

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Общие технические условия

НАПІТКІ БЕЗАЛКАГОЛЬНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

*Настоящий проект стандарта
не подлежит применению до его утверждения*



Ключевые слова: напитки безалкогольные, квасы, пищевая продукция, показатели физико-химические, показатели органолептические, показатели микробиологические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 11.07.19

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от _____ 20__ г. № ____

3 ВЗАМЕН СТБ 539–2006

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
Общие технические условия**НАПІТКІ БЕЗАЛКАГОЛЬНЫЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовыNon-alcoholic drinks
General specifications

Дата введения _____

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на напитки безалкогольные, в том числе квасы и сброженные напитки (далее – напитки).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 395–2017 Пиво. Общие технические условия

СТБ 829–2008 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные, овоще-фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

СТБ 880–2016 Воды минеральные природные лечебно-столовые. Общие технические условия

СТБ 924–2008 Настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья. Общие технические условия

СТБ 1036–97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053–2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1100–2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1181–99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

СТБ 1188–99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313–2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1386–2013 Коньяки. Общие технические условия

СТБ 1823–2008 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

СТБ 1824–2008 Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Общие технические условия

СТБ 1825–2008 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

СТБ 1832–2008 Соки фруктовые спиртованные. Общие технические условия

СТБ 1858–2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 2183–2017 Безалкогольная промышленность. Термины и определения

СТБ 2193–2011 Концентраты квасного сусла и квасов. Общие технические условия

СТБ 8019–2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ EN 12821–2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Определение холекальциферола (D3) или эргокальциферола (D2)

СТБ ГОСТ Р 51429–2006 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии

СТБ ГОСТ Р 52022–2003 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла

ГОСТ OIML R 76–1–2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

СТБ 539/ОП

- ГОСТ 108–76 Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 171–2015 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 490–2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия
ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. Технические условия
ГОСТ 5060–86 Ячмень пивоваренный. Технические условия
ГОСТ 5194–91 Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 6002–69 Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. 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 6687.3–87 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода
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 7376–89 Картон гофрированный. Общие технические условия
ГОСТ 8050–85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
ГОСТ 9218–2015 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний
ГОСТ 9353–2016 Пшеница. Технические условия
ГОСТ 10117.2–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 12258–79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках
ГОСТ EN 12822–2014 Продукты пищевые. Определение содержания витамина E (α -, β -, γ - и δ -токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
ГОСТ EN 12823–1–2014 Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение количества полного транс-ретинола и 13-цис-ретинола
ГОСТ EN 12823–2–2014 Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина
ГОСТ 13830–96 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ EN 14122–2013 Продукты пищевые. Определение витамина B1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
ГОСТ EN 14152–2013 Продукты пищевые. Определение витамина B2 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов
ГОСТ EN 14663–2014 Продукция пищевая. Определение витамина B6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)
ГОСТ EN 15607–2015 Продукты пищевые. Определение D-биотина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
ГОСТ 16990–2017 Рожь. Технические условия
ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия
ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции
ГОСТ 19792–2017 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ ИСО 21570–2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ 21946–76 Хмель-сырец. Технические условия

ГОСТ 21947–76 Хмель прессованный. Технические условия

ГОСТ 22371–77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

ГОСТ 22983–2016 Просо. 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 25776–83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26188–2016 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

ГОСТ 26381–84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования.

Общие технические требования

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 28038–2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467–90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28483–2015 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 28673–90 Овес. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29272–92 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ 29294–2014 Солод пивоваренный. Технические условия

ГОСТ 30059–93 Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия

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 31494–2012 Квасы. Общие технические условия

ГОСТ 31643–2012 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32037–2013 Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ 32049–2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32096–2013 Картон тароупаковочный для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 32131–2013 Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции.

Общие технические условия

ГОСТ 32896–2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32903–2014 Продукция соковая. Определение водорастворимых витаминов: тиамина (В1), рибофлавина (В2), пиридоксина (В6) и никотинамида (РР) методом обращенно–фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32912–2014 Хмелепродукты. Общие технические условия

ГОСТ 33222–2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33261–2015 Овощи, грибы и наборы овощные быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33332–2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33406–2015 Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33757-2016 Поддоны плоские деревянные. Технические условия

ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 34033-2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться действующими взамен ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1100, СТБ 2183, ГОСТ 31494, ГОСТ 32049, [1]–[3], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 безалкогольный напиток: Жидкая пищевая продукция, предназначенная для питья, изготовленная с использованием питьевой и (или) минеральной воды и других пищевых ингредиентов, с объемной долей этилового спирта не более 0,5 %.

Примечания

1 Для квасов объемная доля этилового спирта может составлять до 1,2 %.

2 Безалкогольный напиток может содержать пищевые ингредиенты: сахаросодержащее сырье, ароматизаторы, двуокись углерода, фрукты, в том числе ягоды, соки, растительное сырье, молочную продукцию, продукты пчеловодства, соли, пищевые добавки, физиологически функциональные пищевые ингредиенты и другие пищевые ингредиенты, применение которых допускается для использования в пищевой промышленности в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Республики Беларусь.

3.2 безалкогольный обогащенный напиток: Безалкогольный напиток специального назначения, в который добавлены пищевые и (или) биологически активные вещества (одно или более), не присутствующие в нем изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве, или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции – источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в таком напитке не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

3.3 квас: Безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта от 0,2 % до 1,2 %, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла, проведенного изготовителем данного безалкогольного напитка.

Примечание – Сусло может быть изготовлено из растительного сырья или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, декстрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с добавлением или без добавления пищевых добавок, предусмотренных настоящим стандартом.

3.4 квас нефильтранный неосветленный: Квас, не подвергнутый сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов.

3.5 квас нефильтранный осветленный: Квас, осветленный с применением сепарирования и (или) осветляющих материалов.

3.6 безалкогольный сброженный напиток: Безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 0,5 %, изготовленный путем незавершенного брожения сусла, проведенного изготовителем данного безалкогольного напитка.

3.7 квас [безалкогольный сброженный напиток] холодной стерилизации, квас [безалкогольный сброженный напиток] обеспложенный: Квас [безалкогольный сброженный напиток], дополнительно подвергнутый обеспложиванию с целью придания биологической стойкости.

3.8 безалкогольный напиток с соком: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием сока прямого отжима, и (или) восстановленного, и (или) спиртованного, и (или) концентрированного сока и других компонентов, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения.

Примечание – Содержание сока по объему в готовом напитке должно составлять (в пересчете на сок прямого отжима), не менее:

- с использованием виноградного сока и сока семечковых плодов – 30 %;
- использованием сока цитрусовых плодов – 6 %;
- использованием сока других плодов, ягод и овощей – 10 %.

3.9 безалкогольный напиток морсовый: Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием сока и (или) пюре, полученного из ягод, прямого отжима, и (или) восстановленного, и (или) спиртованного, и (или) концентрированного сока и других компонентов, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения.

Примечание – Содержание сока (в пересчете на сок прямого отжима) и (или) пюре в готовом напитке должно составлять не менее 15 % от общего объема, в том числе сока и (или) пюре, одноименного с наименованием напитка, не менее 5 %.

3.10 спиртованный сок: Продукт с объемной долей этилового спирта 16 %, 20 % или 25 %, произведенный из фруктового (плодового, в том числе ягодного) сока с добавлением этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологии изготовления напитки подразделяют на группы:

- с соком;
- морсовые;
- на растительном сырье;
- на подсластителях;
- на ароматах;
- на основе минеральной воды;
- специального назначения;
- сброженные;
- квасы;
- квасные (на зерновом сырье).

4.2 Напитки специального назначения в зависимости от назначения могут быть: обогащенные, тонизирующие, энергетические, изотонические, геродиетические, низкокалорийные и др.

Примечание – При отнесении напитков специального назначения к специализированной пищевой продукции они должны соответствовать требованиям ТР ТС 027.

4.3 Напитки (за исключением квасов и сброженных напитков) классифицируются по следующим признакам:

- насыщение двуокисью углерода;
- массовая доля сухих веществ;
- внешний вид;
- способ обработки;
- применение веществ, увеличивающих срок годности.

4.3.1 В зависимости от насыщения двуокисью углерода напитки изготавливают двух типов:

- газированные;
- негазированные.

4.3.2 В зависимости от массовой доли сухих веществ напитки изготавливают неконцентрированными и концентрированными.

Напитки с массовой долей сухих веществ 15 % и более относятся к концентрированным напиткам.

СТБ 539/ОР

4.3.3 В зависимости от внешнего вида напитки изготавливают прозрачными и замутненными.

4.3.4 В зависимости от способа обработки напитки изготавливают:

- непастеризованными;
- пастеризованными.

4.3.5 В зависимости от того, применяют вещества, увеличивающие срок годности, или нет, напитки могут быть:

- с применением консерванта;
- без применения консерванта.

4.4 Квасы и сброженные напитки классифицируются по способам обработки:

- непастеризованные;
- пастеризованные;
- нефильтрованные, которые подразделяются на:
 - неосветленные;
 - осветленные;
- фильтрованные;
- обеспложенные (холодной стерилизации).

Примечание – При изготовлении квасов и сброженных напитков допускается использовать один или несколько из вышеуказанных способов обработки.

5 Общие технические требования

5.1 Напитки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований [1], [4]–[5], санитарных норм и правил, гигиенических нормативов для производства пищевой продукции.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям напитки (за исключением квасов и сброженных напитков) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика напитков	
	прозрачных	замутненных
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и взвешенных частиц. Допускается легкая опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость без посторонних включений, не свойственных напитку. Допускается наличие взвесей или осадка частиц используемого сырья
Цвет, вкус, аромат	В соответствии с рецептурами, утвержденными в установленном порядке	

5.2.2 По органолептическим показателям квасы и сброженные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика квасов и сброженных напитков		
	нефильтрованных		фильтрованных или фильтрованных обеспложенных
	неосветленных	осветленных	
Внешний вид	Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных напитку	Прозрачная пенящаяся жидкость с опалесценцией, обусловленной особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных напитку	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных напитку. Допускается опалесценция, обусловленная особенностям используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья		
Вкус и аромат	Допускаются дрожжевые привкус и аромат		–
	Освежающий, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья		

5.2.3 По физико-химическим показателям напитки (за исключением квасов и сброженных напитков) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурами
Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ , израсходованного на титрование 100 см ³ напитка	
pH	
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках (кроме разлитых в металлические банки), %, не менее	0,4
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, разлитых в металлические банки, %, не менее	0,2
Давление двуокиси углерода в бутылке (в газированных напитках) при температуре 20 °С, кПа, не менее	150
Объемная доля спирта в напитках, %, не более	0,5
Примечания	
1 Для энергетических напитков массовая доля сухих веществ должна составлять не менее 10 %.	
2 Допускается определять один из показателей: «Кислотность» или «pH».	
3 Показатель «Массовая доля двуокиси углерода» нормируется в напитках, разлитых в бутылки (стеклянные и ПЭТФ) и алюминиевые банки.	
4 Давление двуокиси углерода контролируют в напитках, разлитых в бутылки типа II по ГОСТ 10117.2.	

5.2.4 По физико-химическим показателям квасы и сброженные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурами
Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ , израсходованного на титрование 100 см ³ напитка	
pH	
Массовая доля двуокиси углерода в квасах и сброженных напитках, %, не менее	0,3
Объемная доля спирта в квасах, %	от 0,2 до 1,2
Объемная доля спирта в сброженных напитках, %, не более	0,5
Примечания	
1 Допускается определять один из показателей: «Кислотность» или «pH».	
2 Показатель «Массовая доля двуокиси углерода» нормируется в квасах и сброженных напитках, разлитых в бутылки (стеклянные и ПЭТФ) и алюминиевые банки.	

5.2.5 Концентрация дрожжевых клеток в нефилтрованных квасах и сброженных напитках:

– неосветленных – не менее 0,5 млн/см³;

– осветленных – менее 0,5 млн/см³.

5.2.6 Допускаемые отклонения от значений физико-химических показателей напитков:

– массовой доли сухих веществ, %:

– концентрированных напитков – ±1,0;

– остальных – ±0,3;

– кислотности, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм³, израсходованного на титрование 100 см³ напитка:

– концентрированных напитков – ±1,0;

– остальных – ±0,3;

– pH:

– концентрированных напитков – ±0,5;

– остальных – ±0,3.

5.2.7 Конкретные характеристики органолептических показателей и значения физико-химических показателей, пищевую ценность устанавливают для каждого наименования напитка в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

Конкретные значения физико-химических показателей должны находиться в пределах, установленных в таблицах 3 – 4.

5.2.8 Содержание сока по объему в готовом напитке с соком должно составлять (в пересчете на сок прямого отжима), не менее:

- с использованием виноградного сока и сока семечковых плодов – 30 %;
- использованием сока цитрусовых плодов – 6 %;
- использованием сока других плодов, ягод и овощей – 10 %.

5.2.9 Содержание сока (в пересчете на сок прямого отжима) и (или) пюре в готовом напитке морсовом должно составлять не менее 15 % от общего объема, в том числе сока и (или) пюре, одноименного с наименованием напитка, не менее 5 %.

5.2.10 Обогащение напитков, за исключением квасов и сброженных напитков, биологически активными компонентами осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в [1], [6], [7].

Обогащение квасов и сброженных напитков не допускается.

5.2.11 Содержание каждого биологически активного компонента, использованного для обогащения, в обогащенном напитке должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или разовой порции такого напитка не менее 5 % уровня суточного потребления в соответствии с требованиями [1], [7], [8].

5.2.12 В состав тонизирующих и энергетических напитков допускается включать не более двух тонизирующих веществ (компонентов).

Содержание кофеина в тонизирующих и энергетических напитках не должно превышать 400 мг/л.

В тонизирующих и энергетических напитках содержание других тонизирующих веществ (компонентов) в усредненной суточной порции для безалкогольных напитков, установленной в [7], не должно превышать 50 % от верхнего допустимого уровня потребления, установленного в [9] (приложение 5), [10] (пункт 22).

Содержание тонизирующих веществ (компонентов) в усредненной суточной порции тонизирующих и энергетических напитков, для которых в [9] (приложение 5), [10] (пункт 22) не установлены верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50 % от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств традиционной медицины.

5.2.13 Применение консервантов при производстве напитков должно осуществляться в соответствии с требованиями, установленными в [3] (приложение 8).

5.2.14 Применение пищевых красителей при производстве напитков должно осуществляться в соответствии с требованиями, установленными в [3] (приложение 11).

5.2.15 По микробиологическим показателям напитки должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [10], [11].

5.2.16 По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, кофеина (для напитков содержащих кофеин), хинина (для напитков содержащих хинин) напитки должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [10], [11].

5.2.17 По содержанию радионуклидов напитки должны соответствовать требованиям, установленным в [12].

5.2.18 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства вносят в напитки в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в [3], [13], [14].

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам

5.3.1 Для изготовления напитков применяют следующие сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим их качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке, конкретные требования к которым (ссылки на ТНПА, и (или) сведения об изготовителе, и (или) показатели качества) должны быть установлены в технологической документации:

- воду питьевую по СТБ 1188, [15];
- сахар по ГОСТ 33222;
- какао-порошок по СТБ 1205, ГОСТ 108;
- молоко цельное сухое и сухое обезжиренное по СТБ 1858;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830;

- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- соки плодово-ягодные спиртованные по СТБ 1832;
- соки фруктовые прямого отжима по СТБ 1823;
- соки фруктовые восстановленные по СТБ 1824;
- соки фруктовые концентрированные по СТБ 1825;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- кислоту лимонную по ГОСТ 908;
- концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов по СТБ 2193;
- двуокись углерода по ГОСТ 8050,
- хмель-сырец по ГОСТ 21946;
- хмель прессованный по ГОСТ 21947;
- хмелепродукты по ГОСТ 32912;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- фрукты и ягоды свежие в технической стадии зрелости, без наличия гнили и плесени;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- овощи быстрозамороженные по ГОСТ 33261;
- овощи свежие в технической стадии зрелости, без наличия гнили и плесени;
- фрукты и ягоды протертые или дробленые по ГОСТ 22371;
- сырье пряноароматическое растительное сушеное: кора, семена, корки citrusовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды и ягоды, листья, травы и почки растений, влажностью не более 20 %, без наличия гнили и плесени;
 - сырье пряноароматическое растительное свежее с влажностью не более 85 %, без наличия гнили и плесени;
 - орехи, арахис, семечки по ТНПА или зарубежного производства с запахом и вкусом, характерными для продукта, без постороннего, плесневого или прогорклого привкуса, без наличия посторонних компонентов, не являющихся частью продукта и плесневых ядер, без наличия живых и/или мертвых насекомых и других вредителей;
 - настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья по СТБ 924;
 - экстракты фруктовые и ягодные по ГОСТ 18078;
 - ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049;
 - колер сахарный – краситель, вырабатываемый по ТНПА, с массовой долей сухих веществ не менее 68 %;
 - глюкозу по ГОСТ 975;
 - фруктозу по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
 - глюкозо-фруктозный сироп по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
 - мальтодекстрин по ТНПА или зарубежного производства в виде однородного сыпучего порошка или в виде микрогранул без постороннего запаха и вкуса по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
 - изомальт по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
 - инулин по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
 - пектин по ГОСТ 29186;
 - коньяк по СТБ 1386;
 - пищевые добавки: усилители вкуса (аромата), консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, красители пищевые, антиокислители, подсластители, регуляторы кислотности, пропелленты; ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, разрешенные к применению в установленном законодательством порядке.

5.3.2 Для изготовления квасных напитков (напитков на зерновом сырье) применяют сырье, пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства по 5.3.1, а также:

- солод пивоваренный по ГОСТ 29294;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- ячмень пивоваренный по ГОСТ 5060;
- пшеницу по ГОСТ 9353;

СТБ 539/ОР

- рожь по ГОСТ 16990;
- овес по ГОСТ 28673;
- просо по ГОСТ 22983;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- патоку крахмальную по ГОСТ 5194;
- солод специальный (пшеничный, тритикалевый, карамельный, жженный, томленный, меланоидиновый и др.), вырабатываемый по ТНПА или зарубежного производства из соответствующего зернового сырья, представляющий однородную зерновую массу, не содержащую плесневых зерен и зерновых вредителей, по цвету, вкусу и запаху соответствующий виду солода, в котором не допускаются посторонние запахи плесени, кислый, затхлый, пригорелый и другие, не свойственные продукту;
- другие виды зерна и продуктов его переработки (мука, крупа и т. д.) по ТНПА, разрешенные для применения в пищевой промышленности, по цвету соответствующие данным видам зернопродуктов, без посторонних привкусов, без затхлости, без наличия плесени, запаха плесени и других посторонних запахов и вкусов, не свойственных продукту.

Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и наличие металломагнитных примесей не допускается.

5.3.3 Для изготовления квасов и сброженных напитков применяют сырье, пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства по 5.3.1, 5.3.2, а также:

- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483;
- чистые культуры пивных, квасных дрожжей и молочнокислых бактерий по документам, удостоверяющим их качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке;
- ферментные препараты, разрешенные к применению в установленном законодательством порядке.

При изготовлении квасов и сброженных напитков не допускается применение консервантов, подсластителей, красителей и ароматизаторов, за исключением натуральных ароматизаторов и красителей, полученных из сырья растительного или микробного происхождения.

5.3.4 Для изготовления напитков на основе минеральной воды применяют сырье, пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства по 5.3.1, 5.3.2, а также:

- воду минеральную природную лечебно-столовую по СТБ 880.

5.3.5 Для изготовления напитков специального назначения применяют сырье, пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства по 5.3.1, 5.3.2, а также:

- пищевые и биологически активные вещества в соответствии с [1], [6], [7], [9];
- тонизирующие компоненты (кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты): гуарану, мате, а также лекарственные растения и их экстракты (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк), соответствующие требованиям ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном законодательством порядке;
- хинин по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
- лактулозу по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

5.3.6 Допускается применение указанного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по другим ТНПА по показателям качества не ниже требований, установленных в вышеперечисленных ТНПА.

5.3.7 По показателям безопасности применяемое сырье должно соответствовать требованиям, установленным в [1], [2], [10], [11], [16], [17].

5.3.8 По показателям безопасности пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [3], [13], [14].

5.3.9 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканских допустимых уровней и соответствовать требованиям, установленным в [1], [12].

5.3.10 Перечень и соотношение сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств в готовом напитке, ТНПА на сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства должны быть указаны в рецептуре на конкретное наименование напитка, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность напитков в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования, хранения и реализации и соответствовать требованиям, установленным в [18] (приложение 5), [19], [20].

5.4.2 Напитки разливают в потребительскую упаковку:

– бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.2, типы II, V, X, XI, ГОСТ 32131 или документам, удостоверяющим качество и безопасность, бутылки, изготовленные из стекла марок и химического состава по СТБ ГОСТ Р 52022;

– бутылки одноразового использования из полиэтилентерефталата (далее – ПЭТ-бутылки), банки одноразового использования из полимерных материалов (далее – банки), емкости из полимерных материалов, металлические банки по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– из термопластичных полимерных или комбинированных материалов («Тетра-Брик Асептик», «Комби-Блок-Асептик», «Пюр-Пак», «Доу-Пак») по документам, удостоверяющим качество и безопасность (далее – термопластичная упаковка).

Напитки разливают непосредственно в транспортную упаковку:

– кеги – многоразового использования из нержавеющей стали или одноразового использования из полимерных материалов емкости по ТНПА;

– цистерны различной вместимости по ГОСТ 9218.

Допускается применять другие типы потребительской и транспортной упаковки по ТНПА и документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Допускается розлив напитков в бутылки стеклянные многооборотные и многооборотные кеги.

Бутылки стеклянные многооборотные и многооборотные кеги перед повторным использованием должны подвергаться обязательной мойке в соответствии с технологической инструкцией по их обработке, разработанной и утвержденной в установленном порядке.

5.4.3 Номинальный объем стеклянных бутылок, ПЭТ-бутылок, металлических банок и банок для розлива тонизирующих и энергетических напитков должен быть не более 0,5 л.

5.4.4 Требования к партии, упаковочным единицам напитков, упакованных в потребительскую упаковку, – в соответствии с СТБ 8019.

5.4.5 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с требованиями СТБ 8019.

5.4.6 Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5.4.7 Потребительская упаковка с напитками должна быть герметично укупорена укупорочными средствами, отвечающими требованиям, установленным в [18]–[20].

5.4.8 Кеги с напитками должны быть оснащены специальным клапаном, обеспечивающим их герметичность при транспортировании и хранении. Кеги с напитком герметично укупориваются укупорочными средствами, отвечающими требованиям, установленным в [18]–[20].

5.4.9 Цистерны после заполнения должны быть герметично закрыты и опломбированы.

5.4.10 Потребительскую упаковку с напитками помещают в транспортную упаковку: ящики из картона гофрированного по ГОСТ 34033, проволочные, металлические, пластмассовые ящики и металлические складные ящичные поддоны по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Соединение стыка клапана крышки и дна ящика из гофрированного картона осуществляют лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477, или горячеплавким клеем по документам, удостоверяющим качество и безопасность, или сшивают металлическими скобами по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

5.4.11 Потребительскую упаковку с напитками допускается упаковывать в художественно оформленные сувенирные коробки по документам, удостоверяющим качество и безопасность, в групповую упаковку, сформированную из пленки полиэтиленовой термоусадочной по ГОСТ 25951 без прокладочных средств, на лотки или прокладки из картона гофрированного по ГОСТ 7376 или картона по ГОСТ 32096. Упаковку осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 25776.

Допускается изготовление лотков или прокладок из других материалов по документам, удостоверяющим качество и безопасность по показателям прочности не ниже указанных в ГОСТ 32096.

Допускается использование пленки полиэтиленовой термоусадочной по документам, удостоверяющим качество и безопасность по показателям качества не ниже указанных в ГОСТ 25951

5.4.12 При необходимости напитки в групповой упаковке и кегах формируют в пакеты транспортные на плоских поддонах по ГОСТ 33757 или ГОСТ 26381.

5.4.13 Пакетирование на поддонах производят в соответствии с ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

Пакетирование пакетами типа А – по ГОСТ 23285, с соблюдением основных параметров и размеров по ГОСТ 24597.

Для скрепления транспортных пакетов применяют пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951, ленту стальную по ГОСТ 3560, полипропиленовую ленту или растягивающуюся пленку по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

При формировании транспортных пакетов с помощью термоусадочной пленки не допускается сварка ее с пленкой упаковки.

Допускается использование пленки полиэтиленовой по документам, удостоверяющим качество и безопасность по показателям качества не ниже указанных в ГОСТ 10354.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка напитков должна осуществляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, СТБ 1100, [4], [8].

5.5.2 Информацию наносят в виде текста, цифровых, цветовых и условных обозначений на потребительскую упаковку, этикетку, контрэтикетку, кольеретку, ярлык, пробку.

Этикетка, контрэтикетка, кольеретка должны соответствовать требованиям ТНПА.

5.5.3 Маркировка потребительской упаковки должна содержать следующую информацию:

- наименование, включающее придуманное название напитка;
- тип напитка (кроме квасов и сброженных напитков);
- группу напитка;
- способ обработки;
- объемную долю спирта, % (для квасов и сброженных напитков), например: «алк. ...% об.», или «спирт ...% об.», или «алк. не более ... % об.», или «спирт не более ... % об.»;
- состав напитка;
- объем, л, сл или мл;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- рекомендуемые условия хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- назначение (для напитков специального назначения);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- показатели пищевой ценности 100 мл напитка;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), в случае если при изготовлении напитка было использовано генетическое модифицированное сырье или сырье, полученное из ГМО;
 - штриховой идентификационный код;
 - обозначение настоящего стандарта;
 - единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.

5.5.4 Для напитков, в состав которых входят подсластители-сахароспирты, непосредственно после указания состава должна наноситься надпись: «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

5.5.5 Для напитков, в состав которых входят аспартам и (или) аспартам-ацесульфам соль, после указания состава должна размещаться надпись: «Содержит источник фенилаланина».

5.5.6 Для напитков, в состав которых входят красители: азорубин Е122, желтый хинолиновый Е104, желтый «солнечный закат» FCF Е110, красный очаровательный АС Е129, понсо 4R Е124 и тартазин Е102), – должна наноситься предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей».

5.5.7 В составе напитков компоненты (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний в соответствии с [8] (статья 4, часть 4.4, пункт 14), указываются в составе напитков независимо от их количества.

5.5.8 При изготовлении напитков специального назначения информацию, содержащую противопоказания для их применения при отдельных видах заболеваний (при наличии), наносят на этикетку.

5.5.9 При отнесении напитков специального назначения к специализированной пищевой продукции маркировка должна соответствовать требованиям [4] (глава 3).

5.5.10 Маркировка напитков специального назначения, отнесенных к специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, должна содержать сведения о назначении напитков в соответствии с определениями, установленными в [4] (статья 4), категории лиц, для которых они предназначены, и (или) сведения об изменении состава таких напитков, рекомендации по их использованию.

5.5.11 Напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью: «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

5.5.12 Количество витаминов и минеральных веществ в напитках наносят на этикетку в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в напиток при его производстве.

В иных случаях количество витаминов и минеральных веществ в напитках может указываться в отношении витаминов и минеральных веществ, для которых такое количество в 100 мл либо в одной порции напитка (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 % и более величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.

5.5.13 Маркировка обогащенных напитков также должна содержать сведения с учетом дополнительных требований, установленных в [6].

5.5.14 На каждый кег с напитками должна быть наклеена этикетка либо размещен ярлык с указанием информации согласно 5.5.3–5.5.13. Дополнительно указывается номер партии.

Штриховой идентификационный код указывается в случае необходимости.

5.5.15 При маркировке кегов допускается одновременное использование двух величин для указания количества напитка: единиц объема (в миллилитрах, сантিলитрах или литрах) и массы (в граммах или килограммах).

5.5.16 Каждая цистерна с напитками должна сопровождаться следующей информацией:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование, включающее придуманное название напитка;
- тип напитка (кроме квасов и сброженных напитков);
- группа напитка;
- способ обработки;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- объем напитка, л;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию напитков (например, номер партии);
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.

Цистерна, в которую помещены напитки, предназначенные для дальнейшего розлива в потребительскую упаковку или розлива организациями розничной торговли в присутствии потребителя, должна дополнительно сопровождаться информацией, предусмотренной 5.5.3–5.5.13, за исключением штрихового идентификационного кода.

5.5.17 Сведения, предусмотренные 5.5.3–5.5.13 настоящего стандарта в отношении напитков, розлив которых осуществляется организациями розничной торговли в присутствии потребителя, доводится до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этих напитков.

5.5.18 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещены напитки в потребительской упаковке – по [8] и ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх» (для напитков, упакованных в стеклянные бутылки или банки) и указанием следующей информации:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование, включающее придуманное название напитка;
- тип напитка (кроме квасов и сброженных напитков);
- группа напитка;
- дата изготовления;
- срок годности;

- условия хранения;
- объем единицы потребительской упаковки, л, сл или мл;
- количество единиц потребительских упаковок в единице транспортной упаковки;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию напитков (например, номер партии).

5.5.19 Маркировка напитков, помещенных в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих упакованные напитки.

5.5.20 В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку с напитками, помещенную в транспортную упаковку, может быть доведена до сведения потребителей без нарушения целостности транспортной упаковки, то маркировку, предусмотренную 5.5.18, допускается не наносить на транспортную упаковку, за исключением сведений, позволяющих идентифицировать партию напитков, и сведений о количестве единиц потребительских упаковок в единице транспортной упаковки.

Примечание – В случае, если партия напитков идентифицируется датой изготовления и информация о дате изготовления может быть доведена до сведения потребителей такой продукции без нарушения целостности транспортной упаковки, то сведения, позволяющие идентифицировать партию, допускается не наносить на транспортную упаковку и кеги.

5.5.21 Дату изготовления и срок годности напитков наносят четко различаемым шрифтом, выделяющимся на любом фоне.

5.5.22 В маркировке напитков могут быть указаны дополнительные сведения, не противоречащие требованиям настоящего стандарта, СТБ 1100, [4], [8],

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 6687.0 и настоящему стандарту.

Напитки принимаются партиями. Партией считается определенное количество (объем) напитка одного наименования, одинаково упакованного, одного типа и способа обработки, произведенного одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, оформленное одним документом о качестве и безопасности, обеспечивающим прослеживаемость напитка, с указанием следующей информации:

- номер и дата выдачи документа;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование, включающее придуманное название напитка;
- тип напитка (кроме квасов и сброженных напитков);
- группа напитка;
- способ обработки;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты испытаний по органолептическим и физико-химическим показателям;
- обозначение настоящего стандарта;
- тип упаковки и объем упаковочной единицы;
- количество единиц потребительских упаковок в партии;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (при отпуске неупакованных напитков).

Документ о качестве и безопасности должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью (штампом).

6.2 При розливе напитков в цистерны каждую цистерну принимают за партии.

6.3 Контроль напитков на соответствие требованиям настоящего стандарта осуществляет отдел теххимического контроля (лаборатория изготовителя и (или) сторонняя аккредитованная лаборатория) в соответствии с программой производственного контроля.

6.4 Для контроля упакованных напитков по показателям «содержимое упаковочной единицы (объем упакованного напитка)», «предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества» и «среднее содержимое партии упакованного напитка» от партии напитков, разлитых в потребительскую упаковку, отбирают выборку по ГОСТ 18321 методом наибольшей объективности или методом многоступенчатого отбора. Объем выборки в зависимости от объема партии указан в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии напитка, (количество упаковочных единиц) N , шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц) n , шт.	Приемочное число c	Браковочное число d
От 26 до 90 включ.	5	0	1
От 91 до 150 включ.	8	0	1
От 151 до 500 включ.	13	1	2
От 501 до 1200 включ.	20	1	2
От 1201 до 10000 включ.	32	2	3
От 10001 до 35000 включ.	50	3	4
От 35001 до 500000 включ.	80	5	6
От 500001 и выше	125	7	8

Примечание – Изготовители безалкогольных напитков могут отбирать выборку непосредственно на месте изготовления с фасовочно-упаковочного оборудования после завершения розлива и укупорки потребительской упаковки с безалкогольным напитком.

В каждой упаковочной единице выборки определяют значения действительного объема и отрицательные отклонения действительного объема от номинального, указанного в маркировке.

Партия упакованных напитков по вышеуказанным показателям принимается при одновременном выполнении следующих условий:

- среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального объема;
- количество бракованных упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019, должно быть меньше или равно приемочному числу;
- не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019.

6.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме объемной доли спирта в квасах и сброженных напитках), концентрации дрожжевых клеток в квасах и сброженных напитках, объемной доли сока в напитках с соком и объемной доли сока и (или) пюре в напитках морсовых, объема напитка в потребительской упаковке и кегах, предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдения требований к партии упакованного напитка, состояния упаковки, качества маркировки и герметичности упаковки осуществляют в каждой партии в соответствии с программой производственного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Контроль объемной доли спирта в квасах и сброженных напитках осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем напитков, с учетом требований законодательства Республики Беларусь и гарантирующим качество и безопасность напитков.

В программе производственного контроля и (или) схеме теххимического (лабораторного) контроля должны быть предусмотрены действия в соответствии с ГОСТ 6687.0 при получении неудовлетворительных результатов испытаний.

6.6 Контроль содержания пищевых и биологически активных веществ в напитках осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем напитков с учетом требований законодательства Республики Беларусь и гарантирующим качество и безопасность напитков.

6.7 Контроль содержания подсластителей, кофеина, хинина, консервантов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем напитков с учетом требований законодательства Республики Беларусь и гарантирующим качество и безопасность напитков.

6.8 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем напитков с учетом требований законодательства Республики Беларусь, но не реже одного раза в год.

6.9 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке, но не реже одного раза в год.

6.10 Контроль содержания ГМО (при наличии) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем напитков с учетом требований законодательства Республики Беларусь и гарантирующим качество и безопасность напитков, но не реже одного раза в год.

6.11 Контроль количества вносимых пищевых добавок и ароматизаторов, количества используемых технологических вспомогательных средств осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем напитков в программе производственного контроля и гарантирующим качество и безопасность напитков.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 6687.0, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности и радиационного контроля – по ГОСТ 26929, СТБ 1036, СТБ 1053, отбор, подготовка проб и культивирование микроорганизмов для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904.

7.2 Методы контроля напитков по органолептическим и физико-химическим показателям:

7.2.1 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 6687.5.

7.2.2 Определение массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 6687.2.

7.2.3 Определение кислотности – по ГОСТ 6687.4.

7.2.4 Определение pH – по ГОСТ 26188.

7.2.5 Определение двуокиси углерода – по ГОСТ 6687.3, ГОСТ 32037.

7.2.6 Определение давления двуокиси углерода в бутылках – по ГОСТ 12258.

7.2.7 Определение спирта – по ГОСТ 6687.7.

7.3 Объемную долю спирта $V_{\text{сп}}$, %, рассчитывают по формуле

$$V_{\text{сп}} = \frac{m_c \cdot d_{20}^{20}}{0,790\ 67}, \quad (1)$$

где m_c – массовая доля спирта, определенная по ГОСТ 6687.7, %;

d_{20}^{20} – относительная плотность напитка при 20 °С, определенная по ГОСТ 6687.7;

0,790 67 – относительная плотность безводного спирта при 20 °С.

Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака после запятой.

7.4 Определение содержания аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия – по ГОСТ 30059, бензойной кислоты – по ГОСТ 28467, сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, сорбиновой и бензойной кислоты при их совместном присутствии – по СТБ 1181, ГОСТ 33332, хинина – по [21] (глава 3, пункт 6).

7.5 Определение содержания витаминов:

– витамин С – по ГОСТ 31643;

– витамин А – по ГОСТ EN 12823–1;

– витамин Е – по ГОСТ EN 12822;

– витамин D – по СТБ EN 12821;

– витамин В₁ – по ГОСТ EN 14122;

– витамин В₂ – по ГОСТ EN 14152;

– витамин В₆ – по ГОСТ EN 14663;

– витамин РР – по ГОСТ 32903;

– бета-каротин – по ГОСТ EN 12823–2;

– фолиевая кислота – по [22];

– пантотеновая кислота – по [23];

– биотин – по ГОСТ EN 15607.

7.6 Определение содержания минеральных веществ:

– железо – по ГОСТ 30178;

– кальций – по СТБ ГОСТ Р 51429.

7.7 Определение объема упакованного напитка

7.7.1 Сущность метода

Объем напитка определяют при помощи прямых или косвенных измерений.

7.7.2 Определение объема напитка при помощи прямых измерений

Объем напитка определяют по ГОСТ 6687.5 (пункты 3.1–3.3.1.1) с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества согласно 5.4.5.

Определение объема V_i с использованием мерных цилиндров осуществляется для каждой упаковочной единицы контролируемой выборки.

7.7.3 Определение объема напитка при помощи косвенных измерений

Объем напитка при помощи косвенных измерений определяют на основании результатов измерений значений массы и плотности напитка с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества согласно 5.4.5.

7.7.3.1 Измерительное оборудование

Весы неавтоматического действия среднего класса точности по ГОСТ OIML R 76–1, с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе. Рекомендуемый поверочный интервал e , равный дискретности весов d , приведен в таблице 6.

Таблица 6

Диапазон взвешивания, г	Поверочный интервал $e = d$, не более, г
От 50 до 150, не включ. 150	0,5
От 150 до 500, не включ. 500	1,0
От 500 до 2500, не включ. 2500	2,0
От 2500 до 10000, не включ. 10000	5,0
От 10000 до 20000, не включ. 20000	10,0
От 20000 до 40000	20,0

Допускается использование других средств измерения, имеющих метрологические характеристики не ниже указанных.

7.7.3.2 Проведение измерений и обработка результатов

Определяют относительную плотность напитка d_{20}^{20} по ГОСТ 6687.2.

Взвешивают каждую невскрытую упаковочную единицу на весах и определяют массу брутто напитка $m_{бри}$.

Массу упаковки $m_{упи}$ рассчитывают как среднее арифметическое массы 10 упаковок при условии, что рассеяние значений массы упаковки является незначительным и им можно пренебречь.

Рассеяние значений массы упаковки считается незначительным, и им можно пренебречь, если:

– среднее арифметическое массы упаковки 10 упаковочных единиц не превышает 10 % значения номинального количества напитка $K_{ном}$;

– среднее квадратическое отклонение значений массы упаковки 25 упаковочных единиц не превышает 25 % значения предела допускаемых отрицательных отклонений T согласно СТБ 8019 (таблицы А.1 и А.2).

Если указанные требования не соблюдаются, то необходимо учитывать массу упаковки каждой упаковочной единицы выборки, отобранной для проведения контроля количества.

Массу напитка для каждой упаковочной единицы m_i , г, рассчитывают по формуле

$$m_i = m_{бри} - m_{упи}, \quad (2)$$

где $m_{бри}$ – масса брутто напитка, г;

$m_{упи}$ – масса упаковки (потребительская упаковка с укупорочным средством), г.

Определяют объем напитка V_i , мл, для каждой упаковочной единицы выборки по формуле

$$V_i = \frac{m_i}{d_{20}^{20}}, \quad (3)$$

где m_i – масса напитка для i -й упаковочной единицы, г;

d_{20}^{20} – относительная плотность напитка при 20 °С, определенная по ГОСТ 6687.2, г/мл.

7.7.4 Для каждой упаковочной единицы упакованного напитка выборки находят отрицательное отклонение ΔV_i , мл, от номинального объема, указанного в маркировке по формуле

$$\Delta V_i = V_i - V_{ном}, \quad (4)$$

где $V_{ном}$ – номинальный объем напитка, мл;

V_i – объем напитка для i -й упаковочной единицы, мл.

Отрицательное отклонение ΔV_i сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.5.

В выборке не допускается наличие бракованных упаковочных единиц упакованного напитка (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы ΔV_i превышает значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.5).

7.7.5 Для контроля среднего содержимого партии упакованного напитка рассчитывают среднее арифметическое действительного объема упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) \bar{V} , по формуле

$$\bar{V} = \frac{\sum V_i}{n}, \quad (5)$$

где V_i – объем напитка для i -й упаковочной единицы, мл;
 n – объем выборки.

Сравнивают полученное значение \bar{V} с номинальным объемом, указанным в маркировке $V_{\text{НОМ}}$. Среднее содержимое партии \bar{V} , мл, должно быть больше или равно номинальному объему $V_{\text{НОМ}}$.

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.8 Определение количества напитка в кеге

7.8.1 Определение массы нетто напитка в кеге

Взвешивают пустой кег вместе с клапаном на весах в соответствии с 7.7.3.1 и находят его массу m_k .

Взвешивают невскрытый кег и определяют массу брутто напитка $m_{\text{бр}}$.

Массу нетто напитка в кеге m_H , г, рассчитывают по формуле

$$m_H = m_{\text{бр}} - m_k, \quad (6)$$

где $m_{\text{бр}}$ – масса брутто напитка, г;

m_k – масса пустого кега вместе с клапаном, г.

7.8.2 Определение объема напитка в кеге

Объем напитка в кеге V_K , мл, определяют по формуле

$$V_K = \frac{m_H}{d_{20}^{20}}, \quad (7)$$

где m_H – масса нетто напитка в кеге, г;

d_{20}^{20} – относительная плотность напитка при 20 °С, определенная по ГОСТ 6687.2, г/мл.

7.9 Определение концентрации дрожжевых клеток в нефилътрованных квасах и сброженных напитках – по СТБ 395 (пункт 7.14).

7.10 Объемную долю сока в напитках с соком и объемную долю сока и (или) пюре в напитках морсовых определяют по СТБ 829 (пункт 7.3).

7.11 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.12 Содержания микотоксинов – по ГОСТ 28038.

7.13 Микробиологический контроль проводят по ГОСТ 31659, ГОСТ 30712, ГОСТ 31747, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.14 Определение ГМО – по ГОСТ ИСО 21570.

7.15 Определение красителей – по ГОСТ 33406, [24]–[26].

7.16 Определение ароматизаторов – по [27].

7.17 Определение содержания инулина – по [28], лактулозы – по [29], тонизирующих компонентов – по [30].

7.18 Определение содержания радионуклидов осуществляют по методикам, включенным в [31].

7.19 Состояние транспортной и потребительской упаковки, герметичность укупорки и качество маркировки определяют путем визуального осмотра каждой отобранной единицы упаковки по ГОСТ 6687.0.

7.20 Количество вносимых в напитки пищевых добавок, биологически активных веществ, ароматизаторов, используемых технологических вспомогательных средств контролируют с применением аналитических методов исследований, по закладке объемным методом, или по закладке весовым методом на весах по ГОСТ OIML R 76–1.

Допускается применение других средств измерения, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

7.21 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы контроля, а также по методикам выполнения измерений, аттестованным в соответствии с законодательством Республики Беларусь, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

При проведении испытаний допускается применение других средств измерения, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь, с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте.

7.22 Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия напитка требованиям [1], [3], [4] отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по документам, включенным в [32]–[34].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Напитки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с Правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, и требованиями [1], [4], [5].

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

Транспортирование напитков в торговые точки, оборудованные стационарными резервуарами, и на базы розлива производят в цистернах.

8.2 Срок годности и условия хранения напитков устанавливает изготовитель напитков и указывает в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

8.3 Срок годности напитков исчисляют с даты розлива.

8.4 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения напитков приведены в приложении А.

8.5 Срок годности напитков может быть увеличен изготовителем в зависимости от особенностей технологического процесса, применяемого сырья, упаковки и укупорочных средств, условий хранения в соответствии с порядком, установленным в [35].

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А (справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения напитков

А.1 Рекомендуемые сроки годности концентрированных напитков, исчисляемые с даты изготовления (розлива), указаны в таблице А.1.

Таблица А.1

Способ обработки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более	
	без консерванта	с консервантом
Непастеризованные	60	90
Пастеризованные	90	120

А.2 Рекомендуемые сроки годности квасов и сброженных напитков, исчисляемые с даты изготовления (розлива), указаны в таблице А.2.

Таблица А.2

Способ обработки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более		
	в потребительской упаковке	в кегах	в транспортной упаковке (за исключением разлитых в кеги)
Непастеризованные нефilterованные (осветленные или неосветленные)	10	10	5
Непастеризованные filterованные	30	30	10
Пастеризованные нефilterованные (осветленные или неосветленные)	60	60	–
Пастеризованные filterованные или filterованные обеспложненные	210	180	–

А.3 Рекомендуемые сроки годности остальных напитков, исчисляемые с даты изготовления (розлива), указаны в таблице А.3.

Таблица А.3

Группа напитка, способ обработки	Рекомендуемый срок годности напитков, сут, не более			
	газированных		негазированных	
	без консерванта	с консервантом	без консерванта	с консервантом
Напитки, разлитые в потребительскую упаковку				
Напитки с соком, напитки морсовые, квасные напитки, напитки на растительном сырье непастеризованные	30	90	30	60
Остальные напитки непастеризованные	30	180	30	60
Напитки пастеризованные	60	180	60	90
Напитки, разлитые в кеги				
Напитки с соком, напитки морсовые, квасные напитки, напитки на растительном сырье непастеризованные	30	60	10	60
Остальные напитки непастеризованные	30	60	10	60
Напитки пастеризованные	60	90	60	90
Напитки, разлитые в упаковку из термопластичных полимерных или комбинированных материалов («Тетра-Брик Асептик», «Комби-Блок-Асептик», «Пюр-Пак», «Доу-Пак»)				
Пастеризованные напитки	–	–	180	270
Напитки, разлитые в транспортную упаковку (за исключением разлитых в кеги)				
Все группы напитков	–	–	5	–

А.4 Газированные напитки, доставленные в цистернах, рекомендуется хранить под давлением двуокиси углерода в изотермических резервуарах при температуре от 0 °С до 5 °С.

А.5 Напитки рекомендуется хранить в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей, при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С.

А.6 Рекомендуемые условия хранения напитков после вскрытия потребительской упаковки – в закрытом виде при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С не более суток.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [2] ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
- [3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [4] ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
- [5] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство пива и безалкогольных напитков»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 23 июня 2012 г. № 78
- [6] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66
- [7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66
- [8] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- [9] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза 28.05.2010 № 299
- [10] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [11] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [12] ГН 10–117–99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ–99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [13] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [14] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [15] СанПиН 10–124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46
- [16] ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна
- [17] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

- [18] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- [19] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119
- [20] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119
- [21] Р 4.1.1672–03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологических добавок к пище
Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004
- [22] МВИ.МН 2146–2004 Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания.
Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»
- [23] МВИ.МН 3008–2008 Методика определения массовой доли пантотеновой кислоты в специализированных продуктах питания и БАД
Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»
- [24] МВИ.МН 2398–2005 Методика определения синтетического красителя азорубина в алкогольных и безалкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»
- [25] МВИ.МН 2399–2005 Методика определения синтетических красителей в алкогольных и безалкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»
- [26] МВИ.МН 2506–2013 Определение содержания синтетических красителей в алкогольных и безалкогольных напитках, соках, продуктах переработки плодов и овощей, вкусоароматических добавках. Методика выполнения измерений
БелГИМ
- [27] МВИ.МН 2914–2008 Определение содержания триацетина (растворителя ароматобразующих веществ) в винах и виноматериалах, напитках методом газовой хроматографии с масс-селективным детектированием. Методика выполнения измерений
РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
- [28] МВИ.МН 4967–2014 Определение содержания инулина/олигофруктозы в обогащенных пищевых продуктах
РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
- [29] МВИ.МН 2356–2005 Методика определения лактулозы в водных растворах и в молоке
Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»
- [30] ГОСТ Р 53185–2008 Напитки безалкогольные и слабоалкогольные тонизирующие. Методы испытания
- [31] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
БелГИМ, 2018
- [32] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

- [33] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 2 октября 2012 г. № 258
- [34] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2012 г. № 191
- [35] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119

Заместитель генерального директора по стандартизации
и качеству продуктов питания, канд. техн. наук

Е. М. Моргунова

Начальник отдела технологий алкогольной
и безалкогольной продукции, канд. техн. наук

А. А. Пушкарь

Главный специалист группы по винодельческой
и пивобезалкогольной отраслям отдела технологий
алкогольной и безалкогольной продукции

=====

В. В. Соловьев