

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31494-2012 Квасы

ГОСТ 31494-2012

Группа Н71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КВАСЫ

Общие технические условия

Kvases. General specifications

МКС 67.160.20

Дата введения 2013-07-01

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 пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. N 41)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 октября 2012 г. N 549-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 31494-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 53094-2008](#)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты".

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на безалкогольные напитки - квасы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.7, требования к качеству продукции - в 5.1.2-5.1.6, к маркировке - в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

[ГОСТ 22-94](#) Сахар-рафинад. Технические условия

[ГОСТ 6687.0-86](#) Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 6687.2-90](#) Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

[ГОСТ 6687.4-86](#) Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

[ГОСТ 6687.5-86](#) Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

[ГОСТ 6687.7-88](#) Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта

[ГОСТ 9218-86](#) Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

[ГОСТ 10117.2-2001](#) Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 19792-2001](#) Мед натуральный. Технические условия

[ГОСТ 23285-78](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597-81](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[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 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30712-2001](#) Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31659-2012](#) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **квас**: Безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2%, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла.

Примечание - Сусло может быть приготовлено из растительного сырья или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, дектрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок.

3.2 **квас нефильтрованный неосветленный**: Квас, не подвергнутый сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов.

3.3 **квас нефильтрованный осветленный**: Квас, осветленный с применением осветляющих материалов.

3.4 **квас фильтрованный**: Квас, осветленный посредством фильтрования и/или сепарирования.

3.5 **квас пастеризованный**: Квас, подвергнутый тепловой обработке с целью повышения биологической стойкости.

3.6 **квас холодной стерилизации (обеспложенный)**: Квас, подвергнутый обеспложивающему

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

фильтрованию с целью повышения биологической стойкости.

3.7 кислотная единица (к. ед.): Единица кислотности кваса, эквивалентная 1 см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ кваса.

3.8 осветление кваса: Естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и производственных микроорганизмов от кваса.

4 Классификация

Квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют:

- на нефилтрованные - неосветленные и осветленные;
- филтрованные - непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные).

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Квасы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям квасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика квасов		
	нефилтрованных		филтрованных
	неосветленных	осветленных	
Внешний вид	Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту	Прозрачная пенящаяся жидкость с опалесценцией, обусловленной особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных продукту. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья		
Вкус и аромат	Освежающий вкус и аромат сброженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья. Допускаются дрожжевые привкус и аромат		

5.1.3 По физико-химическим показателям квасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	3,5
Кислотность, к. ед.	От 1,5 до 7,0
Объемная доля спирта, %, не более	1,2
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30
Примечание - Показатель "Массовая доля двуокиси углерода" нормирован для кваса, разлитого в бутылки (стеклянные и ПЭТФ) и алюминиевые банки.	

5.1.4 Органолептические, физико-химические показатели, пищевая ценность, сроки годности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства и условиями розлива, устанавливает изготовитель в рецептурах или технологических инструкциях на продукцию.

5.1.5 В процессе хранения нефiltroванных квасов допускается отклонение показателей от норм квасов конкретных наименований:

а) по массовой доле сухих веществ, %:

- неосветленных - до минус 0,3%;

- осветленных - до минус 0,1%;

б) по объемной доле спирта:

- неосветленных - до плюс 0,2%;

- осветленных - до плюс 0,1%.

5.1.6 Концентрация дрожжевых клеток:

- в нефiltroванных осветленных квасах - не более 0,5 млн кл/см³;

- в фiltroванных непастеризованных квасах - не более 50 кл/см³.

5.1.7 По содержанию токсичных элементов, микробиологическим показателям квасы должны соответствовать требованиям, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 При производстве квасов применяют:

- зерновое, фруктово-ягодное, овощное, пряно-ароматическое и другое растительное сырье и продукты его переработки;

- сахар-песок по [ГОСТ 21](#), сахар-рафинад по [ГОСТ 22](#), сахар жидкий высшего и первого сортов, другие сахаросодержащие продукты;

- воду питьевую;

- воду минеральную природную столовую;

- соль поваренную пищевую "Экстра" или высшего сорта;

- мед натуральный по [ГОСТ 19792](#) и другие продукты пчеловодства;
- производственные микроорганизмы - дрожжи и молочнокислые бактерии, обеспечивающие качество и безопасность квасов;
- пищевые добавки, кроме искусственных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, синтетических и неорганических красителей, подсластителей, консервантов.

5.2.2 Сырье, применяемое для производства квасов, должно обеспечивать качество и безопасность квасов в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 При производстве квасов допускается использование вспомогательных средств, предусмотренных технологическими инструкциями по изготовлению квасов, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Нефильтрованные квасы разливают в металлические бочки (кеги) любой вместимости.

5.3.2 Фильтрованные непастеризованные квасы разливают в металлические бочки (кеги) любой вместимости и полиэтилентерефталатные (ПЭТФ) бутылки.

5.3.3 Фильтрованные пастеризованные и обеспложенные квасы разливают в металлические бочки (кеги) любой вместимости, полиэтилентерефталатные (ПЭТФ) бутылки, стеклянные бутылки по [ГОСТ 10117.2](#) (типа X), алюминиевые банки.

5.3.4 Допускается розлив квасов в другую тару, обеспечивающую их качество и безопасность.

5.3.5 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской тары от номинального количества - по [ГОСТ 8.579](#).

5.3.6 Бутылки (стеклянные и ПЭТФ) и банки алюминиевые с квасами укупоривают с использованием укупорочных средств, упаковывают в транспортную тару или объединяют в групповые упаковки.

5.3.7 Потребительская тара, укупорочные средства, транспортная тара, контактирующая с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с квасами обеспечивает качество и безопасность квасов.

5.3.8 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией - по [ГОСТ 24597](#).

5.3.9 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары с квасами должна содержать следующую информацию:

- наименование кваса с указанием: "нефильтрованный неосветленный" и "нефильтрованный осветленный" - для нефильтрованных квасов, "пастеризованный" - для пастеризованных квасов;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- объем, л;
- дата розлива;
- срок годности;
- условия хранения;
- содержание спирта;
- перечень сырья, использованного при изготовлении кваса, в том числе пищевых добавок и ингредиентов продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается нанесение другой информации, в том числе рекламной, относящейся к данному продукту.

Допускается совместное указание на этикетке объема кваса в потребительской таре (0,33 и 0,5 дм³ или 1,0, 1,5 и 2,0 дм³) с нанесением отметки для указания фактического объема.

5.4.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Бережь от влаги", "Верх".

При маркировании транспортной тары дополнительно указывают:

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- наименование кваса;
- число единиц потребительской тары;
- номинальную вместимость единицы потребительской тары.

5.4.3 При маркировании цистерн указывают:

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- наименование кваса с указанием "нефильтрованный неосветленный" и "нефильтрованный осветленный" для нефильтрованных квасов, "пастеризованный" - для пастеризованных квасов;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;

- обозначение настоящего стандарта;
- вместимость и номер цистерны.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 6687.0](#).

6.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микробиологических показателей квасов, концентрации дрожжевых клеток в нефiltroванных осветленных и фильтрованных непастеризованных квасах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 6687.0](#).

7.2 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 6687.5](#).

7.3 Определение массовой доли сухих веществ - по [ГОСТ 6687.2](#) (без проведения полной инверсии сахарозы).

7.4 Определение кислотности - по [ГОСТ 6687.4](#).

7.5 Определение спирта - по [ГОСТ 6687.7](#).

Объемную долю спирта V_c , %, рассчитывают по формуле

$$V_c = \frac{m_c d_{20}^{20}}{0,79067},$$

где m_c - массовая доля спирта, %;

d_{20}^{20} - относительная плотность водно-спиртового раствора при температуре 20 °С;

0,79067 - относительная плотность безводного спирта при температуре 20 °С.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака после запятой.

7.6 Определение массовой доли двуокиси углерода - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (без предварительного снижения давления на манометре до нуля, предусмотренного в 3.3.3).

7.7 Определение полноты налива - по [ГОСТ 6687.5](#).

7.8 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#).

7.9 Определение концентрации дрожжевых клеток:

- в нефiltroванных осветленных квасах - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- в фильтрованных непастеризованных квасах - по [ГОСТ 30712](#).

7.10 Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП), количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), суммы дрожжей и плесеней -

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

по [ГОСТ 30712](#).

7.11 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по [ГОСТ 31659](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Квасы транспортируют всеми видами транспорта.

Пакетирование грузовых мест проводят по [ГОСТ 23285](#).

8.2 Транспортирование квасов в торговые точки и на базы розлива проводят цистернами по [ГОСТ 9218](#) или другими транспортными средствами, использование которых обеспечивает качество и безопасность квасов.

8.3 Сроки годности квасов конкретных наименований, условия хранения и транспортирования квасов в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях или рецептурах.

УДК 663.2:006.354

МКС 67.160.20

H17

Ключевые слова: квасы, вкус сброженного напитка, квасы нефильтрованные, неосветленные, осветленные, фильтрованные, непастеризованные, пастеризованные, обеспложенные, холодной стерилизации, кислотная единица, определения, характеристики, требования к сырью и материалам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31494-2012 Квасы](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)