

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32160—  
2013

---

# ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ)

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПБиВП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 324-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32160—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

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

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

© Стандартиформ, оформление, 2018, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

---

**ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ)****Технические условия**

Fruit distillate. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на фруктовый (плодовый) дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.6, 4.1.3.7, требования к качеству продукта — в 4.1.2, 4.1.3.1—4.1.3.5, требования к маркировке — в 4.4.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12280 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13194 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

ГОСТ 13195 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа<sup>1)</sup>

ГОСТ 14138 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров

ГОСТ 14352 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в

---

<sup>1)</sup> В части раздела 2 действует ГОСТ 26928—96 «Продукты пищевые. Метод определения железа».

государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

**фруктовый (плодовый) дистиллят:** Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженной плодовой мякоти и (или) сброженного плодового сусла свежих плодов.

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Фруктовый (плодовый) дистиллят производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, характерный для используемого сырья
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для используемого сырья

4.1.3 По физико-химическим показателям фруктовый (плодовый) дистиллят должен соответствовать следующим требованиям:

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не менее 86,0 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация летучих веществ в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не менее 2,0 г/дм<sup>3</sup> безводного спирта.

4.1.3.3 Массовая концентрация фурфурола в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 30,0 мг/дм<sup>3</sup> безводного спирта.

4.1.3.4 Массовая концентрация общего диоксида серы в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 45,0 мг/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.5 Массовая концентрация железа в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 1,5 мг/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.6 Массовая концентрация метилового спирта в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 2,0 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.7 По показателям безопасности фруктовый (плодовый) дистиллят должен соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

#### 4.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам

Для производства фруктового (плодового) дистиллята применяют следующее сырье:

- плоды свежие культурные и дикорастущие съедобные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. При использовании косточковых плодов спиртовое брожение осуществляют после удаления косточек;

- виноматериалы фруктовые (плодовые), сброженные по ГОСТ 32027, приготовленные без добавления сахара-песка или сахара-рафинада, с объемной долей этилового спирта не менее 3,0 % и массовой концентрацией общего диоксида серы не более 15 мг/дм<sup>3</sup>.

Сырье, применяемое для производства фруктового (плодового) дистиллята, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При производстве фруктового (плодового) дистиллята используют вспомогательные средства, которые в контакте с фруктовым (плодовым) дистиллятом обеспечивают сохранение его качества и безопасности.

#### **4.3 Упаковка**

4.3.1 Упаковка фруктового (плодового) дистиллята должна соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят упаковывают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

#### **4.4 Маркировка**

Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### **5 Правила приемки**

5.1 Правила приемки — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности фруктового (плодового) дистиллята устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

### **6 Методы контроля**

6.1 Отбор проб — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Определение органолептических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Определение объемной доли этилового спирта — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Массовую концентрацию летучих веществ рассчитывают по сумме содержания высших спиртов, альдегидов, летучих кислот, средних эфиров.

Определение массовой концентрации высших спиртов — по ГОСТ 14138.

Определение массовой концентрации альдегидов — по ГОСТ 12280.

Определение массовой концентрации летучих кислот — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Определение массовой концентрации средних эфиров — по ГОСТ 14139.

6.5 Определение массовой концентрации фурфурола — по ГОСТ 14352.

6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение массовой концентрации железа — по ГОСТ 13195.

6.8 Определение массовой концентрации метилового спирта — по ГОСТ 13194.

6.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

### **7 Транспортирование и хранение**

7.1 Транспортирование и хранение фруктового (плодового) дистиллята — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Фруктовый (плодовый) дистиллят хранят при температуре от 5 °С до 20 °С и влажности воздуха не выше 85 % в таре (транспортной упаковке), изготовленной из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

**Библиография**

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Ключевые слова: фруктовый (плодовый) дистиллят, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Е.И. Мосур*  
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*  
Корректор *Е.Р. Ароян*  
Компьютерная верстка *Н.М. Кузнецовой*

Сдано в набор 23.10.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.  
[www.jurisizdat.ru](http://www.jurisizdat.ru) [y-book@mail.ru](mailto:y-book@mail.ru)

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)