

---

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52184—2003 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30.11.2010 № 680-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия**

**Canned foods. Juice products. Juices from fresh fruits. Specifications».**

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

**«Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию — фруктовые соки прямого отжима (далее — соки)».**

Раздел 2. Ссылки на ГОСТ 28472—90, ГОСТ Р 51293—99 и их наименования исключить;

дополнить нормативными ссылками:

**«ГОСТ 27573—87 Плоды граната свежие. Технические условия**

*(Продолжение см. с. 76)*

---

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52184—2003)*

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51442—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53137—2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Общие положения

ГОСТ Р 53139—2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом

ГОСТ Р 53584—2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии

ГОСТ Р 53585—2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии

*(Продолжение см. с. 77)*

ГОСТ Р 53586—2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии

ГОСТ Р 53693—2009 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 53694—2009 Продукция соковая. Определение 5-гидроксиметилфурфуrolа методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 53766—2009 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 53773—2010 Продукция соковая. Методы определения антоцианинов».

Пункт 3.1 перед ссылкой на ГОСТ Р 51938 дополнить ссылкой: «[1] и».

Пункт 4.1 дополнить наименованиями:

«ананасовый,  
из бузины,  
гранатовый,  
из морошки,  
из нектарина,  
из помело,  
из чернослива»;

дополнить абзацем:

«Допускается выпуск соков из двух и более видов фруктов, с добавлением пюре, мякоти и клеток citrusовых фруктов. Наименование соков из двух и более видов фруктов формируется в соответствии с требованиями [1]».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 Соки прямого отжима, в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:

- соки прямого отжима,
- соки прямого отжима осветленные,
- соки прямого отжима с мякотью».

Пункт 4.3 исключить.

Пункт 4.4. Заменить слово: «изготавливают» на «могут изготавливаться».

Пункт 5.1 перед словами «настоящего стандарта» дополнить ссылкой: «[1] и».

Пункт 5.2.1. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. с. 78)*

Т а б л и ц а 1 — Органолептические показатели соков прямого отжима

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид соков:	
прямого отжима	Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары
прямого отжима осветленных	Прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция
Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Не допускаются посторонние примеси и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов

Пункт 5.2.2. Таблицы 3, 4 исключить;

таблица 5. Графу «Наименование показателя» дополнить наименованием показателя: «Минимальное содержание растворимых сухих веществ, %»; графу «Норма» — «В соответствии с [1]»; графу «Методы анализа» — «По ГОСТ Р 51433»;

графа «Норма». Для показателя «Массовая доля осадка, %, не более, в соках осветленных» заменить норму: 0,2 на 0,3;

исключить наименование « - неосветленных» и его норму: 0,9;

графу «Наименование показателя» дополнить наименованием показателя: «Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее»; графу «Норма» дополнить значением: 8; графу «Метод анализа» дополнить ссылкой: «По ГОСТ Р 51442»;

наименование показателя «Массовая концентрация оксиметилфурфурола, мг/дм<sup>3</sup>, не более» и соответствующие показатели исключить.

Раздел 5 дополнить пунктом — 5.2.2.1:

(Продолжение см. с. 79)

«5.2.2.1 Массовая концентрация оксиметилфурфурола, мг/дм<sup>3</sup>, не более:

10 — в соках из цитрусовых плодов;

20 — в остальных соках.

Метод анализа — по ГОСТ 29032».

Пункт 5.2.3 изложить в новой редакции:

«5.2.3 Идентификация соков проводится в соответствии с требованиями [1] и ГОСТ Р 53137»;

сноску «\*» исключить.

Пункты 5.2.4, 5.2.5 изложить в новой редакции:

«5.2.4 Требования безопасности соков должны соответствовать требованиям [1]. Содержание пестицидов, использованных при производстве сырья, должно соответствовать требованиям [3].

5.2.5 Микробиологические показатели безопасности соков должны соответствовать требованиям [1]».

Пункт 5.3.1. Перечень используемого сырья дополнить наименованиями:

«- ананас свежий;

- бузина свежая;

- гранат свежий по ГОСТ 27573;

- морошка свежая;

- нектарины свежие;

- помело свежее;

- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества;

- клетки цитрусовых фруктов;

- фруктовая мякоть»;

тридцать восьмой абзац. Исключить слова: «(в качестве антиоксиданта, в количестве не более 400 мг/кг)»;

тридцать девятый абзац. Заменить слова: «полуфабрикаты соковые фруктовые (в том числе из цитрусовых плодов)» на «пюре и соки»;

сорок третий абзац дополнить ссылкой «[1],»;

сорок четвертый абзац изложить в новой редакции:

«Допускается использование других видов сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности»;

сорок седьмой абзац. Исключить слова: «концентрированных натуральных летучих ароматообразующих веществ», «а также других видов сырья и/или материалов, кроме приведенных в настоящем пункте».

Пункт 5.4.1. Второй, третий абзацы. Исключить слова: «уполномоченными органами».

Пункт 5.4.2. Первый абзац. Исключить слова: «в т. ч. показателей, используемых при идентификации».

Пункт 5.4.3. Последний абзац исключить.

Пункты 5.5.1, 5.5.1.1 изложить в новой редакции:

«5.5.1 Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары — в соответствии с требованиями [1], ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями.

5.5.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке должны быть указаны:

- наименование сока по [1],
- наименование и местонахождение изготовителя и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории;
- товарный знак или торговая марка (при наличии);
- допускаются надписи «осветленный» для осветленных соков и «с мякотью» для соков с мякотью;
- допускается надпись «гомогенизированный» для гомогенизированных соков;
- допускается надпись «Перед употреблением взбалтывать» для соков с мякотью».

Пункты 5.5.1.2 — 5.5.1.8 исключить.

Пункт 5.5.2 перед ссылкой на ГОСТ 13799 дополнить ссылками: «[1], ГОСТ Р 51074.».

Пункты 6.4 — 6.6 (примечание исключить) изложить в новой редакции:

«6.4 Контроль показателей безопасности проводят с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества продукции проводят с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию соков в целях установления соответствия заявленному наименованию проводят по [1] и ГОСТ Р 53137».

Пункт 7.3 изложить в новой редакции:

«7.3 Объемная доля мякоти — по ГОСТ Р 51442».

Пункт 7.6 после ссылки на ГОСТ 51940 дополнить словами: «Определение ароматобразующих соединений методом хромато-масс-спектрометрии — по ГОСТ Р 53138, определение аскорбиновой кислоты — по ГОСТ Р 53139, ГОСТ Р 53693, определение стабильных изотопов кислорода — по ГОСТ Р 53584, определение стабильных изотопов водорода — по ГОСТ Р 53585, определение стабильных изотопов углерода — по ГОСТ Р 53586, определение 5-гидрокси-метилфурфура — по ГОСТ Р 53694, опре-

*(Продолжение см. с. 81)*

деление сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита — по ГОСТ Р 53766, определения антоцианинов — по ГОСТ Р 53773».

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ Р 52711, подготовка проб — по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 52711, культивирование и определение микроорганизмов — по ГОСТ 26670, ГОСТ Р 52711».

Пункт 8.1. Первый абзац перед ссылкой на ГОСТ 13799 дополнить ссылкой: «[1] и».

Приложение А изложить в новой редакции (кроме наименования):

«Соки прямого отжима фасуют:

- в стеклянную тару по ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.2;
- в тару из комбинированного материала по ГОСТ Р 52579.

*(Продолжение см. с. 82)*

---

Допускается фасовать соки в тару из материалов других видов, разрешенных к применению в пищевой промышленности».

Приложение Б. Таблица Б.1. Наименование. Заменить слова: «осветленных и неосветленных» на «фруктовых»;

таблицы Б.1, Б.2. Головка. Заменить слова: «Калорийность, ккал» на «Энергетическая ценность, ккал».

Приложение В. По всему тексту приложения заменить значения: «от 2 °С до 25 °С» на «от 0 °С до 25 °С», «от 2 °С до 10 °С» на «от 0 °С до 10 °С».

Приложение Г. Библиография. Позицию «[1]» изложить в новой редакции:

«[1] Федеральный Закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

позиции [9], [17], [18], [24] — [29] — исключить;

сноску «\*» исключить.

(ИУС № 5 2011 г.)

---