

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ

Общие технические условия

СОКІ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ СПІРТАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2008



Ключевые слова: соки плодово-ягодные спиртованные, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.91.10.100

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 февраля 2008 г. № 8

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 28539-90)

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	3
5 Общие технические требования	3
6 Правила приемки	5
7 Методы контроля	6
8 Транспортирование и хранение	7
9 Гарантии изготовителя	7
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодово-ягодных спиртованных соков.....	8
Библиография	9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ
Общие технические условия**СОКІ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ СПІРТАВАНЫЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовы**Alcoholized fruit juices**
General specifications

Дата введения 2008-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плодово-ягодные спиртованные соки, предназначенные для изготовления безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

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

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

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 1334-2003 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

СТБ 1384-2003 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ П 1650-2006 Винодельческая промышленность. Термины и определения

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 4207-75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 4828-83 Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 9218-86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13191-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта

ГОСТ 13193-73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные.

Методы определения летучих кислот

ГОСТ 13195-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14251-75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 14252-73 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения титруемых кислот

СТБ 1832-2008

ГОСТ 14351-73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19908-90 Тигли, чаши, стаканы, колбы, воронки, пробирки и наконечники из прозрачного кварцевого стекла. Общие технические условия

ГОСТ 20001-74 Промышленность ликероводочная. Основные понятия. Термины и определения

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21715-76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832-76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 24433-80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия

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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573-87 Плоды граната свежие. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29227-91 (ИСО 835-1-81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные.

Часть 1. Общие требования

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) 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 П 1650, ГОСТ 20001, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 плодово-ягодный спиртованный сок: Продукт с объемной долей этилового спирта 16 %, 20 % и 25 %, произведенный из плодового и (или) ягодного сока с добавлением этилового ректификованного спирта из пищевого сырья.

3.2 алкогольный напиток: Напиток с объемной долей этилового спирта 7 % и более: водка, ликеро-водочные изделия, вино, в т. ч. шампанское, коньяк, бренди, кальвадос и другие напитки.

3.3 слабоалкогольный напиток: Напиток с объемной долей этилового спирта от 0,6 % до 9,0 %, за исключением кваса брожения, произведенный с использованием плодово-ягодных, виноградных соков, виноградных, плодовых винноматериалов, сахара, лимонной кислоты, пищевых вкусоароматических добавок, красителей, воды, этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, виноградного, плодового дистиллятов и (или) других компонентов с последующим насыщением или без насыщения двуокисью углерода.

3.4 безалкогольный напиток: Напиток с объемной долей этилового спирта не более 0,5 %, произведенный с использованием водного раствора сахара, ксилита или сорбита, плодово-ягодных спиртованных, натуральных соков, экстрактов, настоев, винноматериалов, эссенций, пищевых ароматизаторов, колера, красителей, пищевых кислот, ванилина и других компонентов с последующим насыщением или без насыщения двуокисью углерода, а также квас брожения с объемной долей этилового спирта не более 1,2 %.

4 Классификация

4.1 Плодово-ягодные спиртованные соки (далее – спиртованные соки) в зависимости от области применения и объемной доли этилового спирта подразделяют:

- с объемной долей этилового спирта 16 % для изготовления алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
- с объемной долей этилового спирта 20 % и 25 % для изготовления алкогольных напитков.

5 Общие технические требования

5.1 Спиртованные соки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном законодательством порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Цвет, вкус и аромат	Свойственные плодам и ягодам, из которых они изготовлены, без посторонних тонов

5.2.2 По физико-химическим показателям спиртованные соки должны соответствовать требованиям, указанным в 5.2.3 – 5.2.6 и таблице 2.

Таблица 2

Наименование сока	Наименование показателя			
	Массовая концентрация общего экстракта для спиртованных соков, г/100 см ³ , не менее			Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на моногидрат лимонной кислоты, г/дм ³
	с объемной долей этилового спирта 16 %	с объемной долей этилового спирта 20 %	с объемной долей этилового спирта 25 %	
Абрикосовый	8,4	–	7,5	7,0 – 13,0
Айвовый	8,4	–	7,5	6,0 – 11,0
Алычовый	7,4	–	6,6	13,0 – 25,0
Барбарисовый	8,4	–	7,5	20,0 – 35,0
Брусничный	7,5	–	6,7	9,0 – 22,0
Виноградный	14,0	–	–	3,0 – 8,0
Вишневый	10,5	–	9,4	7,0 – 18,0
Голубичный	–	–	5,0	8,0 – 14,0
Гранатовый	11,8	–	–	11,0 – 19,0
Ежевичный	5,6	–	5,0	6,0 – 12,0
Жимолостный	–	–	7,0	4,0 – 6,0
Земляничный (клубничный)	6,6	6,2	5,9	7,0 – 13,0
Калиновый	6,1	–	5,5	9,0 – 20,0
Кизилловый	8,4	–	7,5	10,0 – 25,0
Клюквенный	5,6	–	5,0	13,0 – 30,0
Красносмородиновый	5,9	–	5,3	11,0 – 21,0

Окончание таблицы 2

Наименование сока	Наименование показателя			
	Массовая концентрация общего экстракта для спиртованных соков, г/100 см ³ , не менее			Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на моногидрат лимонной кислоты, г/дм ³
	с объемной долей этилового спирта 16 %	с объемной долей этилового спирта 20 %	с объемной долей этилового спирта 25 %	
Крыжовниковый	6,0	–	5,4	10,0 – 20,0
Лимонниковый	–	–	5,0	31,0 – 53,0
Малиновый	5,6	–	5,0	7,0 – 16,0
Облепиховый	7,2	–	6,5	16,0 – 31,0
Рябиновый	9,9	–	8,9	13,0 – 25,0
Сливовый	9,1	–	8,2	6,0 – 12,0
Терновый	8,9	–	8,0	10,0 – 19,0
Ткемалевый	7,4	–	6,6	13,0 – 25,0
Цидониевый (айвы японской)	4,9	–	4,4	15,0 – 26,0
Черничный	6,0	–	5,4	6,0 – 12,0
Черноплодно-рябиновый	9,8	–	8,8	8,0 – 20,0
Черносмородиновый	8,4	–	7,5	15,0 – 32,0
Яблочный	8,4	–	7,5	5,0 – 10,0

5.2.3 Допускаются отклонения по объемной доле этилового спирта:

± 0,5 % – для спиртованных соков с объемной долей этилового спирта 16 %;

± 0,7 % – для спиртованных соков с объемной долей этилового спирта 20 %;

± 1,0 % – для спиртованных соков с объемной долей этилового спирта 25 %.

5.2.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в спиртованных соках должна быть не более 0,3 г/дм³.

5.2.5 Массовая концентрация железа в спиртованных соках должна быть не более 15,0 мг/дм³.

5.2.6 Массовая концентрация общей сернистой кислоты в спиртованных соках должна быть не более 200 мг/дм³.

5.2.7 Содержание токсичных элементов в спиртованных соках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (пункт 6.8.4).

5.2.8 Содержание радионуклидов в спиртованных соках не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [2].

5.2.9 Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов не допускается.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления спиртованных соков применяют следующее сырье и материалы:

– плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А, а также другие съедобные плоды и ягоды – по ТНПА;

– плоды и ягоды быстрозамороженные (за исключением яблок и груш) – по ГОСТ 29187;

– соки плодово-ягодные натуральные для промышленной переработки – по ТНПА;

– спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья – по СТБ 1334;

– калий железистосинеродистый 3-водный – по ГОСТ 4207;

– нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевую соль двуводную (НТФ) – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– ангидрид сернистый жидкий технический – по ГОСТ 2918;

– соли сернистой кислоты – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– желатин пищевой – по ГОСТ 11293;

– бентониты для пищевой промышленности – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

- танин для пищевой промышленности – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
- ферментные препараты – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
- картон фильтровальный – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
- кизельгур – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов и пищевых добавок по ТНПА и (или) разрешенных к применению Минздравом с указанием их в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

5.3.2 По показателям безопасности, в том числе по содержанию нитратов, применяемое сырье должно соответствовать допустимым уровням, установленным в [1], пищевые добавки и их применение – [3].

5.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном законодательством порядке.

5.4 Упаковка, маркировка

5.4.1 Спиртованные соки разливают по объему в цистерны для пищевых продуктов по ГОСТ 9218, металлические емкости из нержавеющей стали или эмалированные, а также другие виды и типы тары по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом для применения в винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

5.4.2 Заполнение тары на период транспортирования спиртованного сока производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости. Тара должна быть плотно укупороена.

5.4.3 Информацию об упакованных спиртованных соках указывают в сопроводительных документах на каждую партию продукта.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки спиртованных соков – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

Каждая партия изготовленных спиртованных соков должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

В удостоверении качества и безопасности спиртованного сока указывают:

- наименование продукта;
- номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование импортера (получателя);
- номер товарно-транспортной накладной;
- вид транспортной тары;
- объем партии в декалитрах при температуре 20 °С;
- номер партии;
- результаты контроля органолептических и физико-химических показателей;
- уровень радиоактивного загрязнения;
- дату изготовления;
- условия и срок хранения;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение о соответствии спиртованного сока требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов в спиртованных соках осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.3 Контроль уровня радиоактивного загрязнения спиртованных соков осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном законодательством порядке.

6.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей, качества упаковки спиртованных соков осуществляют в каждой партии.

СТБ 1832-2008

Контроль содержания синтетических красителей и искусственных ароматизаторов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384, СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

7.2 Определение физико-химических показателей:

- объемная доля этилового спирта – по ГОСТ 4828 или ГОСТ 13191;
- массовая концентрация общего экстракта – по ГОСТ 4828 или ГОСТ 14251;
- массовая концентрация летучих кислот – по ГОСТ 13193;
- массовая концентрация железа – по ГОСТ 13195;
- массовая концентрация общей сернистой кислоты – по ГОСТ 14351.

7.3 Определение органолептических показателей

7.3.1 Определение внешнего вида

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка и посторонних включений в спиртованных соках в проходящем свете или на световом экране.

7.3.1.1 Аппаратура

Пробирки – по ГОСТ 19908 вместимостью 25 см³.

Пипетки – по ГОСТ 29227 вместимостью 10 см³.

7.3.1.2 Проведение испытания

В пробирки из прозрачного стекла пипеткой наливают 10 см³ испытуемых спиртованных соков и определяют прозрачность, опалесценцию, наличие осадка и посторонних включений в проходящем свете или на световом экране.

7.3.2 Определение цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении цвета спиртованных соков в проходящем свете.

7.3.2.1 Аппаратура

Пробирки – по ГОСТ 19908 вместимостью 25 см³.

Пипетки – по ГОСТ 29227 вместимостью 10 см³.

7.3.2.2 Проведение испытания

В пробирки из прозрачного стекла пипеткой наливают 10 см³ испытуемых спиртованных соков и определяют цвет в проходящем свете.

7.3.3 Определение аромата и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата и вкуса спиртованных соков.

7.3.3.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы по ТНПА или разрешенные к применению Минздравом в пищевой промышленности.

7.3.3.2 Проведение испытания

В дегустационные бокалы наливают около 50 см³ испытуемых спиртованных соков и после предварительного перемешивания вращением определяют вкус и аромат.

7.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот

Массовую концентрацию титруемых кислот определяют по ГОСТ 14252.

Обработку результатов для спиртованных соков проводят в пересчете на моногидрат лимонной кислоты по формуле:

$$X = \frac{V \cdot 0,007 \cdot 1000}{10}, \quad (1)$$

где X – массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на моногидрат лимонной кислоты, г/дм³;

V – объем раствора гидроокиси натрия или калия с концентрацией 0,1 моль/дм³, израсходованный на титрование 10 см³ спиртованного сока, см³;

- 0,007 – масса моногидрата лимонной кислоты, соответствующая 1 см³ раствора гидроокиси натрия или калия с концентрацией 0,1 моль/дм³, г;
1000 – коэффициент пересчета результатов на 1 дм³;
10 – количество исследуемого спиртованного сока, взятое на титрование, см³.

Вычисление проводят до второго десятичного знака. За результат испытаний принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений и округляют до первого десятичного знака.

Допускаемое абсолютное расхождение между результатами измерений – по ГОСТ 14252.

7.5 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

Определение синтетических красителей – по [4] или методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

Определение искусственных ароматизаторов – по методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке*.

7.6 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Содержание радионуклидов в спиртованных соках определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.8 Качество упаковки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Спиртованные соки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта, в специальных железнодорожных цистернах по ТНПА или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 или другим ТНПА.

Цистерны должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия из материалов, разрешенные Минздравом для применения в винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

8.2 Спиртованные соки хранят при температуре не выше 25 °С в таре, указанной в 5.4.1, железобетонных, металлических резервуарах, имеющих внутреннее защитное покрытие из материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой и ликеро-водочной промышленности.

8.3 Срок хранения спиртованных соков с даты изготовления – 2 года.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие спиртованных соков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

* Определение искусственных ароматизаторов проводится с даты введения в действие методик, утвержденных в установленном законодательством порядке.

Приложение А
(обязательное)

**Перечень плодов и ягод,
используемых при производстве плодово-ягодных спиртованных соков**

- Абрикосы свежие – по ГОСТ 21832.
- Айва свежая – по ГОСТ 21715.
- Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
- Алыча крупноплодная свежая – по ГОСТ 21920.
- Барбарис свежий – по ТНПА.
- Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
- Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы – по ГОСТ 24433 с массовой концентрацией сахаров не менее 14,6 г/100 см³.
- Вишня свежая – по ГОСТ 21921.
- Голубика свежая – по ТНПА.
- Гранаты свежие – по ГОСТ 27573.
- Ежевика свежая – по ТНПА.
- Жимолость свежая съедобная – по ТНПА.
- Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.
- Калина свежая – по ТНПА.
- Кизил свежий – по ГОСТ 16524.
- Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.
- Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.
- Лимонник свежий – по ТНПА.
- Малина свежая – по СТБ 393.
- Облепиха свежая – по СТБ 1012.
- Рябина обыкновенная свежая – по ТНПА.
- Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.
- Слива свежая – по ГОСТ 21920.
- Смородина красная свежая – по СТБ 392.
- Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.
- Терн свежий – по ТНПА.
- Ткемали свежие – по ТНПА.
- Цидония (айва японская) – по ТНПА;
- Черника свежая – по ТНПА.
- Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

Библиография

- [1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [2] Гигиенические нормы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
- [4] МВИ.МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «БелГИМ» 7 декабря 2005 г.

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 05.03.2008. Подписано в печать 27.03.2008. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.- изд. л. 0,59 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.