

**КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ**  
**ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

к ГОСТ Р 51156—98 Коктейли винные газированные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Второй абзац	свободной сернистой кислоты	свободного диоксида серы
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 4.1.3. Таблица 1	Массовая концентрация сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более в том числе свободной, мг/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup> , не более в том числе свободного, мг/дм <sup>3</sup>
примечание 1	свободной сернистой кислоты	свободного диоксида серы
Пункт 4.2. Таблица 2	Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup> , не более
Пункт 6.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)

Предисловие

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБ 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. № 97

**3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

© ИПК Издательство стандартов, 1998

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Определения . . . . .	2
4 Общие технические условия . . . . .	2
4.1 Характеристики . . . . .	2
4.2 Требования к сырью и материалам . . . . .	3
4.3 Упаковка . . . . .	5
4.4 Маркировка . . . . .	5
5 Правила приемки . . . . .	6
6 Методы контроля . . . . .	6
7 Транспортирование и хранение . . . . .	6
Приложение А Библиография . . . . .	7

**КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ****Общие технические условия**

Carbonated wine cocktails.

General specifications

Дата введения 1999—01—01

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на винные газированные коктейли.

Требования безопасности продукта изложены в 4.1.3 (в части нормирования свободной сернистой кислоты и давления двуокиси углерода в бутылке), 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—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 4221—76 Калий углекислый. Технические условия

ГОСТ 5962—67 Спирт этиловый ректификованный. Технические условия

ГОСТ 5963—67 Спирт этиловый питьевой 95 %-ный. Технический условия

ГОСТ 6687.0—86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.3—87 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ 6687.4—86 Напитки безалкогольные, квасы, сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 6687.5—86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Органолептический метод определения показателей качества и метод определения полноты налива

ГОСТ 6687.7—88 Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта

ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 10117—91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

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

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 14351—73 Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты

ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18078—72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 18192—72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия

ГОСТ 19792—87 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

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 28615—90 Виноматериалы плодовые обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 28616—90 Вина плодовые. Общие технические условия

ГОСТ 51074—97 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

### 3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

**3.1 коктейль газированный винный:** Напиток, получаемый путем смешивания виноградных или плодовых виноматериалов или их концентратов со спиртом, водой, с использованием пищевых вкусо-ароматических добавок или без них, красителей или без них с насыщением двуокисью углерода.

**3.2 композиция:** Смесь компонентов, содержащая спирт, виноматериал, сахар, лимонную кислоту, пищевую вкусо-ароматическую добавку, краситель, (при необходимости), питьевую воду и другие компоненты.

### 4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

#### 4.1 Характеристики

**4.1.1** Винные газированные коктейли должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке для конкретного наименования винного газированного коктейля.

**4.1.2** Винные газированные коктейли должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. При наливке в бокал винного газированного коктейля должна образовываться характерная для газированных напитков пена и должно происходить выделение пузырьков двуокиси углерода.

**4.1.3** По химическим и физико-химическим показателям винные газированные коктейли должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	2,0—12,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм <sup>3</sup>	20,0—120,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм <sup>3</sup> или	1,5—6,0
Кислотность, см <sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия, концентрации 1,0 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup>	2,0—8,1
Массовая концентрация сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более	250
в том числе свободной, мг/дм <sup>3</sup>	10—40
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	10
в коктейлях, приготовленных с использованием дубового экстракта, не более	2
Давление двуокиси углерода в бутылке с коктейлем, приготовленным с насыщением двуокисью углерода, при температуре 20 °С, кПа, не менее	150
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30
<p><b>Примечания</b></p> <p>1 Массовая концентрация свободной сернистой кислоты 40 мг/дм<sup>3</sup> соответствует свежеприготовленному винному коктейлю.</p> <p>2 Для больных диабетом производят винные газированные коктейли с использованием сахара-замениителя (подсластителя).</p> <p>3 При замене сахара на подсластители, разрешенные органами Минздрава России для продукта данного вида, массовая концентрация сахаров не нормируется и не контролируется.</p> <p>Контроль количества подсластителя осуществляется по закладке.</p>	

4.1.4 Состав компонентов, органолептические, химические и физико-химические показатели для конкретных наименований винных газированных коктейлей устанавливаются в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке. В винном газированном коктейле содержание виноматериалов должно быть не менее 15 % или концентрата вина — не менее 2 %.

4.1.5 В винных газированных коктейлях допускаются отклонения от норм показателей, установленных для конкретных наименований коктейля:

по объемной доле этилового спирта	±0,5 %;
по массовой концентрации сахаров	±5,0 г/дм <sup>3</sup> ;
по массовой концентрации титруемых кислот	±0,5 г/дм <sup>3</sup> ;
по кислотности	±0,7 см <sup>3</sup> .

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

#### 4.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления винных газированных коктейлей применяют следующее сырье:

виноматериалы обработанные отечественные, соответствующие требованиям ГОСТ 7208 или импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

виноматериалы виноградные необработанные отечественные, соответствующие требованиям, указанным в таблице 2, или импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для необработанных виноматериалов		
	натуральных сухих		специальных десертных
	белых и розовых	красных	
Объемная доля этилового спирта, %	7,0—12,0	8,0—12,0	13,0—16,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм <sup>3</sup>	Не более 3,0	Не более 3,0	120,0—200,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм <sup>3</sup>	5,0—10,0	5,0—10,0	4,0—8,0

Окончание табл. 2

Наименование показателя	Норма для необработанных виноматериалов		
	натуральных сухих		специальных десертных
	белых и розовых	красных	
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм <sup>3</sup> , не более	1,3	1,5	1,0
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм <sup>3</sup> , не более	100	100	150
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup>		1—20	
<p><b>П р и м е ч а н и е</b> — Необработанные виноматериалы виноградные отечественные объемной долей этилового спирта от 7,0 до 9,0 % применяют в том же регионе, где произведены, а по остальным показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.</p>			

Содержание токсичных элементов и радионуклидов в виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1];

виноматериалы плодовые обработанные по ГОСТ 28615;

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

концентраты (экстракты) импортные, приготовленные из виноградных виноматериалов, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

композиции отечественные или импортные, разрешенные органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

плодовое сырье по ГОСТ 28616;

соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;

сусло виноградное концентрированное отечественное [2] или импортное, разрешенное к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078 и импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192 и импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

эссенции пищевые [3, 4] и импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

настои цитрусовые спиртовые [5] и импортные, разрешенные к применению органами Минздрава России для производства продукта данного вида;

смеси сухих растительных ингредиентов для винодельческой промышленности или их отдельные компоненты [6];

экстракты растений или их дистилляты, предусмотренные нормативным документом;

спирт этиловый питьевой 95 %-ный по ГОСТ 5963;

спирт этиловый плодовый ректификат [7];

спирт виноградный ректификат [8];

спирт этиловый ректифицированный высшей очистки или 1-го сорта по ГОСТ 5962;

спирт коньячный молодой по ГОСТ Р 51145;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сахар-рафинад по ГОСТ 22;

сахар жидкий [9];

подсластители, разрешенные к применению в производстве продукта данного вида органами Минздрава России;

мед натуральный по ГОСТ 19792;

экстракт дубовый [10];

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

пищевые вкусо-ароматические добавки и красители, разрешенные к применению в производстве продукта данного вида органами Минздрава России;



калий углекислый по ГОСТ 4221;  
 натрия бензоат [11];  
 кислоту сорбиновую или ее растворимые соли [12];  
 воду питьевую по ГОСТ 2874;  
 двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;  
 ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве винных газированных коктейлей применяют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в производстве продукта данного вида органами Минздрава России.

#### 4.3 Упаковка

4.3.1 Винные газированные коктейли разливают в потребительскую тару, разрешенную органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида

4.3.2 Розлив винных газированных коктейлей производят по объему и по уровню по ГОСТ 23943.

4.3.3 Винные газированные коктейли разливают в бутылки типов П-Ш-750, П-КПШ-750, П-Ш-400 по ГОСТ 10117. Высота уровня напитка, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять  $(8 \pm 1)$  см при 20 °С.

4.3.4 Среднее наполнение 10 единиц потребительской тары, кроме указанной в 4.3.3, при 20 °С должно соответствовать их номинальной вместимости с отклонением, %:

$\pm 5$	при вместимости	до 0,25 дм <sup>3</sup> ;
$\pm 4$	»	от 0,25 » 0,50 дм <sup>3</sup> ;
$\pm 3$	»	» 0,50 » 1,00 дм <sup>3</sup> ;
$\pm 2$	»	» 1,00 » 3,00 дм <sup>3</sup> .

4.3.5 Потребительскую тару с винными газированными коктейлями герметично укупоривают с применением укупорочных средств, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

4.3.6 Горлышко бутылок типов П-Ш-750, П-КПШ-750, П-Ш-400 по ГОСТ 10117 оформляют фольгой или специальным алюминиевым колпачком по нормативному документу.

Допускается оформление горлышка других типов бутылок, укупоренных полиэтиленовыми пробками или кроненпробками, металлическими или пластмассовыми колпачками по нормативным документам.

4.3.7 Винные газированные коктейли, расфасованные в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, разрешенную органами Минздрава России и обеспечивающую сохранность качества продукта.

4.3.8 Винные газированные коктейли, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

#### 4.4 Маркировка

4.4.1 Информацию для потребителя наносят в соответствии с ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

номер партии продукта;

состав коктейля;

условия хранения;

при использовании подсластителя надпись «для больных диабетом».

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;

информацию рекламного характера.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на ящиках 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.

## 5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144 или ГОСТ 6687.0.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в винных газированных коктейлях осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукта по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

## 6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144 или ГОСТ 6687.0.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 6687.3, ГОСТ 6687.4, ГОСТ 6687.5, ГОСТ 6687.7, ГОСТ 12258, ГОСТ 13191, ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

## 7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Винные газированные коктейли транспортируют при температуре от 5 до 20 °С транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на конкретных видах транспорта. Перевозку автомобильным транспортом осуществляют в крытых транспортных средствах.

При внутригородских перевозках допускается транспортировать коктейли в открытых транспортных средствах.

7.2 Винные газированные коктейли хранят в крытых вентилируемых складских помещениях при температуре от 5 до 16 °С и относительной влажности не более 85 %. Бутылки с винным газированным коктейлем не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

7.3 Срок хранения продукта со дня розлива устанавливает изготовитель в технологических инструкциях — не менее 1 мес.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**(информационное)**

**БИБЛИОГРАФИЯ**

- [1] САН ПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [2] ТУ 9176—358—05031531—96 Сусло виноградное концентрированное. Технические условия
- [3] ОСТ 18—103—84 Эссенции ароматические пищевые. Технические условия
- [4] ТУ 10—04—16—72—87 Эссенции ароматические пищевые для кондитерской и пищевой промышленности
- [5] ТУ 10—5031536—15—90 Настои цитрусовые спиртовые
- [6] ТУ 10 РСФСР 621—90 Смесь сухих растительных ингредиентов для винодельческой промышленности
- [7] ТУ 10—05031531—343—90 Спирты этиловые плодовые, сырец и ректификат
- [8] ТУ 9182—149—00008064—97 Спирты виноградные сырец и ректификат
- [9] ТУ 9111—001—00335315—94 Сахар жидкий
- [10] ТУ 9176—060—05031531—95 Экстракт дубовый. Технические условия
- [11] ТУ 64—6—395—86 Натрия бензоат пищевой
- [12] ТУ 6—22—5800146—358—92 Кислота сорбиновая и ее растворимые соли

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

Редактор *Т.П. Шашина*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.И. Першина*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 08.04.98. Подписано в печать 22.05.98. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,83.  
Тираж 503 экз. С622. Зак. 421.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.

Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6.

Плр № 080102