

НАПИТКИ ВИННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2000

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИКП и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 31 марта 1998 г. № 100

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (октябрь 2009 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

НАПИТКИ ВИННЫЕ

Общие технические условия

Wine drinks.
General specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на винные напитки.
Требования безопасности продукта изложены в 4.1.4, 4.1.6, маркировка — 4.4.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
 ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
 ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
 ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
 ГОСТ 5541—2002 Средства укупорочные корковые. Общие технические условия
 ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
 ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
 ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
 ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
 ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа
 ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
 ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
 ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
 ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
 ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия
 ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия
 ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения плотности налива в бутылки
 ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
 ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
 ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ Р 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия
ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия
ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51618—2000 Коньяки Российские. Общие технические условия
ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот
ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия
ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта
ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия
ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52558—2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52835—2007 Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52836—2007 Вина плодовые столовые и виноматериалы плодовые столовые. Общие технические условия
ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия
ОСТ 10—167—88 Кроненпробки для укупорки бутылок. Технические условия

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 винный напиток: Алкогольный напиток, получаемый из виноградных и плодовых вино-материалов с добавлением этилового ректификованного спирта, коньячных, виноградных, пло-довых спиртов, винных концентратов, воды, сахара-песка, дубового экстракта, пищевых вкусо-ароматических добавок, красителей и других компонентов. Состав компонентов напитка устанавливается технологической инструкцией для конкретного напитка.

3.2 пищевая вкусоароматическая добавка: Регламентированная смесь компонентов натураль-ных или идентичных натуральных синтетических душистых веществ, эфирных масел, экстрактов и дистиллятов натурального сырья, предназначенных для придания винопродукту характерных запаха и вкуса и разрешенных для использования при производстве винодельческого продукта.

3.3 пищевой краситель: Химическое или природное вещество, не применяемое в чистом виде как пищевой продукт, которое преднамеренно вводится в винные напитки как дополнительный компонент для придания им характерного цвета.

3.4 колер карамельный: Продукт термической обработки сахара-песка.

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Характеристики

4.1.1 Винные напитки должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настояще-го стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утверж-денным для винного напитка конкретного наименования в установленном порядке.

4.1.2 Винные напитки должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Состав, цвет, аромат и вкус винных напитков должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной для винных напитков конкретных наименований в установленном порядке.

4.1.3 Винные напитки по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	5,0—28,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ , не более	300
Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм ³	1,0—7,0
Примечания 1 Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот, содержание других компонентов устанавливаются технологическими инструкциями, утвержденными для винных напитков конкретных наименований в установленном порядке. 2 Допускаются отклонения от норм, установленных для винных напитков конкретных наименований: по объемной доле этилового спирта — для винных напитков, разлитых в потребительскую тару, $\pm 0,5\%$, для винных напитков, отгружаемых для розлива на другие предприятия, от минус 0,2 до плюс 0,4 %; по массовой концентрации сахаров — для винных напитков массовой концентрации сахаров до 30,0 г/дм³ — $\pm 2,0$ г/дм³, для винных напитков массовой концентрации сахаров от 31,0 до 50,0 г/дм³ — $\pm 5,0$ г/дм³, для винных напитков массовой концентрации сахаров от 51 до 300 г/дм³ — $\pm 5,0$ г/дм³; по массовой концентрации титруемых кислот — $\pm 1,0$ г/дм³.	

4.1.4 Массовая концентрация общего диоксида серы в винных напитках объемной долей этилового спирта 5,0—13,0 % должна быть не более 200 мг/дм³, в том числе свободного — 20 мг/дм³. (Поправка).

4.1.5 Массовая концентрация железа в винных напитках должна быть не более 10 мг/дм³; в винных напитках, приготовленных с использованием дубового экстракта, — 3 мг/дм³.

4.1.6 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в винных напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления винных напитков применяют следующее сырье:

- вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные отечественные или импортные, по физико-химическим и органолептическим показателям соответствующие ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52558;

- вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные обработанные оригинальные;

- виноматериалы плодовые обработанные по ГОСТ Р 52835, ГОСТ Р 52836;

- виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные по ГОСТ Р 51146;

- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;

- сусло виноградное концентрированное отечественное [2] и импортное, разрешенное к применению органами Минздрава России;

- концентраты (экстракты) импортные, приготовленные из виноградных виноматериалов, разрешенные к применению органами Минздрава России;

- экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ Р 52467;

- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ Р 52185;

- экстракты отдельных частей растений или их дистилляты, предусмотренные нормативным документом;

- коньяк по ГОСТ Р 51618;

- спирты коньячные по ГОСТ Р 51145;

- спирт этиловый плодовый ректификат [3];

- спирт яблочный (кальвадосный) [4];

- спирт виноградный ректифицированный [5];

- спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ Р 51652;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- сахар-рафинад по ГОСТ 22;

- экстракт дубовый [6];
- колер;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- кислоту сорбиновую или ее растворимые соли [7];
- натрий бензоат пищевой [8];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

- пищевые добавки, разрешенные для использования в виноделии органами Минздрава России;

- пищевые красители, разрешенные для использования в виноделии органами Минздрава России;

- мед натуральный по ГОСТ 19792.

Допускается использовать другое сырье растительного происхождения и вспомогательные материалы, разрешенные к применению для данного вида продукта органами Минздрава России.

4.3 Упаковка

4.3.1 Винные напитки разливают в стеклянные бутылки по нормативному документу, а также в другую потребительскую тару, разрешенную органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

Особенности упаковки в другую потребительскую тару должны быть предусмотрены технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Розлив винных напитков в бутылки производят по объему или по уровню.

Полноту налива определяют по ГОСТ 23943.

При розливе по объему предельные отклонения для отдельной бутылки, см³, от номинальной вместимости при температуре (20 ± 0,5) °С допускаются:

± 6,0	для	бутылок	вместимостью	800 и 1000 см ³ ;
± 5,0	»	»	»	700 и 750 см ³ ;
± 4,0	»	»	»	500 см ³ ;
± 2,0	»	»	»	200 и 250 см ³ ;
± 1,0	»	»	»	100 см ³ .

При розливе по объему или по уровню среднее отклонение для 25 бутылок от номинальной вместимости при температуре (20 ± 0,5) °С не должно превышать ± 0,5 %.

4.3.2 Укупоривают бутылки корковыми пробками по ГОСТ 5541, алюминиевыми колпачками с перфорацией [9], полиэтиленовыми пробками типов III и IV [10], алюминиевыми колпачками типа «Алка» [11], кроненпробками по ОСТ 10—167 и другими видами укупорочных средств, разрешенными органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

На горловину бутылок, укупоренных корковыми и полиэтиленовыми пробками типа III, плотно надевают металлические или пластмассовые декоративные колпачки.

4.3.3 Упаковывание бутылок и другой потребительской тары с винными напитками производят в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16 и в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Упаковывание бутылок с винными напитками для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностям производят в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

4.3.4 Винные напитки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, разливают в дубовые бочки [12], титановые сварные бочки [13] и другие емкости, разрешенные органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

В бочках с винным напитком, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 1—2 % свободного пространства общей вместимости бочки. Дубовые бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка на каждой единице потребительской тары и упаковки должна соответствовать ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

- состав винного напитка.

Допускается указывать:

- совместное нанесение объемов 0,33 и 0,5 л или 1,0, 1,5 и 2,0 л с применением просечки для указания фактического объема;
- штриховой код продукта;
- условия хранения;
- информацию рекламного характера.

4.4.2 Маркирование закрытых дощатых ящиков и ящиков из гофрированного картона производят по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На ящиках наносят следующие дополнительные обозначения:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование продукта;
- количество бутылок;
- объем бутылок, л.

4.4.3 Маркирование бочек производят по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования продукта;
- массы брутто, тары и нетто, кг;
- номера бочки.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов в винных напитках осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51655.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Винные напитки транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида.

7.2 Винные напитки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.3 Винные напитки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, хранят в таре, указанной в 4.3.4, бутах [14] и резервуарах в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.4 Винные напитки хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов, помещениях при температуре:

- от 0 до плюс 10 °С — объемной долей этилового спирта 5—13 %;
- от 5 до 25 °С — объемной долей этилового спирта более 13 %.

Бутылки с винными напитками не должны подвергаться воздействию солнечных лучей.

7.5 Срок хранения винных напитков со дня их розлива (устанавливают технологической инструкцией, утвержденной для винных напитков конкретных наименований):

- не менее 1 мес — объемной долей этилового спирта 5—13 %;
- не менее 3 мес — объемной долей этилового спирта 13—28 %.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

- | | |
|-----------------------------|--|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] ТУ 9176-358-05031531—96 | Сусло виноградное концентрированное |
| [3] ТУ 10-05031531-343—93 | Спирты этиловые плодовые, сырец и ректификат |
| [4] ТУ 9174-187-05031531—95 | Кальвадосы |
| [5] ТУ 9182-149-00008064—97 | Спирты виноградные. Сырец и ректификат |
| [6] ТУ 9176-060-05031531—95 | Экстракт дубовый |
| [7] ТУ 6-22-5800146-358—92 | Кислота сорбиновая и ее растворимые соли |
| [8] ТУ 64-6-395—86 | Натрий бензоат пищевой |
| [9] ТУ 10.10-01-08—89 | Колпачки алюминиевые с перфорацией |
| [10] ТУ 10.10-01-11—89 | Пробки полиэтиленовые укупорочные |
| [11] ТУ 63.102.118—90 | Колпачки алюминиевые для укупорки бутылок с пищевыми жидкостями |
| [12] ТУ 10.24.15—90 | Бочки деревянные для вин и коньяков |
| [13] ТУ 48-10-110—91 | Бочки титановые сварные |
| [14] ТУ 10.24.30—90 | Буты винные |

УДК 663.2/5:006.354

ОКС 67.160.10

H73

ОКП 91 7700

Ключевые слова: винные напитки, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.В. Таланова*

Технический редактор *Н.С. Гришанова*

Корректор *М.В. Бучная*

Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 11.12.2009. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 104 экз. Зак. 785.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru

info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

к ГОСТ Р 51159—98 Напитки винные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 4.1.4	общей сернистой кислоты	общего диоксида серы
Пункт 6.2	в том числе свободной ГОСТ 14351	в том числе свободного ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)