

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 32071-2013 Продукция  
алкогольная. Ликеры**

ГОСТ 32071-2013

Группа Н74

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**Продукция алкогольная**

**ЛИКЕРЫ**

**Общие технические условия**

**Alcohol production. Liqueurs. General specifications**

МКС 67.160.10

Дата введения 2014-07-01

**Предисловие**

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в [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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПБТ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. N 43)

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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. N 342-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 32071-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ликеры.

Требования безопасности продукции изложены в 5.1.5, 6.2, к качеству продукции - в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.2, в части упаковки и маркировки продукции - в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 21-94](#)\* Сахар-песок. Технические условия

\* В Российской Федерации действует [ГОСТ 33222-2015](#).

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 3473-78](#)\*\* Пиво. Общие технические условия

\*\* В Российской Федерации действует [ГОСТ 31711-2012](#).

[ГОСТ 3626-73](#)\*\*\* Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

\*\*\* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54668-2011](#), [ГОСТ Р 55063-2012](#), [ГОСТ Р 55361-2012](#).

[ГОСТ 5194-91](#)\*<sup>4</sup> Патока крахмальная. Технические условия

\*<sup>4</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52060-2003](#).

[ГОСТ 5962-2013](#) Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия.

[ГОСТ 7208-93](#)\*<sup>5</sup> Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

<sup>\*5</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52195-2003](#), [ГОСТ Р 52558-2006](#), [ГОСТ 32030-2013](#), [ГОСТ 32715-2014](#).

[ГОСТ 10970-87](#)<sup>\*6</sup> Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

<sup>\*6</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52791-2007](#).

[ГОСТ 12290-89](#) Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия

[ГОСТ 19792-2001](#)<sup>\*7</sup> Мед натуральный. Технические условия

<sup>\*7</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54644-2011](#).

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

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 27583-88](#)\* Яйца куриные пищевые. Технические условия

\* В Российской Федерации действует [ГОСТ 31654-2012](#).

[ГОСТ 28538-90](#)\*\* Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия

\*\* В Российской Федерации с 1 января 2019 г. будет действовать [ГОСТ 28538-2017](#).

[ГОСТ 28539-90](#) Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия

[ГОСТ 29187-91](#)\*\*\* Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

\*\*\* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53956-2010](#).

[ГОСТ 29272-92](#)<sup>\*4</sup> Солод ржаной сухой. Технические условия

<sup>\*4</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52061-2003](#).

[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 31895-2012](#)<sup>\*5</sup> Сахар белый. Технические условия

<sup>\*5</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ 33222-2015](#).

[ГОСТ 32080-2013](#) Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа

[ГОСТ 32098-2012](#)\* Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

маркировка, транспортирование и хранение

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 32098-2013](#), здесь и далее по тексту. -  
Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. 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 **ликер**: Спиртной напиток крепостью не менее 15%, изготовленный из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или продуктов питания, в том числе молока и молочной продукции, вина, ароматических веществ, с массовой концентрацией сахара не менее 10 г/100 см<sup>3</sup>.

3.2 **ликер крепкий**: Ликер крепостью не менее 35%, с массовой концентрацией сахара не менее 25 г/100 см<sup>3</sup>.

3.3 **ликер десертный**: Ликер крепостью не менее 15%, с массовой концентрацией сахара не менее 10 г/100 см<sup>3</sup>.

3.4 **ликер эмульсионный**: Ликер крепостью не менее 15%, с массовой концентрацией сахара не менее 15 г/100 см<sup>3</sup>, непрозрачный без посторонних включений, изготовленный с добавлением пищевых продуктов, в том числе молока, сливок, яиц и пищевых ингредиентов или без них.

3.5 **крем**: Ликер крепостью не менее 15%, с массовой концентрацией сахара не менее 25/100 см<sup>3</sup>, изготовленный из фруктового (плодового сырья) с добавлением пищевых ингредиентов (за исключением молочных продуктов);

3.6 **полуфабрикат ликера**: Составная часть ликера в виде спиртованных: настоев, соков или морсов, а также ароматных спиртов, сахарного и паточного сиропов, изготовленных в соответствии с действующими технологическими инструкциями изготовителя.

### 4 Классификация

В зависимости от состава, крепости и массовой концентрации сахара ликеры делят на группы:

- крепкие;
- десертные;
- эмульсионные;
- кремы.

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Ликеры должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам для каждого конкретного наименования с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По внешнему виду ликеры должны быть прозрачными (за исключением эмульсионных ликеров), без посторонних включений и осадка. Допускается наличие в бутылках с изделием отдельных частей растений, фруктов (плодов), предусмотренных рецептурой, и образование мутной капли, наблюдаемой при переворачивании бутылки с ликером и исчезающей при взбалтывании. Эмульсионные ликеры должны представлять собой однородную непрозрачную жидкость без посторонних включений.

5.1.3 По органолептическим показателям ликеры должны иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецептурами на конкретное наименование.

5.1.4 По физико-химическим показателям ликеры должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы изделий	Крепость, %, не менее	Массовая концентрация, г/100 см <sup>3</sup> , не менее		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см <sup>3</sup>
		общего экстракта	сахара	
Ликеры:				
крепкие	35,0	25,0	25,0	0-0,50
десертные	15,0	10,0	10,0	0-0,70
эмульсионные	15,0	25,0	15,0	0-0,20
кремы	15,0	26,0	25,0	0-0,75

Минимальное содержание яичных желтков в эмульсионных ликерах на основе яиц - не менее 70 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.5 Содержание токсичных элементов и метилового спирта в ликерах не должно превышать допустимых уровней, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.6 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для ликеров	
	с содержанием общего экстракта и сахара, г/100 см <sup>3</sup>	эмульсионных

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	не менее 25 и более	от 15 до 25	не более 15	
Крепость, %	±0,5	±0,5	±0,5	±0,5
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см <sup>3</sup>	±0,8	±0,6	±0,3	±1,0
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см <sup>3</sup>	±0,03	±0,03	±0,03	±0,03

## 5.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления ликеров применяют следующие сырье и материалы:

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по [ГОСТ 5962](#) за исключением спирта 1-го сорта и "Базис";
- воду питьевую с жесткостью до 1 °Ж для естественной воды и до 0,36 °Ж для исправленной воды;
- плоды и фрукты свежие и сушеные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по [ГОСТ 29187](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье сушеное растительное: кора, семена, корки citrusовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки плодовые и фруктовые концентрированные по [\[2\]](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки плодово-ягодные спиртованные по [ГОСТ 28539](#);
- морсы спиртованные из свежего фруктового (плодового) сырья, морсы спиртованные из сушеного фруктового (плодового) сырья, настои спиртованные и спирты ароматные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);
- сахар белый по [ГОСТ 31895](#);
- пиво по [ГОСТ 3473](#) и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вино виноградное и виноматериалы виноградные по [ГОСТ 7208](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат квасного сусли по [ГОСТ 28538](#);
- мед натуральный по [ГОСТ 19792](#);
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по [ГОСТ 908](#);
- картон фильтровальный по [ГОСТ 12290](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- патоку крахмальную по [ГОСТ 5194](#);
- солод ржаной сухой по [ГОСТ 29272](#);
- молоко сухое обезжиренное по [ГОСТ 10970](#);
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 27583](#);

- вещества ароматические, эссенции, ароматизаторы [3], красители, сливочный концентрат, другие пищевые продукты, добавки и материалы по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и разрешенные к применению в производстве алкогольной продукции.

По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления ликеров, должно соответствовать требованиям [1], [3] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается применение пищевых красителей, разрешенных к применению в производстве алкогольной продукции. Применение искусственных ароматизаторов не допускается.

Допускается использование других пищевых продуктов, разрешенных к применению в производстве алкогольной продукции.

### **5.3 Упаковка, маркировка**

Упаковка, маркировка - в соответствии с требованиями [4], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и [ГОСТ 32098](#).

## **6 Правила приемки**

6.1 Правила приемки ликеров - по [ГОСТ 32080](#).

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и метилового спирта в ликерах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

## **7 Методы анализа**

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 32080](#).

7.2 Определение органолептических показателей - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение крепости, массовой концентрации общего экстракта, сахара и кислот в пересчете на лимонную кислоту - по [ГОСТ 32080](#).

7.4 Определение массовой концентрации общего экстракта для эмульсионных ликеров - по [ГОСТ 3626](#).

7.5 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.6 Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31266](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Контроль за содержанием яичных желтков в эмульсионных ликерах на основе яиц осуществляют по закладке в купаж.

## **8 Транспортирование и хранение**

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

8.1 Транспортирование и хранение ликеров - по [ГОСТ 32098](#).

8.2 Срок годности ликеров устанавливает изготовитель. Для конкретного наименования ликера срок годности устанавливают в рецептурах или технологических инструкциях.

Рекомендуемый срок годности ликеров при соблюдении условий хранения и транспортирования - два года.

### Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#) N 880
- [2] [ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей](#) N 882
- [3] [ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств](#) N 258
- [4] [ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#) N 881
- [5] [ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#) N 769

УДК 663.83:006.354

МКС 67.160.10

H74

Ключевые слова: ликеры, крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, общие технические условия

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

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 32071-2013 Продукция алкогольная. Ликеры](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)