



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви

СОКИ ВІДНОВЛЕНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 7159:2010

Видання офіційне

БЗ № 3–2010/404

КИЇВ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2011

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Соки та соковмісні продукти» (ТК 154), Державний Вінницький проектно-конструкторський технологічний інститут Мінагрополітики України
РОЗРОБНИКИ: **В. Докука; В. Зелінська** (науковий керівник)
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 11 березня 2010 р.
№ 85
- 3 НА ЗАМІНУ ДСТУ-П 4150:2003 (у частині відновлених соків)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2011

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація.....	4
5 Загальні технічні вимоги	5
6 Вимоги щодо безпеки.	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля	9
8 Маркування	9
9 Пакування	10
10 Правила транспортування та зберігання.....	11
11 Методи контролювання.....	11
12 Правила приймання	12
13 Гарантії виробника	13
Додаток А Мінімальні масові частки розчинних сухих речовин і титрованих кислот у соках	13
Додаток Б Методика розрахунку мінімальної масової частки розчинних сухих речовин і титрованих кислот у соках	15
Додаток В Коди ДКПП	16
Додаток Г Поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) 100 г соку	16
Додаток Д Рекомендовані умови та строки зберігання соків	18
Додаток Е Бібліографія	18

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ

СОКИ ВІДНОВЛЕНІ

Загальні технічні умови

КОНСЕРВЫ

СОКИ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

Общие технические условия

CANNED FOOD

RECONSTITUTED JUICES

General specifications

Чинний від 2011–10–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви — соки відновлені (далі за текстом — соки), отримані доданням до соку концентрованого натурального та/або концентрованого пюре (пасти) підготованої питної води, соку натурального та/або пюре натурального з одночасним відновленням аромату чи без відновлення аромату, фасовані у герметичну тару та призначені для реалізування в торговельній мережі та системі ресторанного господарства.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено у 5.1.3, 5.1.4, 5.1.6, 5.1.7 та щодо безпеки виробництва — у розділах 6 і 7.

1.3 Вимоги цього стандарту не поширюються на соки, призначені для дитячого харчування.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2073:2009 Консерви овочеві та фруктові. Технологічні процеси та способи консервування. Терміни та визначення понять

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3235–95 Устаткування овочefруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 3357–96 Цукор рідкий. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4621:2006 Кислота молочна харчова. Загальні технічні умови

ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361–2008 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ 4817:2007 Діоксид вуглецю газоподібний і скраплений. Технічні умови

ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі і продукти перероблення. Методи визначання вмісту домішок рослинного походження

- ДСТУ 4913:2008 Фрукти, овочі і продукти перероблення. Методи визначання вмісту мінеральних домішок
- ДСТУ 4939:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначання вмісту хлоридів
- ДСТУ 4945:2008 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Пікнометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин
- ДСТУ 4947:2008 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначання вмісту мікотоксину патуліну
- ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання титрованої кислотності
- ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови
- ДСТУ 5093:2008 Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і поживних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізованні
- ДСТУ 7000:2009 Продукти перероблення фруктів і овочів. Метод визначання осаду у фруктових і ягідних соках та екстрактах
- ДСТУ 7001:2009 Продукти перероблення фруктів і овочів. Метод визначання вмісту м'якоті
- ДСТУ 7040:2009 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Готування проб для лабораторних аналізів
- ДСТУ 7138:2009* Продукція безалкогольної промисловості. Методи визначення діоксиду вуглецю
- ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови
- ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри
- ДСТУ ГОСТ 10117.1:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови
- ДСТУ ГОСТ 10117.2:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Типи, параметри і основні розміри
- ДСТУ ISO 780–2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами
- ДСТУ ISO 2173:2007 Продукти з фруктів та овочів. Визначання розчинних сухих речовин рефрактометричним методом
- ДСТУ ISO 2447:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту олова
- ДСТУ ISO 2448:2003 Продукти на основі фруктів та овочів. Визначення вмісту етанолу. Контрольний метод
- ДСТУ ISO 6561:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту кадмію. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції
- ДСТУ ISO 6633–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту свинцю. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції
- ДСТУ ISO 6634:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту миш'яку спектрометричним методом із застосуванням діетилдитіокарбамату
- ДСТУ ISO 6636-2:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту цинку. Частина 2. Спектрометричний метод атомної абсорбції
- ДСТУ ISO 6637–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції
- ДСТУ ISO 7466–2001 Продукти перероблення фруктів і овочів. Визначення вмісту оксиметилфурфуролу (ОМФ)
- ДСТУ ISO 7952:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту міді спектрометричним методом полуменевої атомної абсорбції
- ДСТУ EN 12143:2003 Соки фруктові та овочеві. Визначення вмісту розчинних сухих речовин. Рефрактометричний метод
- ДСТУ EN 12147:2003 Соки фруктові та овочеві. Визначення титрованої кислотності
- ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг
- ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)
- ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)
- ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

* Чинний з 01.01.2012.

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила визначання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004-1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 6687.3–87* Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокси углерода (Напої безалкогольні газовані і напої з хлібної сировини. Метод визначання діоксиду вуглецю)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин)

ГОСТ 8756.11–70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов (Продукти переробляння плодів та овочів. Методи визначання прозорості соків та екстрактів, розчинності екстрактів)

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і плісневих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукція плодова, ягідна, овочева та грибно консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодів та ягідні концентровані. Технічні умови)

ГОСТ 21205–83 Кислота винная пищевая. Технические условия (Кислота винна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 24556–89 (ИСО 6557-1–86, ИСО 6557-2–84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С (Продукти переробляння плодів та овочів. Методи визначання вітаміну С)

ГОСТ 25555.2–91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта (Продукти переробляння плодів та овочів. Методи визначання вмісту етилового спирту)

ГОСТ 25749–83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия (Кришки металеві для скляної тари з вінчиком горловини типу III. Технічні умови)

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб (Продукти переробляння плодів та овочів. Правила приймання, методи відбирання проб)

* Буде скасовано з 01.01.2012.

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод визначання олова)

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Продукти перероблення плодів та овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин)

ГОСТ 28805–90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмото-лерантных дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості осмотолерантних дріжджів і плісневих грибів)

ГОСТ 29032–91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметил-фурфурола (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи визначання оксиметилфурфуролу)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення понять, установлені в ДСТУ 2073, ДСТУ 4283.1, ДСТУ 4283.2.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від використаної сировини соки виготовляють таких видів:

- з одного виду фруктової або овочевої сировини;
- із суміші двох або більше видів фруктової та/або овочевої сировини (купажовані);
- із фруктової сировини з доданням діоксиду вуглецю (газовані фруктові соки);
- з добавками (з доданням вітамінів, мінеральних речовин, вітамініно-мінеральних комплексів).

4.2 Соки, залежно від використаної сировини та технології виробництва, виготовляють:

- освітлені;
- неосвітлені;
- з м'якоттю.

Виноградний відновлений сік виготовляють тільки освітленим.

Соки з цитрусових плодів або з їх використанням виготовляють неосвітленими або з м'якоттю, за наявності клітин (м'якоті) того самого плоду.

4.3 Залежно від способу консервування соки виготовляють:

- стерилізовані;
- пастеризовані.

4.4 Код ДКПП соків згідно з ДК 016 зазначено в додатку В.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Характеристики

5.1.1 Соки виготовляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку, з дотриманням санітарних норм та правил [1].

5.1.2 За органолептичними показниками соки повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники соків

Назва показника	Характеристика соків		
	освітлених	неосвітлених	з м'якоттю
Зовнішній вигляд і консистенція соків	Прозора рідина. Дозволено незначну опалесценцію. Не дозволено у виноградному соці і в соках, купажованих з виноградним, наявність кристалів винного каменю	Природно-мутна рідина (прозорість не обов'язкова). Дозволено: — незначний осад на дні тари; — наявність частинок м'якоті для соків з цитрусових плодів і купажованих з цитрусовими соками (за винятком цедри і альбедо); — наявність маслянистого кільця на поверхні обліпихового соку і в купажованих з обліпиховим соком	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю плодів. Дозволено під час зберігання часткове відшарування рідини та незначний осад на дні тари
Смак і аромат	Добре виражені, притаманні певному виду відновленого соку. Дозволено для соків із цитрусових плодів натуральну, природну гіркоту та легкий присмак ефірних олій. Сторонні присмаки і запахи не дозволено		
Колір	Однорідний за усією масою, властивий кольору однойменних натуральних соків та/або натуральних пюре чи їх суміші, з яких були виготовлені відновлені соки, після термічного оброблення. Дозволено більш темні відтінки в соках зі світлозабарвлених фруктів і незначне знебарвлення соків із темнозабарвлених фруктів		

5.1.3 За фізико-хімічними показниками соки повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники соків

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Масова частка м'якоті для соків з м'якоттю, %, не більше ніж	25,0	Згідно з ДСТУ 7001
Масова частка етилового спирту, %, не більше ніж	0,3	Згідно з ГОСТ 25555.2, або ДСТУ ISO 2448
Масова частка осаду, %, не більше ніж:		Згідно з ДСТУ 7000
— освітлених	0,2	
— неосвітлених	0,9	
Масова частка хлоридів, %, не більше ніж	1,0	Згідно з ДСТУ 4939
Масова частка вітаміну С, для соків з доданням тільки вітаміну С, %, не менше ніж	0,02	Згідно з ГОСТ 24556

Кінець таблиці 2

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Масова концентрація оксиметилфурфуролу, мг/дм ³ , не більше ніж: — для цитрусових соків, крім лимонного — для лимонного соку	10,0 20,0	Згідно з ГОСТ 29032 або ДСТУ ISO 7466
Масова частка діоксиду вуглецю в газованих фруктових соках, %	0,2—0,4	Згідно з ГОСТ 6687.3*, ДСТУ 7138**
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж: — для соків з м'якоттю із брусниці, голубики, журавлини, малини, ожини, порічок, суниці (полуниці), чорниці, чорної смородини та томатного соку із концентрованих томатопродуктів — для інших соків	0,005 Не дозволено	Згідно з ДСТУ 4913
Домішки рослинного походження	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 4912
Сторонні домішки (крім домішок рослинного походження і мінеральних)	Не дозволено	Візуально
<p>Примітка 1. Масову частку осаду в неосвітлених соках із цитрусових і тропічних плодів, зокрема купажованих з їх використанням, не нормують.</p> <p>Примітка 2. Масову частку хлоридів визначають у соках, до складу яких входить сіль.</p>		

5.1.4 Масова частка розчинних сухих речовин та титрованих кислот у соці, залежно від виду вихідної сировини та рецептури, повинна бути не менше від значень, зазначених у додатку А, або розрахованих за методикою, зазначеною у додатку Б.

5.1.5 Рекомендовані значення додаткових показників, за якими ідентифікують сік для встановлення відповідності соку зазначеній на етикетці назві чи виявлення фальсифікації фруктових соків таких назв: абрикосовий, ананасовий, апельсиновий, мандариновий, банановий, вишневий, грейпфрутовий, із гуави, суничний (полуничний), лимонний, малиновий, із манго, із маракуйї, персиковий, чорносмородиновий і яблучний — наведені у «Зводі правил...» [2].

5.1.6 За вмістом токсичних елементів, мікотоксину патуліну соки повинні відповідати вимогам МБТиСН 5061 [3], радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [4] та вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпечності соку

Назва показника	Значення гранично-допустимих рівнів у соках		Метод контролювання
	фруктових	овочевих	
1 Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж: а) у скляній, алюмінієвій та суцільнотягнутій металевій тарі, тарі із полімерних і комбінованих матеріалів: — свинець — кадмій — миш'як — ртуть — мідь — цинк б) у збірній жерстяній тарі: — свинець — кадмій — миш'як — ртуть	0,40 0,03 0,20 0,02 5,00 10,0 1,0 0,05 0,20 0,02	0,50 0,03 0,20 0,02 5,00 10,0 1,0 0,05 0,20 0,02	Згідно з 11.5

* Буде скасовано з 01.01.2012.
** Набуває чинності з 01.01.2012.

Кінець таблиці 3

Назва показника	Значення гранично-допустимих рівнів у соках		Метод контролювання
	фруктових	овочевих	
— мідь	5,00	5,00	
— цинк	10,0	10,0	
— олово	200,0	200,0	
2 Мікотоксин патулін, мг/кг, не більше ніж	0,05	0,05	Згідно з 11.5
3 Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж:			
— цезій-137	70	40	Згідно з 11.5
— стронцій-90	10	20	

5.1.7 За мікробіологічними показниками соки повинні відповідати вимогам промислової стерильності згідно з І 4.4.4.077 [5] залежно від належності даного продукту до визначеної групи, а саме:

1) група А — овочеві, овоче-фруктові, фруктові-овочеві та фруктові соки з рН 4,2 та вище, зокрема соки, до складу яких входять абрикоси, персики, груші з рН 3,8 та вище;

2) група Б (підгрупа а) — сік томатний;

3) група Г — фруктові, овоче-фруктові, фруктові-овочеві з рН 3,8 та нижче;

4) група Е — пастеризовані газовані фруктові соки.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виготовлення соків використовують такі напівфабрикати та матеріали (сировину):

— соки фруктові концентровані — згідно з ГОСТ 18192;

— соки фруктові концентровані асептичного консервування, швидкозаморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— соки концентровані з цитрусових і тропічних плодів асептичного консервування, стерилізовані або заморожені імпортовані, які дозволені для використання у виробництві соків центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— соки фруктові натуральні стерилізовані, асептичного консервування або швидкозаморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— пюре фруктові натуральні стерилізовані, асептичного консервування або швидкозаморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— пюре фруктові концентровані асептичного консервування, стерилізовані або заморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— пюре овочеві та овоче-фруктові натуральні асептичного консервування, швидкозаморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— концентровані томатні продукти не нижче вищого ґатунку — згідно з ДСТУ 5081;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 4623;

— цукор рідкий — згідно з ДСТУ 3357;

— глюкозу — згідно з ДСТУ 4464;

— фруктозу — згідно з чинними нормативними документами;

— сиропи фруктозні, глюкозно-фруктозні — згідно з чинними нормативними документами;

— діоксид вуглецю — згідно з ДСТУ 4817;

— кислоту аскорбінову — згідно з [6];

— кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583;

— кислоту молочну харчову — згідно з ДСТУ 4621;

— кислоту яблучну — згідно з чинними нормативними документами;

— кислоту винну харчову — згідно з ГОСТ 21205;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874, яка не містить спор мезофільних клостридій у 100 см³. Загальна жорсткість води не повинна перевищувати 1 мг-екв/дм³, загальний сухий залишок не повинен перевищувати 150 мг/дм³;

— вітаміни, вітамінно-мінеральні комплекси, мінеральні речовини — згідно з чинними нормативними документами, які дозволені до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— натуральні ароматизатори — згідно з чинними нормативними документами;
— інші види сировини та харчових добавок вітчизняного чи закордонного виробництва з характеристиками не нижче зазначених, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я на їх застосування під час виготовлення відновлених соків.

5.2.2 Дозволено додавати, виробляючи:

а) фруктові соки:

— цукри у кількості не більше ніж 15 г на 1 дм³ соку задля коригування цукрово-кислотного індексу;

— натуральні фруктові ароматизатори;

— аскорбінову кислоту (антиокислювач);

— винну, лимонну, яблучну кислоти, лимонний та лаймовий соки (зокрема концентровані) у кількості не більше ніж 3 г на 1 дм³ соку у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту задля коригування цукрово-кислотного індексу;

— вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

— діоксид вуглецю;

б) овочеві, овоче-фруктові та фруктово-овочеві соки:

— кухонну сіль;

— ефірні олії;

— прянощі, пряно-ароматичні рослинні композиції та їхні екстракти, овочеві екстракти, натуральні ароматизатори, отримані із зазначеної сировини;

— лимонну кислоту та лаймовий сік (зокрема концентрований) у кількості не більше ніж 3 г на 1 дм³ соку у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту задля коригування цукрово-кислотного індексу;

— молочну кислоту у кількості не більше ніж 5 г на 1 дм³ соку;

— цукри у кількості не більше ніж 5 г на 1 дм³ соку задля коригування цукрово-кислотного індексу.

Заборонено одночасне додавання цукру або речовин, що його замінюють, та підкислення.

У разі додавання цукрів та харчових кислот треба враховувати збільшення вмісту масової частки сухих речовин порівняно з їх природною кількістю.

5.2.3 Не дозволено застосовувати соки, одержані дифузійним способом, ароматизатори, ідентичні натуральним, штучні ароматизатори, барвники, забарвлювальні екстракти, продукти водної екстракції подрібненої сировини, м'якоті, шкірки або вичавок, зокрема одержаних з використанням додаткового ферментативного оброблення для розрідження соків і пюре, консервованих хімічними консервантами, а також будь-яку іншу сировину, окрім зазначеної у 5.2.1.

5.2.4 Кожну партію сировини, що надходить на виробництво, супроводжують документами, що підтверджує її безпечність та відповідність чинним нормативним документам.

5.2.5 Не дозволено переробляти сировину, мікробіологічні показники якої перевищують нормативи, а вміст токсичних елементів, нітратів, мікотоксинів перевищує рівні, встановлені МБТиСН 5061 [3], радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [4], пестицидів — ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [7] та МБТиСН 5061 [3].

5.2.6 Вхідне контролювання сировини, що надходить на виробництво, проводять згідно з ГОСТ 24297 та І 4.4.4.077 [5] у порядку, встановленому підприємством-виробником.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва соків треба керуватися вимогами, які встановлені «Санітарними правилами» [1], І 4.4.4.077 [5] та НПАОП 15.3-1.19 [8].

6.2 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ДСТУ 3235, ГОСТ 12.1.003.

6.3 Загальні вимоги щодо безпеки до виробничих процесів повинні відповідати ГОСТ 12.3.002.

6.4 Виробничі приміщення та устаткування за показниками пожежної безпеки повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Освітлення приміщень повинне відповідати вимогам ДБН В.2.5-28 [9].

6.6 Загальні санітарно-гігієнічні показники мікроклімату та вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, а санітарно-побутові приміщення — вимогам СНиП 2.09.04 [10].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють відповідно до вимог ДСП 201[11], ГОСТ 17.2.3.02.

7.2 Стічні води під час виробництва соків очищають згідно з «Правилами...» [12], і вони повинні відповідати вимогам СанПиН 4630 [13].

7.3 Ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами охороняють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [14].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Продукт у споживчій тарі маркують державною мовою України згідно з ДСТУ 4518 та ГОСТ 13799.

8.2 На етикетці або безпосередньо на споживчій тарі у доступній для сприйняття споживачем формі типографським, літографічним або іншим способом зазначають таку інформацію:

- назву соку;
- назву та повну адресу і номер телефону підприємства-виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортерів харчових продуктів — назву, повну адресу і номер телефону імпортера;
- знак для товарів і послуг (за наявності);
- позначення цього стандарту;
- номінальний об'єм соку (см³, дм³) в одиниці пакування;
- склад соку у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, використаних під час його виробництва;
- поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г соку згідно з додатком Г;
- дату розливу (дату розливу зазначають словами: «Розлито (дата)»);
- кінцеву дату споживання «Вжити до...»;
- номер партії (номером партії допустимо вважати дату розливу);
- написи: «відновлений» або «виготовлено з концентрованого соку та/або концентровано-го пюре», «з добавкою X або з X, де X — назва добавки»; «освітлений», «неосвітлений», «з м'якоттю», «пастеризований», «стерилізований»;
- «газований», якщо продукт містить доданий діоксид вуглецю;
- напис «Перед вживанням збовтати» (для соку на основі соків та/або пюре цитрусових або тропічних плодів і соку з м'якоттю);
- умови зберігання;
- умови та строк зберігання соку після розкриття пакування;
- напис «Берегти від потрапляння прямих сонячних променів» (для соків, фасованих у прозору споживчу тару);
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147.

8.3 Назва соку, виготовленого з одного виду фруктової (овочевої) сировини, має бути така: «N-й сік» або «Сік із N», де N — назва виду плодів, з яких виготовлено продукт.

Якщо сік виготовлено з двох або більше видів фруктової і/або овочевої сировини, то назву виду плодів у назві соку розташовують у порядку зменшення об'ємних часток у продукті.

Якщо для виготовлення соку використано більше двох видів фруктової і/або овочевої сировини, допускають називати такий продукт «Сік із суміші фруктів/овочів» або використовувати іншу, зокрема фантазійну (комерційну) назву (наприклад, мультифрукт тощо), що відображає багатокомпонентний склад продукту.

Фантазійну назву («Мультивітамін», «Мультивітамінний»), яку утворюють від кореневого терміна «вітамін», можна надавати (використовувати) за умови, що кількість доданих вітамінів або вітамінно-мінеральних комплексів у продукті становить не менше ніж 5 % у 100 г продукту від рекомендованої добової норми споживання.

Інформацію для споживача щодо вітамінів у вітамінізованих соках погоджують з органом державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

Для купажованих соків на споживчій тарі дозволено зазначати назву продукту за основним компонентом, якщо об'ємна частка суми решти компонентів у продукті становить не більше ніж 50 % від основного компонента. Інші компоненти зазначають в описі складу продукту.

Для соків, виготовлених тільки з концентрованого соку чи пюре одного виду, його склад на етикетці не зазначають.

Для соків, виготовлених із доданням цукрів чи підкислювачів, однойменного натурального соку чи пюре із того самого виду плодів, додані компоненти зазначають у складі у порядку зменшення об'ємних часток згідно з рецептурою.

8.4 Не дозволено зазначати на етикетці чи безпосередньо на споживчій тарі зображення фруктів чи овочів, сировину з яких не використовували для виготовлення соку.

8.5 Інформацію можна наносити будь-яким способом, і вона повинна бути чітка та легко читатися.

Дозволено розташовувати інформацію в одному або кількох зручних для читання місцях. За необхідності вона може бути дубльована іншою мовою, зазначеною у контракті чи договорі.

8.6 Дозволено супроводжувати продукт додатковою інформацією виробника, рекламою тощо, яка характеризує продукт і не суперечить чинному законодавству.

8.7 Транспортне маркування тари здійснюють згідно з ДСТУ ISO 780, ГОСТ 13799 і ГОСТ 14192. На транспортну тару з соками у споживчому пакуванні, температура зберігання яких відрізняється від звичайної, додатково до зазначеної в ГОСТ 13799 інформації наносять маніпуляційний знак «Обмеження температури».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Соки фасують у споживчу тару:

— скляні банки місткістю не більше ніж 3,0 дм³, з вінчиком горловини типу I і III згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717 або під гвинтове закупорювання (типу III) — згідно з чинними нормативними документами;

— скляні пляшки місткістю не більше ніж 1,0 дм³, типу X і XI — згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2 або з вінчиком типу III згідно з чинними нормативними документами;

— банки і пляшки скляні імпорتنі місткістю не більше ніж 1,0 дм³, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— металеві лаковані банки місткістю не більше ніж 1,0 дм³ — згідно з ГОСТ 5981;

— алюмінієві туби місткістю не більше ніж 0,2 дм³ — згідно з чинними нормативними документами;

— пляшки з полімерних матеріалів місткістю не більше ніж 2,0 дм³, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— пакети з комбінованих матеріалів на основі паперу або картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, чи на основі алюмінієвої фольги і полімерної плівки місткістю не більше ніж 2,0 дм³, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— тару типу «Bag-in-Box» (мішок у коробці) місткістю не більше ніж 50,0 дм³, асептичним способом за умовами договору з замовником.

Тара і матеріали повинні бути дозволені для контакту з соками центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

9.2 Споживчу тару закупорюють:

— скляні банки з вінчиком горловини типу I — металевими лакованими кришками промислового застосування згідно з чинними нормативними документами;

— скляні банки з вінчиком горловини типу III — металевими кришками (для пастеризованої або стерилізованої продукції залежно від режиму стерилізації) згідно з ГОСТ 25749 або іншими чинними нормативними документами;

— скляні банки і пляшки з вінчиком горловини нового типу (тип III) та імпорتنі банки — кришками типу «Твіст-Офф» згідно з чинними нормативними документами;

— скляні пляшки типів X і XI — кроненпробками (окрім кроненпробок з корками та гумовими прокладками) згідно з чинними нормативними документами;

— полімерні пляшки — пробками згідно з чинними нормативними документами;

— пакети з комбінованих матеріалів — термозапаюванням.

9.3 Значення границі допустимого мінусового відхилення кількості фасованої продукції у паковальній одиниці, заповненій за об'ємом, від номінальної кількості повинно бути не більше від границь допустимих мінусових відхилів, зазначених у таблиці 2 Р 50-056 [15]. Відхил об'єму соку в одиниці пакування за верхньою межею не обмежено. Середній об'єм соку у вибірці повинен бути таким, як зазначено на маркуванні тари.

9.4 Пакують у транспортну тару згідно з ГОСТ 13799.

Дозволено пакувати в іншу транспортну тару, не передбачену ГОСТ 13799, дозволену для застосування органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

9.5 Споживча і транспортна тара повинні забезпечувати збереження продукції та її відповідність вимогам цього стандарту, зокрема показникам, які використовують під час ідентифікації, протягом усього строку придатності за дотримання умов транспортування та зберігання.

9.6 Дозволено використовувати інші види споживчої і транспортної тари, закупорювальні засоби і матеріали як вітчизняного, так і закордонного виробництва, які мають дозвіл центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з соком та забезпечують якість, безпечність і збереження продукції під час виготовлення, транспортування, зберігання та реалізації.

9.7 Соки, призначені на експортування, пакують згідно з умовами відповідної угоди.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортують і зберігають продукцію згідно з ГОСТ 13799, складують згідно з НПАОП 15.3-1.19 [8]. Продукцію зберігають у чистих, сухих, добре вентиляваних складських приміщеннях за температури від 0 °С до 25 °С і відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

Соки, фасовані в прозору споживчу тару, під час зберігання повинні бути захищені від потрапляння прямого сонячного проміння.

10.2 Норми укладання в штабелі готової продукції у споживчій тарі, у ящиках, в пакетах на піддонах чи в тарі-устаткованні повинні відповідати вимогам ВНТП 12-91К [16].

10.3 Строк придатності до споживання конкретних соків від дати виготовлення встановлює виробник залежно від технології виробництва, застосованих сировини та пакування. Рекомендовані умови і строк зберігання, впродовж яких соки зберігають свою якість, наведені у додатку Д.

10.4 Умови зберігання соків після розкриття пакування встановлює виробник залежно від застосованих сировини та пакування і зазначає в рецептурі, узгодженій і затвердженій у встановленому порядку.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби згідно з ГОСТ 26313, готують проби для органолептичного і фізико-хімічного контролювання згідно з ДСТУ 7040, мінералізацію для визначення токсичних елементів виконують згідно з ГОСТ 26929.

11.2 Якість пакування, маркування визначають згідно з ГОСТ 13799, об'єм соку в одній споживчій паковальній одиниці — згідно з ГОСТ 8756.1, герметичність скляної і металевої тари — згідно з ГОСТ 8756.18.

11.3 Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 8756.1. У разі розбіжностей за візуального оцінювання прозорості освітлених соків аналізують згідно з ГОСТ 8756.11.

11.4 Масову частку розчинних сухих речовин визначають згідно з ГОСТ 28562, ДСТУ ISO 2173, ДСТУ EN 12143 або ДСТУ 4945; масову частку титрованих кислот — згідно з ДСТУ EN 12147 або ДСТУ 4957, решту фізико-хімічних показників згідно з чинними нормативними документами, зазначеними у таблиці 2 із 5.1.3.

Масову частку вітамінів у соках, збагачених вітамінними комплексами, контролюють за фактичною масою внесеного в сік вітамінного комплексу згідно з рецептурою. У спірних випадках і на вимогу контролювальних органів визначають не менше двох вітамінів, які входять до складу вітамінного комплексу.

11.5 Токсичні елементи визначають згідно з ГОСТ 26927, ДСТУ ISO 6637, ГОСТ 26930, ДСТУ ISO 6634, ГОСТ 26931, ДСТУ ISO 7952, ГОСТ 26932, ДСТУ ISO 6633, ГОСТ 26933, ДСТУ ISO 6561, ГОСТ 26934, ДСТУ ISO 6636-2, ГОСТ 26935, ДСТУ ISO 2447, ГОСТ 30178, мікотоксин патулін — згідно з ДСТУ 4947.

Радіонукліди визначають згідно з МУ 5778 [17], МУ 5779 [18] та іншими чинними нормативними документами та рекомендаціями, погодженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Ідентифікацію соку для встановлення відповідності соку зазначеній на етикетці назві чи виявлення фальсифікації соків проводять згідно з 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4. Для соків, наведених у 5.1.5, можуть бути використані, як додаткові до основних показників, рекомендовані показники, наведені у «Зводі правил...» [2], але за умови згоди зацікавлених сторін.

11.6 Проби для мікробіологічного аналізування відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують проби згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, поживні середовища, реактиви готують згідно з ДСТУ 5093.

11.7 Аналізування на відповідність вимогам промислової стерильності консервів проводять відповідно до визначеної групи консервів згідно з ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

11.8 Аналізування на виявлення збудників псування виконують за необхідності підтвердження мікробіологічного псування згідно з ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805.

11.9 Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів виконують санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками відповідно до порядку державного санітарного нагляду.

11.10 Дозволено застосовувати інші методики, характеристики яких не нижче зазначених, які атестовані та затверджені в установленому порядку.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

12.2 Об'єм соку в одній споживчій паковальній одиниці, якість маркування, пакування, органолептичні, фізико-хімічні показники (окрім масової частки етилового спирту, оксиметилфурфуролу, вітаміну С та мінеральних домішок), визначають у кожній партії соку.

12.3 Масову частку етилового спирту, оксиметилфурфуролу, вітаміну С та мінеральних домішок визначають, а ідентифікацію соку чи виявлення його фальсифікації проводять у разі виникнення розбіжностей сторін в оцінюванні якості продукції.

12.4 Періодичність визначання вмісту токсичних елементів, мікотоксину патуліну — згідно з МР 4.4.4-108 [19].

Радіонукліди регламентують у сировині, вибірково в готовій продукції.

12.5 Періодичність контролювання соку за мікробіологічними показниками — згідно з МР 4.4.4-108 [19] та І 4.4.4.077 [5].

12.6 Кожну партію соку супроводжують документом, що підтверджує якість і безпечність продукції на відповідність вимогам цього стандарту. Реквізити документа про якість повинні відповідати вимогам І 4.4.4.077 [5].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність соку вимогам цього стандарту за дотримання умов зберігання і транспортування.

13.2 Строк придатності до споживання соків — згідно з 10.3 цього стандарту.

ДОДАТОК А (обов'язковий)

МІНІМАЛЬНІ МАСОВІ ЧАСТКИ РОЗЧИННИХ СУХИХ РЕЧОВИН І ТИТРОВАНИХ КИСЛОТ У СОКАХ

Таблиця А.1 — Мінімальні масові частки розчинних сухих речовин («число Брікс») і титрованих кислот для відновлених соків і пюре

Назва соку	Мінімальна масова частка розчинних сухих речовин («число Брікс»), %, не менше ніж	Мінімальна масова частка титрованих кислот (у перерахунку на лимонну кислоту), %, не менше ніж
Абрикосовий	11,2	0,3
Аґрусовий	7,0	0,8
Айвовий	11,2	0,3
Аличевий	12,0	0,6
Ананасовий	12,8	0,2
Апельсиновий	11,2	0,3
Ацероловий	6,5	Не нормують
Банановий	21,0	0,2
Барбарисовий	12,0	1,5
Із брусниці	10,0	1,6
Із бузини	10,0	0,6
Виноградний освітлений	14,5	0,15
Вишневий	13,5	0,4
Із голубики	8,5	0,5
Із горобини	11,0	0,7
Із горобини чорноплідної	13,5	0,6
Гранатовий	12,0	0,7
Грейпфрутовий	10,0	0,5
Грушевий	11,9	0,2

Продовження таблиці А.1

Назва соку	Мінімальна масова частка розчинних сухих речовин («число Брікс»), %, не менше ніж	Мінімальна масова частка титрованих кислот (у перерахунку на лимонну кислоту), %, не менше ніж
Із гуави	9,5	Не нормують
Із дині	8,0	0,2
Із жостеру	6,0	0,5
Із журавлини	7,5	1,2
Із інжиру	18,0	0,2
Із кавуна	8,0	0,2
Калиновий	7,0	0,7
Із карамболю	7,5	Не нормують
Із кеш'ю	11,5	Не нормують
Із ківі	11,5	0,2
Кизилловий	11,0	1,0
Кокосовий	5,0	0,2
Із купуачу	9,0	Не нормують
Із лайма	8,0	1,0
Лимонний	8,0	1,0
Із лічі	12,0	Не нормують
Із логанової ягоди	10,0	0,8
Із луло	9,0	Не нормують
Малиновий	7,0	0,8
Із манго	13,5	0,2
Мандариновий	11,2	0,3
Із маракуїї	12,0	Не нормують
Мультифруктовий (суміш соків не менше шести назв)	11,5	0,3
Нектариновий	10,5	0,3
Обліпиховий	8,0	1,5
Ожиновий	8,8	0,8
Із папайї	9,5	1,5
Персиковий	10,0	0,3
Порічковий	10,0	1,1
Сливовий	12,0	0,3
Суничний (полуничний)	7,0	0,5
Терновий	6,0	0,8
Ткемалевий	12,0	0,8
Томатний	5,0	0,2
Із хурми	14,0	0,2
Черешневий	12,0	0,2
Чорносмородиновий	11,5	0,6

Кінець таблиці А.1

Назва соку	Мінімальна масова частка розчинних сухих речовин («число Брікс»), %, не менше ніж	Мінімальна масова частка титрованих кислот (у перерахунку на лимонну кислоту), %, не менше ніж
Із чорниці	7,1	0,6
Шипшиновий	9,0	0,8
Із шовковиці	8,8	0,6
Яблучний	11,2	0,3

Примітка 1. Норми мінімальної масової частки розчинних сухих речовин і титрованих кислот встановлені без урахування доданих для коригування смаку цукру, солі або підкислювача.

Примітка 2. За відсутності в таблиці норм для мінімального вмісту розчинних сухих речовин у відновленому соці мінімальне значення визначають на основі вмісту сухих речовин у соці, який використовують у виробництві відповідного концентрованого соку чи пюре.

Примітка 3. Масову частку титрованих кислот визначають: для виноградного соку — у перерахунку на винну кислоту, для яблучного соку — у перерахунку на яблучну кислоту.

ДОДАТОК Б
(довідковий)

**МЕТОДИКА РОЗРАХУНКУ МІНІМАЛЬНОЇ МАСОВОЇ
ЧАСТКИ РОЗЧИННИХ СУХИХ РЕЧОВИН
І ТИТРОВАНИХ КИСЛОТ У СОКАХ**

Б.1 Мінімальну масову частку розчинних сухих речовин («число Брікс») для купажованих соків $W_{с.р.}$ у відсотках обчислюють:

— для соків без добавок за формулою:

$$W_{с.р.} = \frac{m_1 w_1 + m_2 w_2 + \dots + m_n w_n}{m_1 + m_2 + \dots + m_n}, \quad (\text{Б.1})$$

де m_n — вміст відповідного виду відновленого соку чи пюре в об'ємній частці соку згідно з рецептурою, %;

w_n — мінімальна масова частка розчинних сухих речовин («число Брікс») відповідного виду відновленого соку чи пюре згідно з таблицею А.1, %;

— для соків з додаванням цукрів за формулою:

$$W_{с.р.} = \frac{m_1 w_1 + m_2 w_2 + \dots + m_n w_n + c w_c}{m_1 + m_2 + \dots + m_n + c}, \quad (\text{Б.2})$$

де c — вміст цукру згідно з рецептурою, %;

w_c — масова частка розчинних речовин у цукрі, %.

Б.2 Мінімальну масову частку титрованих кислот для купажованих соків без добавок і соків з цукрами $T_{т.к.}$ у відсотках обчислюють за формулою:

$$T_{т.к.} = \frac{m_1 t_1 + m_2 t_2 + \dots + m_n t_n}{m_1 + m_2 + \dots + m_n + c}, \quad (\text{Б.3})$$

де t_n — мінімальна масова частка титрованих кислот відповідного виду відновленого соку чи пюре згідно з таблицею А.1, %.

Під час обчислювання мінімальної частки титрованих кислот купажованих соків її значення і значення титрованих кислот кожного складника соку повинні бути в перерахунку на кислото-у однієї назви.

ДОДАТОК В
(обов'язковий)
КОДИ ДКПП

Таблиця В.1 — Коды ДКПП соків згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Соки фруктові та овочеві	15.32
Соки фруктові відновлені	15.32.10
Соки овочеві відновлені	15.32.10
Суміші соків з овочів чи фруктів одного чи різних типів, зокрема відновлені соки	15.32.10
Соки фруктові газовані	15.32.10.290

ДОДАТОК Г
(довідковий)

**ПОЖИВНА (ХАРЧОВА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА
ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 100 г СОКУ**

Таблиця Г.1 — Калорійність та поживна цінність

Назва відновлених соків	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал/кДж
Абрикосовий	11,2	45/188
Агрусний	7,0	28/117
Айвовий	11,2	45/188
Аличевий	12,0	48/201
Ананасовий	12,8	51/213
Апельсиновий	11,2	45/188
Ацероловий	6,5	26/109
Банановий	21,0	84/351
Барбарисовий	12,0	48/201
Із брусниці	10,0	40/167
Із бузини	10,0	40/167
Виноградний освітлений	14,5	58/243
Вишневий	13,5	54/226
Із голубики	8,0	32/134
Із горобини	11,0	44/184
Із горобини чорноплідної	13,5	54/226
Гранатовий	12,0	48/201
Грейпфрутовий	10,0	40/167
Грушевий	11,9	48/201
Із гуави	9,5	38/159
Із дині	8,0	32/134
Із жостеру	7,5	30/126

Кінець таблиці Г.1

Назва відновлених соків	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал/кДж
Із журавлини	7,5	30/126
Із інжиру	18,0	72/301
Із кавуна	8,0	32/134
Калиновий	7,0	28/117
Із карамболю	7,5	30/126
Із кеш'ю	11,5	46/192
Із ківі	11,5	46/192
Кизилловий	11,0	44/184
Кокосовий	5,0	20/84
Із купуачу	9,0	36/150
Із лайма	8,0	32/134
Лимонний	8,0	32/134
Із лічі	12,0	48/201
Із луло	9,0	36/150
Малиновий	7,0	28/117
Із манго	13,5	54/226
Мандариновий	11,2	45/188
Із маракуйї	12,0	48/201
Нектариновий	10,5	42/176
Обліпиховий	8,0	32/134
Ожиновий	8,8	35/146
Із папайї	9,5	38/159
Персиковий	10,0	40/167
Порічковий	10,0	40/167
Сливовий	12,0	48/201
Суничний (полуничний)	7,0	28/117
Терновий	6,0	24/100
Ткемалевий	12,0	48/201
Томатний	5,0	20/84
Із хурми	14,0	56/234
Черешневий	12,0	48/201
Чорносмородиновий	11,5	46/192
Із чорниці	7,1	28/117
Шипшиновий	9,0	36/150
Із шовковиці	8,8	35/146
Яблучний	11,2	45/188
Примітка 1. На нові види соків калорійність та поживна цінність 100 г соків повинні бути зазначені в рецептурі.		
Примітка 2. Згідно з Міжнародною системою одиниць СІ 1 ккал = 4,1868 кДж.		

ДОДАТОК Д
(довідковий)

РЕКОМЕНДОВАНІ УМОВИ ТА СТРОКИ ЗБЕРІГАННЯ СОКІВ

Умови та терміни, протягом яких соки зберігають свою якість з дня виготовлення, не більше ніж:

а) за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %:

- у скляній тарі — 12 міс.;
- у металевій тарі — 12 міс.;
- в алюмінієвих тубах — 9 міс.;
- у пляшках із полімерних матеріалів — 12 міс.;
- пастеризовані газовані фруктові соки — 12 міс.;

б) у пакетах із комбінованих матеріалів на основі паперу чи картону, поліетиленової плівки та алюмінієвої фольги за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 70 %, для соків, фасованих:

- асептичним способом — 12 міс.;
- способом «гарячого фасування» — 6 міс.;

в) у пакетах із комбінованих матеріалів на основі алюмінієвої фольги та поліетиленової плівки за температури від 0 °С до 10 °С для соків, фасованих способом «гарячого фасування» — 9 міс.;

г) у тарі типу «Bag-in-Box» — 6 міс.

ДОДАТОК Е
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Санітарні правила для підприємств, які виробляють овоче-фруктові консерви, сушені овочі, фрукти і картоплю, квашену капусту і солені овочі, затверджені Мінсільгосппродом України 30.12.94.

2 Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices of the Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Union, 2003 («Звід правил для оцінки якості фруктових і овочевих соків» Асоціації промисловості соків і нектарів з фруктів і овочів Європейського Союзу, 2003 р.), затверджені МінАП України, 2005.

3 МБТиСН 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.89 і доповнення від 19.08.91 № 12212/805.

4 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256.

5 І 4.4.4.077–2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140.

6 Кислота аскорбінова (вітамін С), Державна фармакопея України. — 1 видавництво, 2001. — С. 388.

7 ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Державні санітарні правила та норми «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті», затверджені МОЗ України 20.09.2001 № 137.

8 НПАОП 15.3 -1.19–98 Правила охорони праці для плодоовочевих переробних підприємств, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 27.05.98 № 96.

9 ДБН В.2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення, затверджені Міністерством будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України 15.05.2006 № 168.

10 СНиП 2.09.04–87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові будівлі), затверджені Держбудом СРСР 30.12.87 № 313.

11 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97 № 201.

12 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 25.03.99 № 465.

13 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Головним санітарним лікарем МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630.

14 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690.

15 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.96 № 300.

16 ВНТП 12-91К Нормы технологического проектирования предприятий плодоовощной консервной промышленности (Норми технологічного проектування підприємств плодоовочевої консервної промисловості), затверджені Головагропромнаукaproект СРСР 22.07.91 № 070-81/284.

17 МУ 5778–91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР 04.01.91 № 5778.

18 МУ 5779–91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР 04.01.91 № 5779.

19 МР 4.4.4-108–2004 Периодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

Код УКНД 67.160.20

Ключові слова: консерви, соки, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, показники безпечності, пакування, маркування, правила приймання, методи контролювання, строк придатності.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **О. Рождественська**
Верстальник **Т. Неділько**

Підписано до друку 18.01.2011. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Обл.-вид. арк. 2,06. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 серія ДК № 1647