитков «горячего розлива» при температуре от 0°C до 10°C - 6 мес.;
- в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов:
- напитков «горячего розлива» при температуре от 0°C до 10°C - 9 мес.;
- в бутылках из полимерных материалов - одного года.

9.3 Конкретные сроки и условия хранения устанавливаются производителем в технологических инструкциях на фруктовые напитки конкретного наименования в соответствии с [6].

**Приложение А
(обязательное)**

Таблица А.1

Технологическое название	Технологические средства
Пеногасители	Полидиметилсилоксан ¹⁾
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Средства адсорбции (отбеливатели, природные или активированные земли)
	Смолы-сорбенты
	Активированный уголь (только растительный)
	Бентонит
	Гидроксид кальция ²⁾
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидный кремнезем
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
	Жидкий кремнезем
	Танин

	Тартрат калия ²⁾
	Осажденный карбонат кальция ²⁾
	Диоксид серы ^{2), 3)}
	Кизельгур
	Пропиленгликоль
	Казеинаты калия и натрия ⁴⁾
	Рисовая шелуха
	Токоферол ⁵⁾
Ферментные препараты (в отдельности или комбинации) ⁶⁾	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлозы для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок
Упаковочные газы ⁷⁾	Азот
	Диоксид углерода
¹⁾ Максимальное остаточное количество в конечном продукте - 10 мг/л. ²⁾ Только в производстве виноградного сока. ³⁾ Максимальное остаточное количество в конечном продукте - 10 мг/л (в расчёте на общий SO₂). ⁴⁾ При использовании данных технологических средств необходимо принимать во внимание их аллергенный потенциал. При присутствии остаточных количеств данных технологических средств в соковой продукции, предназначенной для непосредственного употребления, они подлежат маркировке согласно 5.5. ⁵⁾ Максимальное остаточное количество в конечном продукте 8 мг/кг. ⁶⁾ Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических средств при условии, что их применение не приведет к полному разжижению сырья и не повлияет на содержание целлюлозы перерабатываемых фруктов или овощей. ⁷⁾ Могут быть использованы для временного консервирования.	

Сахарозаменители (подсластители), допущенные для применения в технологии приготовления фруктовых напитков (в соответствии с [8])

Таблица Б.1

Наименование пищевой добавки	Номер INS (E)	Дозировка, г/л, не более
Ацесульфам калия	950	0,35
Аспартам	951	0,6
Сахарин и его соли	954	0,08
Сукролаза (трихлоргалактосахароза)	955	0,3
Неогесперидин дигидрохолкон	959	0,03
Цикламат	960	0,25

**Приложение В
(справочное)**

Потребительская и транспортная тара для упаковки фруктовых напитков

В.1 Фруктовые напитки упаковывают (асептическим способом, способом «горячего розлива») в потребительскую тару:

- стеклянные банки с венчиком горловины типов I и III вместимостью не более 3,0 дм³ по ГОСТ 5717.1;
- стеклянные банки под винтовую укупорку типа III вместимостью не более 3,0 дм³;
- стеклянные банки и бутылки вместимостью не более 1,0 дм³;
- стеклянные бутылки типов X и XI - по ГОСТ 10117.1 вместимостью не более 3,0 дм³;
- металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 дм³;
- стеклянные бутылки с венчиком горловины типа III вместимостью не более 3,0 дм³;
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2 дм³;
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги вместимостью не более 3,0 дм³;
- пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки, в том числе в упаковках типа «мешок в коробке», вместимостью не более 3,0 дм³;
- бутылки из полимерных материалов вместимостью не более 3,0 дм³.

Допускается по заказу потребителей упаковывание напитка в крупные емкости типа «Bag-in-box» и в другую крупную тару вместимостью не более 50 дм³.

В.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- стеклянные банки с венчиком горловины типа I - металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- стеклянные банки с венчиком горловины типа III - металлическими (для пастеризуемой или стерилизуемой продукции) крышками по ГОСТ 25749;
- стеклянные банки и бутылки с венчиком горловины типа III - крышками типа «Твист-Офф»;
- стеклянные бутылки типов X и XI - кронен-пробками (кроме кронен-пробок с корковой и резиновой прокладками).

8.3 Упаковывание в транспортную тару - по ГОСТ 13799 и ГОСТ 25250.

8.4 Допускается упаковка напитка в другую потребительскую и транспортную тару отечественного и импортного производства в соответствии с 5.4.3.

Приложение Г (справочное)

Перечень стандартов Российской Федерации по определению качества соковой продукции, гармонизированных с международными и европейскими стандартами контроля качества соков

1. ГОСТ Р 51433-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром. Гармонизирован с EN 12143:96.
2. ГОСТ Р 51434-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности. Гармонизирован с EN 12147:95.
3. ГОСТ Р 51435-99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии. Гармонизирован с ИСО 8128-1-93.
4. ГОСТ Р 51440-99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии. Гармонизирован с ИСО 8128-2-93.
5. ГОСТ Р 51442-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием. Гармонизирован с EN 12134-95.
6. ГОСТ Р 51446-99 Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований. Гармонизирован с ИСО 7218-96.
7. ГОСТ Р 51938-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы. Гармонизирован с EN 12146-96.

Приложение (справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 4.01.071 -2003	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых
----------------------------	--

	продуктов.
[2] ГН 6.02.001.97	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) ГН 11-546-96.
[3] Сан ПиН 3.02.002.2004	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения
[4] ПР РК 50.3.29-97	Правила сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки.
[5] СП 1.2.006-93	Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами. Часть 1.
[6] Сан ПиН 4.01.056-2001	Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов.
[7]	The Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars (CODEX STAN№ 247-2005)
[8]	The Codex General Standard for Food Additions (CODEX STAN№ 192-1995, Rev. 1, 1997).

Ключевые слова: консервы, технические требования, фруктовые напитки, сокосодержащие напитки осветленные, титруемая кислотность, сухие растворимые вещества, нитраты, пестициды, токсичные элементы, упаковка, маркировка, транспортирование, гигиеническая оценка сроков годности.