



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

**ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ
ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ**

ГОСТ 6687.5—86

Издание официальное

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

к ГОСТ 6687.5—86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|-------------------|---------------------------------------|
| Вводная часть | безалкогольные | безалкогольные и слабоалкогольные |
| Пункты 2.2 (первый абзац), 2.3.1 (2 раза), 2.3.2, 2.3.3, 3.3.1, 3.3.1.2 | безалкогольных | безалкогольных и слабоалкогольных |
| Пункт 3.2. Первый абзац | с безалкогольными | с безалкогольными и слабоалкогольными |
| Пункт 3.3.1.1. Первый абзац | безалкогольному | безалкогольному или слабоалкогольному |
| Пункт 3.3.1.2 | безалкогольного | безалкогольного и слабоалкогольного |

(ИУС № 7 2007 г.)

**ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ****Методы определения органолептических
показателей и объема продукции****ГОСТ
6687.5—86**Non-alcoholic industry products Methods for
determination of organoleptic indices and
products volume

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 9 апреля
1986 г. № 923 срок введения установлен

01.07.87

Настоящий стандарт распространяется на продукцию безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов колер и др.) и устанавливает методы определения органолептических показателей качества (внешнего вида, прозрачности, цвета, аромата и вкуса), методы определения объема продукции; для концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера — метод определения растворимости в воде и наличия посторонних примесей. Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ОТБОР ПРОБ

1. Отбор проб по ГОСТ 6687.0—86.

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
КАЧЕСТВА****2.1. Аппаратура, материалы, реактивы**

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания 1 кг и погрешностью $\pm 0,1$ г.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Издательство стандартов, 1986

Издательство стандартов, 1994

Переиздание с изменениями

Стакан типа Н вместимостью 250 см³, диаметром 69 мм по ГОСТ 25336—82.

Цилиндр мерный вместимостью 250 см³, диаметром 70 мм по ГОСТ 1770—74.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100 °С и ценой деления шкалы 0,1 °С по ГОСТ 28498—90.

Баня водяная.

Бокал дегустационный.

Вода питьевая по ГОСТ 2874—82.

Палочка стеклянная.

2.2. Подготовка к испытанию

Перед определением вкуса и аромата безалкогольных напитков их доводят до температуры 10—14 °С путем охлаждения или подогрева в водяной бане.

Сиропы перед определением органолептических показателей разводят водой в десять раз по объему. Для этого в мерный цилиндр вместимостью 250 см³ наливают 25 см³ сиропа температурой 10—14 °С, доливают питьевой водой той же температуры до метки 250 см³ и тщательно перемешивают.

Перед определением вкуса и аромата концентрата квасного сусла и колера, концентратов квасов, экстрактов квасов их разбавляют водой в массовом отношении соответственно 1:30, 1:10, 1:15. Для этого доводят массу содержимого стакана с 10,0 г концентрата квасного сусла и колера или 30,0 г концентрата кваса, или 20,0 г экстракта кваса соответственно до 310,0; 330,0; 320,0 г. Смесь тщательно перемешивают стеклянной палочкой до полного растворения продукции.

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Проведение испытания

2.3.1. Внешний вид безалкогольных напитков в бутылках и банках, сиропов, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов в бутылках и банках вместимостью не более 1000 см³ определяют визуально на соответствие требованиям нормативно-технической документации на готовую продукцию. Оценивают правильность наклейки этикетки, наличие перекосов, деформации, разрывов, чистоту бутылки. Прозрачность и наличие посторонних включений в безалкогольных напитках в бутылках и банках и сиропах в бутылках и банках вместимостью не более 1000 см³ определяют, просматривая закупоренные бутылки, банки в проходящем свете и переворачивая их при этом.

2.3.2. Внешний вид, цвет сиропов, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера (после их разбавле-

ния), цвет безалкогольных напитков определяют визуально в чистом сухом цилиндре или стакане вместимостью 250 см³. Оценивают оттенок и интенсивность окраски на соответствие требованиям нормативно-технической документации на готовую продукцию

2 3 3 Аромат и вкус безалкогольных напитков, а также сиропов, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера (после их разбавления) определяют органолептически немедленно после налива пробы в дегустационный бокал при температуре 10—14°C. Оценивают соответствие аромата и вкуса требованиям нормативно-технической документации на готовую продукцию

2 3 2, 2 3 3 (Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ

3 1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, удовлетворяющей требованиям п. 3 3 2 1 настоящего стандарта.

Цилиндры мерные наливные 1—25, 3—25, 1—50, 3—50, 1—100, 3—100, 1—250, 3—250, 1—500, 3—500, 1—1000, 3—1000, 1—2000, 3—2000 по ГОСТ 1770—74.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100°C и ценой деления шкалы 0,1°C по ГОСТ 28498—90

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145—84 или часы наручные механические по ГОСТ 10733—79, или секундомер.

Баня водяная

Вода питьевая по ГОСТ 2874—82.

3 2. Подготовка к испытанию

Содержимое бутылок или банок вместимостью не более 3000 см³ с безалкогольными напитками и сиропом доводят до температуры (20±2)°C, при которой проводят определение.

Банки вместимостью более 3000 см³ с сиропом, бутылки и банки с концентратом квасного сусла, колером, концентратом и экстрактом кваса очищают, снимают этикетку, при необходимости моют водой и подсушивают.

3 3. Проведение испытания

3 3.1 Определение объема безалкогольных напитков и сиропов в бутылках и банках вместимостью не более 3000 см³.

3 3.1.1. Содержимое бутылки или банки осторожно переливают по стенке в чистый мерный цилиндр, сиропу дают стечь в течение 15 мин, безалкогольному напитку — в течение 2 мин.

Объем продукции определяют с помощью мерного цилиндра вместимостью в кубических сантиметрах:

- 50 при определении объемов до 50 см³ включ;
- 100 при определении объемов св 50 см³ до 100 см³ включ;
- 250 при определении объемов св 100 см³ до 250 см³ включ;
- 500 при определении объемов св 250 см³ до 500 см³ включ;
- 1000 при определении объемов св 500 см³ до 1000 см³ включ;
- 2000 при определении объемов св. 1000 см³ до 2000 см³

Если после переливания продукта в цилиндр на стенках тары остаются следы продукта, их смывают водой. Объем используемой воды предварительно измеряют. Смывные воды сливают в тот же цилиндр. Содержимое цилиндра доводят до температуры $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ и определяют объем смеси по верхнему краю мениска в цилиндре (для сильно окрашенных и непрозрачных продуктов) или по нижнему (для прозрачных продуктов). Объем продукции определяют по разности объемов смеси и используемой воды.

Если объем продукции превышает вместимость цилиндра, избыток сливают для измерения в мерный цилиндр вместимостью 25 см³.

3.3.1.2 Объем безалкогольных напитков и сиропов в банках вместимостью 3000 см³ определяют с помощью двух цилиндров вместимостью 2000 и 1000 см³. Объем определяют по верхнему краю мениска в цилиндре (для сильно окрашенных и непрозрачных продуктов) или по нижнему краю мениска (для прозрачных продуктов). Если объем безалкогольного напитка или сиропа превышает вместимость цилиндра 1000 см³, избыток сливают для измерения в мерный цилиндр вместимостью 25 см³.

3.3.2. Определение объема сиропов в банках вместимостью более 3000 см³, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера в бутылках и банках.

3.3.2.1. Взвешивают подготовленные бутылки или банки с продукцией без укупорочных средств на весах с пределами допускаемой погрешности в миллиграммах, не более:

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-----|----|--------|-------------|
| ± 10,00 | при определении массы св. | 500 | до | 1000 г | включ |
| ± 20,00 | » | » | » | 1000 | » 2000 г » |
| ± 50,00 | » | » | » | 2000 | » 5000 г » |
| ± 100,00 | » | » | » | 5000 | » 10000 г » |
| ± 200,00 | » | » | » | 10000 | г |

3.3.2.2 Одновременно с определением массы определяют относительную плотность сиропа, концентрата квасного сусла, колера концентратов и экстрактов квасов по ГОСТ 6687.2—90, разбавленных водой, в соответствии с требованиями ГОСТ 6687.2—90 п. 2.3.4.

3.3.3. Обработка результатов

Средний объем продукции в бутылках (\bar{V}) в кубических сантиметрах вычисляют по формуле

$$\bar{V} = \frac{(m - m_1)}{k \cdot d},$$

где m — средняя масса бутылок с продукцией, г;

m_1 — масса пустой бутылки по ГОСТ 10117—91, г;

d — относительная плотность разведенной продукции;

k — коэффициент разведения (см. ГОСТ 6687.2—90, п. 2.3.4; коэффициент разведения равен 5).

Объем продукции в банке (V_1) в кубических сантиметрах вычисляют по формуле

$$V_1 = \frac{(m_2 - m_3)}{k \cdot d},$$

где m_2 — масса банки с продукцией, г;

m_3 — масса пустой банки по ГОСТ 5717—91, г;

d — относительная плотность разведенной продукции;

k — коэффициент разведения (см. ГОСТ 6687.2—90, п. 2.3.4; коэффициент разведения равен 5).

Отклонение объема продукции в бутылках (X_1) в процентах от номинального вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{(\bar{V} - V)}{V} \cdot 100,$$

где \bar{V} — средний объем продукции в бутылках, см³;

V — объем продукции, указанной на этикетке, см³.

Отклонение объема продукции в банке (X_2) в процентах от номинального вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{(V_1 - V)}{V} \cdot 100,$$

где V_1 — объем продукции в банке, см³;

V — объем продукции, указанный на этикетке, см³.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАСТВОРИМОСТИ В ВОДЕ КОНЦЕНТРАТА КВАСНОГО СУСЛА, КОНЦЕНТРАТОВ И ЭКСТРАКТОВ КВАСОВ, КОЛЕРА

4.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и погрешностью $\pm 0,01$ г.

Стакан Н-1—50 ТС, Н-1—100 ТС по ГОСТ 25336—82.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145—84 или часы наручные механические по ГОСТ 10733—79, или секундомер.

Цилиндр мерный наливной 1—100, 3—100 по ГОСТ 1770—74.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100°C и ценой деления шкалы 0,5°C по ГОСТ 28498—90.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.

4.2. Проведение испытания

Навеску продукции массой 2,0 г растворяют в стакане в небольшом объеме дистиллированной воды и количественно переносят в цилиндр, доливают до метки дистиллированной водой, тщательно перемешивают взбалтыванием и оставляют на 2 ч при температуре 18—20°C. Растворимость в воде и наличие образовавшегося осадка определяют визуально.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАЛИЧИЯ ПОСТОРОННИХ ПРИМЕСЕЙ В КОНЦЕНТРАТЕ КВАСНОГО СУСЛА, КОНЦЕНТРАТАХ И ЭКСТРАКТАХ КВАСОВ, КОЛЕРЕ

5.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и погрешностью $\pm 0,01$ г.

Сушильный шкаф-термостат.

Стакан В-1—250 ТС, В-2—250 ТС, Н-1—250 ТС, Н-2—250 ТС по ГОСТ 25336—82.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100°C и ценой деления шкалы 1°C по ГОСТ 28498—90.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145—84 или часы наручные механические по ГОСТ 10733—79, или секундомер.

Сетка металлическая с номинальным размером сторон ячейки в сету 1 мм.

5.2. Проведение испытания

Навеску продукции массой 50,0 г осторожно помещают на металлическую сетку, положенную на стакан. Стакан с сеткой помещают на 30 мин в сушильный шкаф, нагретый до температуры 65—70°C.

Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер должны фильтроваться без видимого осадка.

Разд. 4, 5. (Введены дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. П. Колпакчи, канд. техн. наук, С. М. Беленький, канд. техн. наук, А. И. Аринкина, канд. техн. наук, Л. Н. Беневоленская

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 09.04.86 № 923

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6687.5—75

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|----------------|
| ГОСТ 1770—74 | 21, 31, 41 |
| ГОСТ 2874—82 | 21, 31 |
| ГОСТ 3145—84 | 31, 41, 51 |
| ГОСТ 5717—91 | 333 |
| ГОСТ 6687.0—86 | 11 |
| ГОСТ 6687.2—90 | 33, 22, 333 |
| ГОСТ 6709—72 | 41 |
| ГОСТ 10117—91 | 333 |
| ГОСТ 10733—79 | 31, 41, 51 |
| ГОСТ 24104—88 | 21, 31, 41, 51 |
| ГОСТ 25336—82 | 21, 41, 51 |
| ГОСТ 28498—90 | 21, 31, 41, 51 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 26.03.92 № 264

6. Переиздание (май 1994 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 2—91)

Редактор Т. И. Василенко

Технический редактор О. Н. Никитина

Корректор В. И. Кануркина

Сдано в наб. 16.06.94 Подп. в печ. 11.07.94 Усл. п. л. 0'7 Усл. кр. отт. 047.
Уч. изд. л. 0'47 Тир. 793 экз. С. 1514

Ордена «Знак Почет» Издательство стандартов 107076, Москва Колодезный пер., 11
Тип. «Московский печатник» Москва Лялин пер., 6 Зак. 204