
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55459—
2013

ДИСТИЛЛЯТ ВИНОГРАДНЫЙ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 091 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 212-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартиформ, 2014

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 ВИНОГРАДНЫЙ

Технические условия

Vine distillate.
Specifications

Дата введения — 2014 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на виноградный дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.5, 4.1.3.6, к качеству продукта — в 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.4, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ 12280—75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13194—74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

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

ГОСТ 14138—76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139—76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров

ГОСТ 14352—73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

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 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31730—2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32001—2012 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ 32095—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ 32051—2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32115—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **виноградный дистиллят**: Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Виноградный дистиллят производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных в [1].

4.1.2 Виноградный дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Т а б л и ц а

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, характерный для виноградного дистиллята, без постороннего запаха
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для виноградного дистиллята, без постороннего привкуса

4.1.3 По физико-химическим показателям виноградный дистиллят должен соответствовать следующим требованиям:

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в виноградном дистилляте должна быть менее 86,0 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация летучих веществ в виноградном дистилляте должна быть не менее 1,4 г/дм³ безводного спирта.

4.1.3.3 Массовая концентрация общего диоксида серы в виноградном дистилляте должна быть не более 45 мг/дм³.

4.1.3.4 Массовая концентрация железа в виноградном дистилляте должна быть не более 1,5 мг/дм³.

4.1.3.5 Массовая концентрация метилового спирта в виноградном дистилляте должна быть не более 2,0 г/дм³ безводного спирта.

4.1.3.6 Содержание токсичных элементов в виноградном дистилляте не должно превышать норм, установленных в [1].

4.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам

4.2.1 Для производства виноградного дистиллята применяют следующее сырье:

- сброженные виноградные выжимки;
- дрожжевые и гущевые осадки. Количество осадков не должно превышать 25 % от массы виноградных выжимок, а количество спирта, полученное из осадков, – 35 % от общего количества спирта.

та в конечном продукте.

4.2.2 При производстве виноградного дистиллята используют вспомогательные средства, которые в контакте с виноградным дистиллятом обеспечивают сохранение его качества и безопасности.

4.2.3 Сырье, применяемое для производства виноградного дистиллята, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковка виноградного дистиллята должна соответствовать требованиям [2].

4.3.2 Виноградный дистиллят упаковывают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

4.4 Маркировка

Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям [3].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 31730.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в виноградном дистилляте устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 31730.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 32051.

6.3 Определение объемной доли этилового спирта – по ГОСТ 32095.

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

- определение массовой концентрации альдегидов – по ГОСТ 12280;
- определение массовой концентрации летучих кислот – по ГОСТ 32001;
- определение массовой концентрации высших спиртов – по ГОСТ 14138;
- определение массовой концентрации средних эфиров – по ГОСТ 14139;
- определение массовой концентрации фурфурола – по ГОСТ 14352.

6.5 Определение массовой концентрации диоксида серы – по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 32115.

6.6 Определение массовой концентрации железа – по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 13195, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.7 Определение массовой концентрации метилового спирта – по ГОСТ 13194.

Массовую концентрацию метилового спирта X , г/дм³ безводного спирта, вычисляют по формуле

$$X = \frac{100 \cdot A}{C},$$

где 100 – коэффициент пересчета результатов определения метилового спирта на дм³ безводного спирта;

A – массовая концентрация метилового спирта, определенная по ГОСТ 13194, г/дм³;

C – объемная доля этилового спирта в виноградном дистилляте, %.

6.8 Подготовка проб к минерализации – по ГОСТ 26929.

6.9 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [4];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [4];
- ртути – по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26927, [5], [6].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение виноградного дистиллята – в соответствии с требованиями [1].

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

7.3 Виноградный дистиллят хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах и транспортной упаковке, изготовленных 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» |
| [4] МУК 4.1.986—2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии |
| [5] МИ 2725—2002 | Алкогольная и алкогольсодержащая продукция. Методика измерений массовой концентрации общей ртути методом атомно-абсорбции |
| [6] МУ 5178—90 | Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевой продукции методом беспламенной атомной абсорбции |

УДК 663.5.002:006.354 ОКС 67.160.10

ОКП 91 7630

Ключевые слова: дистиллят виноградный, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60х84^{1/8}.

Усл. печ. л. 0,93. Тираж 31 экз. Зак. 1306.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru

info@gostinfo.ru