

## СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31820-2015 Сидры

ГОСТ 31820-2015

### МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

#### СИДРЫ

##### Общие технические условия

##### Ciders. General specifications

МКС 67.160.10

Дата введения 2017-01-01

#### Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

#### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности" (ФГБНУ "ВНИИПБиВП")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. N 47)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. N 1037-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 31820-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 31820-2012](#)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сидры.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 21](#) Сахар-песок. Технические условия<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ 33222-2015](#) "Сахар белый. Технические условия".

[ГОСТ 908](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 2874](#) Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством<sup>2)</sup>

<sup>2)</sup> В Российской Федерации действуют [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества", [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" и [СанПиН 2.1.4.1175-2002](#) "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников".

[ГОСТ 2918](#) Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

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

[ГОСТ 6687.5](#) Продукты безалкогольной промышленности. Метод определения органолептических показателей и объема продукта

[ГОСТ 8050](#) Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

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

[ГОСТ 12258](#) Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

[ГОСТ 13192](#) Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

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

[ГОСТ 21713](#) Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

[ГОСТ 21714](#) Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

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

[ГОСТ 23943](#) Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

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

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 27572](#) Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

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

[ГОСТ 31730](#) Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 32000](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

[ГОСТ 32001](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

[ГОСТ 32027](#) Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

[ГОСТ 32037](#) Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода

[ГОСТ 32051\\*](#) Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 32051-2013](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 32061](#) Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 32095](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

[ГОСТ 32102](#) Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

[ГОСТ 32114](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

[ГОСТ 32115](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

[ГОСТ 32131](#) Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 32779](#) Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

## [ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 сидр:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,2% и не более 6,0%, изготовленный в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла и/или восстановленного яблочного сока, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Примечание - Допускается использовать до 15% грушевого сусла.

**3.2 негазированный сидр:** Сидр, не насыщенный двуокисью углерода.

**3.3 газированный сидр:** Сидр, искусственно насыщенный двуокисью углерода, и с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре 20°C.

**3.4 газированный жемчужный сидр:** Газированный сидр с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 200 кПа при температуре 20°C.

**3.5 игристый сидр:** Продукт, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла или вторичного спиртового брожения сброженного яблочного виноматериала, при давлении двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре 20°C.

**3.6 игристый жемчужный сидр:** Игристый сидр с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 200 кПа при температуре 20°C.

**3.7 сортовой сидр:** Продукт, изготовленный на 85%-100% из яблок одного помологического сорта.

Примечание - Использование грушевого сусла не допускается.

### 4 Классификация

4.1 Сидры по способу изготовления подразделяют:

- на негазированные;
- газированные;
- газированные жемчужные;
- игристые;
- игристые жемчужные.

4.2 Сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:

- на сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- сладкие.

## 5 Технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Сидры изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для сидров конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям сидры должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

При наливе в бокал сидра, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

Цвет, аромат и вкус сидра конкретного наименования устанавливают в технологической инструкции.

5.1.3 По физико-химическим показателям сидры должны соответствовать следующим требованиям.

5.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в сидрах с учетом допускаемых отклонений должна быть не менее 1,2% и не более 6,0%.

Примечание - Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для сидра конкретного наименования составляют  $\pm 0,5\%$ .

5.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в сидрах с учетом допускаемых отклонений должна составлять, г/дм<sup>3</sup>: сухих - не более 4,0, полусухих - более 4,0 и менее 25,0, полусладких - не менее 25,0 и менее 50,0, сладких - не менее 50,0 и не более 80,0.

Примечание - Допускаемые отклонения от значений по массовой концентрации сахаров для сидра конкретного наименования (за исключением сухого сидра) составляют  $\pm 5,0$  г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в сидрах с учетом допускаемых отклонений должна быть, в пересчете на яблочную кислоту, не менее 4,0 г/дм<sup>3</sup>.

Примечание - Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для сидра конкретного наименования составляют  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.4 Массовая концентрация остаточного экстракта в сидрах (за исключением игристых) должна быть не менее 10,0 г/дм<sup>3</sup>, в игристых сидрах - не менее 12,0 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.5 Массовая концентрация летучих кислот в сидрах должна быть, в пересчете на уксусную кислоту, не более 1,20 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.6 Давление двуокиси углерода в бутылке с газированным и игристым сидром должно быть не менее 250 кПа при температуре 20°C, с газированным жемчужным и игристым жемчужным сидром - не менее 100 и не более 200 кПа при температуре 20°C.

5.1.3.7 Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в сидрах должна быть, в

пересчете на сорбиновую кислоту, не более 300 мг/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.8 Массовая концентрация общего диоксида серы в сидрах должна быть не более 200 мг/дм<sup>3</sup>.

5.1.4 Содержание токсичных элементов в сидрах не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Микробиологические показатели сидров должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## **5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам**

Для изготовления сидров применяют сырье и пищевые добавки, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт:

- яблоки свежие для промышленной переработки по [ГОСТ 27572](#) и дикорастущие;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по [ГОСТ 21714](#) и [ГОСТ 21713](#) и дикорастущие;
- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные (яблочный и грушевый) по [ГОСТ 32027](#);
- соки фруктовые концентрированные (яблочный и грушевый) по [ГОСТ 32102](#);
- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);
- сахар белый по [ГОСТ 33222](#);
- дрожжи винные чистых культур, в том числе сухие активные дрожжи;
- воду питьевую по [ГОСТ 2874](#);
- кислоту лимонную пищевую по [ГОСТ 908](#);
- кислоту сорбиновую и ее растворимые соли по [ГОСТ 32779](#);
- двуокись углерода газообразную и жидкую по [ГОСТ 8050](#);
- ангидрид сернистый жидкий технический по [ГОСТ 2918](#).

При изготовлении сидров используют технологические вспомогательные средства, которые в контакте с сидрами обеспечивают их качество и безопасность и соответствуют требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## **5.3 Упаковка**

5.3.1 Упаковка негазированных, газированных и газированных жемчужных сидров должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и [ГОСТ 32061](#).

Требования к фактическому объему (полноте налива) сидров в единице потребительской упаковки - по [ГОСТ 32061](#).

5.3.2 Упаковка игристых и игристых жемчужных сидров должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Игристые и игристые жемчужные сидры разливают в стеклянные бутылки по [ГОСТ 10117.2](#) и [ГОСТ 32131](#).

Игристые и игристые жемчужные сидры разливают по уровню. При наливе по уровню высота газовой камеры должна обеспечивать номинальное количество продукции. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в одной упаковочной единице от номинального количества - по [ГОСТ 8.579](#) (подраздел 4.2).

Бутылки с игристыми и игристыми жемчужными сидрами герметично укупоривают укупорочными средствами, соответствующими требованиям [\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Бутылки с игристыми и игристыми жемчужными сидрами упаковывают в транспортную упаковку, обеспечивающую сохранность продукции и соответствующую требованиям [\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Упаковка сидров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

#### **5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки - в соответствии с требованиями [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и [ГОСТ 32061](#).

5.4.2 При маркировании сидра, приготовленного из восстановленного яблочного сока, дополнительно указывают: "Приготовлено из восстановленного яблочного сока".

5.4.3 При маркировании негазированного сидра допускается не указывать слово "негазированный".

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки - в соответствии с требованиями [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и [ГОСТ 32061](#).

#### **6 Правила приемки**

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 31730](#), [ГОСТ 6687.0](#).

6.2 Порядок и периодичность контроля токсичных элементов и микробиологических показателей в сидрах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

#### **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб - [ГОСТ 31730](#), [ГОСТ 6687.0](#).

7.2 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 32051](#).

7.3 Определение объемной доли этилового спирта - по [ГОСТ 32095](#).

7.4 Определение массовой концентрации сахаров - по [ГОСТ 13192](#).

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот - по [ГОСТ 32114](#).

7.6 Определение массовой концентрации летучих кислот - по [ГОСТ 32001](#).

7.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы - по [ГОСТ 32115](#).

7.8 Определение массовой концентрации остаточного экстракта - по [ГОСТ 32000](#).

Примечание - Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют как разность между



массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту.

7.9 Определение полноты налива - по [ГОСТ 23943](#), [ГОСТ 6687.5](#).

7.10 Определение давления двуокиси углерода - по [ГОСТ 12258](#), [ГОСТ 32037](#).

7.11 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53193-2008](#) "Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза".

7.12 Подготовка проб к минерализации - по [ГОСТ 26929](#).

7.13 Определение токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- ртути - по [ГОСТ 26927](#).

7.14 Определение микробиологических показателей - по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение негазированных, газированных и газированных жемчужных сидров - в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и [ГОСТ 32061](#).

8.2 Транспортирование и хранение игристых и игристых жемчужных сидров - в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Игристые и игристые жемчужные сидры, разлитые в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида при соблюдении температурных условий и влажности, указанных в 8.3.

8.3 Игристые и игристые жемчужные сидры, разлитые в потребительскую упаковку, хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности не более 85%.

8.4 Сроки годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на сидры конкретных наименований.

## Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- [2] [ТР ТС 029/2012](#) Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
- [3] [ТР ТС 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"



---

[4] [ТР ТС 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"

---

УДК 663.31:006.354

МКС 67.160.10

Ключевые слова: сидр, негазированный, газированный, газированный жемчужный, игристый, игристый жемчужный, сортовой сидр

---

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

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31820-2015 Сидры](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)