

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные

ГОСТ 32103-2013

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы. Продукция соковая

СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Общие технические условия

Canned foods. Juice products. Reconstituted fruit, fruit and vegetable juices. General specifications
МКС 67.160.20

Дата введения 2014-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "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 "Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ "ВНИИКОП" Россельхозакадемии) при участии Некоммерческой организации "Российский союз производителей соков" (НО "РСПС")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

([Поправка](#), ИУС N 4-2020).

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. N 332-ст](#) межгосударственный стандарт [ГОСТ 32103-2013](#) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 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"

ВНЕСЕНА [поправка](#), опубликованная в ИУС N 4, 2020 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию - фруктовые и фруктово-овощные восстановленные соки, в том числе обогащенные (далее - соки).

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 ISO 2173](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

[ГОСТ 5717.1](#) Тара стеклянная для консервирования пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 8756.0](#) Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 8756.1](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

[ГОСТ 8756.9](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

[ГОСТ 8756.10](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объемной доли мякоти

[ГОСТ 8756.11](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения прозрачности и мутности

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 13799](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 24283](#) Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

[ГОСТ 25555.3](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

[ГОСТ 26313](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

[ГОСТ 26323](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26671](#) Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

[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 29270](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 30349](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 30425](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

[ГОСТ 30710](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

[ГОСТ 31643](#) Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31669](#) Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31714](#) Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии

[ГОСТ 31715](#) Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии

[ГОСТ 31717](#) Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом

[ГОСТ 31718](#) Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 32101](#) Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

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

[ГОСТ 32129](#) Бутылки стеклянные. Венчики горловин. Типы и размеры. Часть 1. Венчик типа КПМ-30

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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 термины и определения по [1]*, [2]*.

* Поз. [1]-[5] см. раздел [Библиография](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

4 Классификация

4.1 Наименования соков устанавливают в зависимости от вида используемого сырья в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

4.2 Соки в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:

- соки восстановленные;
- соки восстановленные осветленные;
- соки восстановленные с мякотью.

Фруктовые восстановленные соки изготавливают из одного вида фруктового сока или смешанными (из двух и более видов фруктовых соков).

Фруктово-овощные восстановленные соки изготавливают из одного или нескольких видов фруктовых соков с добавлением овощных соков.

Во фруктово-овощных соках доля фруктовой части должна быть более 50%.

В соки могут быть добавлены пюре, мякоть, клетки цитрусовых фруктов и другие компоненты в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, и 5.3.

4.3 Соки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

4.4 Соки могут изготавливаться обогащенными.

Для изготовления обогащенных соков используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

5 Технические требования

5.1 Соки изготавливают в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, и настоящего стандарта по

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

документам на конкретные наименования соков, и/или по технологическим инструкциям, и/или по рецептурам.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соки должны соответствовать требованиям, приведенным в [таблице 1](#).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция соков: - восстановленных - восстановленных осветленных - восстановленных с мякотью	Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня. Однородная текучая жидкость с мякотью фруктов (овощей). Допускаются незначительный осадок на дне упаковки и небольшое расслоение
Вкус и аромат	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Допускаются: - для соков из дикорастущих ягод - естественная горечь; - для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов (овощей) и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов (овощей)

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соков приведены в [таблице 2](#).

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ	В соответствии с [1]
Массовая доля осадка в соках осветленных, %, не более	0,3

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Объемная доля мякоти для соков с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для земляничного сока с мякотью	0,005
- для остальных соков	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
* Объемная доля мякоти в цитрусовых соках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Требования безопасности соков, в т.ч. требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

5.2.4 Микробиологические показатели безопасности соков должны соответствовать требованиям [1], показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти, в конкретных видах соков пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования соков, и/или технологических инструкциях, и/или рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления соков используют следующее сырье:

- соки концентрированные по [1] и [ГОСТ 32102](#);
- соки фруктовые и овощные концентрированные асептического консервирования, стерилизованные или замороженные;
- соки фруктовые и овощные прямого отжима по [ГОСТ 32101](#);
- пюре фруктовые замороженные;
- пюре фруктовые асептического консервирования;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- пюре овощные замороженные;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- пюре овощные асептического консервирования;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом или замороженные;
- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества;
- клетки цитрусовых фруктов;
- фруктовую или овощную мякоть;
- пищевые добавки и технологические средства в соответствии с требованиями [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза;
- воду питьевую в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза;
- сахар по [ГОСТ 33222](#) или сиропы (растворы) сахара (сахаров).

Для корректирования вкуса соков допускается:

- добавление регулятора кислотности в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, в количестве не более 3 г/дм³ в расчете на безводную лимонную кислоту;
- добавление сахара, и/или сахаров, и/или их растворов и сиропов в количестве не более 1,5 процента от массы готового сока в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

Добавление сахара, сахаров или их растворов и сиропов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

Одновременное добавление сахара и/или сахаров и регуляторов кислотности в один и тот же сок запрещается.

Допускается использование других видов сырья в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

Сырье, используемое для изготовления соков, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Покрyтия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, [ГОСТ 5981](#), и предназначенные для применения в пищевой промышленности.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки для фасования и упаковывания соков приведены в [приложении А](#).

5.4.3 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допустимых отклонений.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки - в соответствии с требованиями [\[1\]](#), [\[3\]](#), [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, и [ГОСТ 13799](#) со следующими дополнениями:

- допускается надпись: "пастеризованный" для пастеризованных соков и "стерилизованный" для стерилизованных соков;
- допускается надпись: "Перед употреблением взбалтывать" для соков с мякотью;
- пищевая и энергетическая ценность.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки - по [\[1\]](#), [\[4\]](#), [\[5\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, [ГОСТ 13799](#) и [ГОСТ 14192](#).

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на упаковку должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 26313](#) и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (кроме массовой доли осадка, объемной доли мякоти, примесей растительного происхождения, минеральных примесей), объема или массы нетто сока в одной потребительской упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Массовые доли осадка, минеральных примесей и наличие примесей растительного происхождения определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке качества соков.

6.4 Контроль показателей безопасности соков проводят в соответствии с требованиями [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, -

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, контроль микробиологических показателей патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в соответствии с требованиями [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества соков проводят в соответствии с требованиями [\[1\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию соков проводят по [\[1\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 26313](#), [ГОСТ 8756.0](#), подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по [ГОСТ 26671](#), минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), отбор проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 31904](#), подготовка проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 26669](#), культивирование и определение микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#).

7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.3 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.1](#).

В случае разногласий в визуальной оценке прозрачность осветленных соков - по [ГОСТ 8756.11](#), внешний вид и консистенция гомогенизированных соков - по [ГОСТ 24283](#).

7.4 Определение массовой доли мякоти - по [ГОСТ 8756.10](#), объемной доли мякоти - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.

7.5 Определение содержания растворимых сухих веществ - по [ГОСТ ISO 2173](#).

7.6 Определение массовой доли осадка - по [ГОСТ 8756.9](#).

7.7 Определение минеральных примесей - по [ГОСТ 25555.3](#).

7.8 Определение примесей растительного происхождения - по [ГОСТ 26323](#).

7.9 Посторонние примеси определяют визуально.

7.10 Определение массовой доли свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

7.11 Определение массовой доли мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#).

7.12 Определение массовой доли кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

7.13 Определение массовой доли ртути - по [ГОСТ 26927](#).

7.14 Определение массовой доли пестицидов - по [ГОСТ 30349](#), [ГОСТ 30710](#).

7.15 Определение массовой доли нитратов - по [ГОСТ 29270](#).

7.16 Определение промышленной стерильности соков - по [ГОСТ 30425](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

7.17 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#).

7.18 Определение радионуклидов (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод) - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Определение показателей, используемых для идентификации соков (см. 6.6):

- определение аскорбиновой кислоты - по [ГОСТ 31643](#) и [ГОСТ 31717](#);
- определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита - по [ГОСТ 31669](#);
- определение стабильных изотопов кислорода - по [ГОСТ 31718](#);
- определение стабильных изотопов водорода - по [ГОСТ 31715](#);
- определение стабильных изотопов углерода - по [ГОСТ 31714](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения соков - по [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза, и [ГОСТ 13799](#).

Соки, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и сроки хранения, в течение которых соки сохраняют свое качество, приведены в [приложении Б](#)).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания фруктовых и фруктово-овощных восстановленных соков

Соки фасуют:

- в стеклянную упаковку по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#), [ГОСТ 32129](#), [ГОСТ 32131](#);
- в упаковку из полимерных и комбинированных материалов.

Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки годности фруктовых и фруктово-овощных восстановленных соков

Б.1. Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке - 12 мес при температуре от 0°C до 25°C;
- в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом, - не более 9 мес;
- в пакетах из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 0°C до 25°C, для соков:

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- фасованных способом асептического розлива - 12 мес,
- фасованных способом "горячего розлива" - 6 мес;
- в пакетах из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 0°С до 10°С для соков, фасованных способом "горячего розлива", - 9 мес.

Б.2. Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные восстановленные соки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке - не более 30 сут при температуре плюс (4±2)°С.

Библиография

- [1] [ТР ТС 023/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"](#). Утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882*](#)

* Действует на территории Таможенного союза.

- [2] [ТР ТС 021/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#). Утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880*](#)

* Действует на территории Таможенного союза.

- [3] [ТР ТС 029/2012](#) [Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"](#). Утвержден [Решением ЕЭК от 20 июля 2012 г. N 58*](#)

* Действует на территории Таможенного союза.

- [4] [ТР ТС 005/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#). Утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769*](#)

* Действует на территории Таможенного союза.

- [5] [ТР ТС 022/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#). Утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881*](#)

* Действует на территории Таможенного союза.

Ключевые слова: консервы, продукция соковая, соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные, классификация, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)