

Изменение № 4 ГОСТ 657—79 Консервы. Соки плодовые и ягодные с сахаром
Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10.02.89 № 211

Дата введения 01.08.89

Наименование стандарта. Исключить слово: «Консервы», «Canned food».

Вводная часть. Заменить слова: «сахара или сахарного сиропа» на «сахара, сахарного или глюкозно-фруктозного сиропа»

Пункт 1.2. Заменить слова: «обязательном приложении» на «приложении 1».

Пункт 1.4 дополнить словами: «сироп глюкозно-фруктозный»;

заменить слова: «яблоки свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 16270—70; «яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21122—75» на «яблоки свежие по ГОСТ 27572—87».

Пункт 1.6. Таблица 1. Показатель «Посторонние примеси» и соответствующую ему характеристику исключить.

Пункт 1.7. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Массовая доля сухих веществ в соках (по рефрактометру), %, не менее» на «Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее»; «Титруемая кислотность в пересчете на массовую долю яблочной кислоты, %» на «Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, %»;

графа «Норма». Для показателя «Титруемая кислотность в пересчете на массовую долю яблочной кислоты, %» заменить норму для лимонникового сока: 2,0—3,0 на 1,3—1,5;

исключить показатели «Активная кислотность (pH), не более», «Массовая концентрация тяжелых металлов, г/л, не более», и соответствующие им характеристики;

дополнить показателями:

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3—82
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323—84
Посторонние примеси	»	По п. 3.4

примечание 1 исключить.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 2.3. Исключить слова: «Периодичность проверки тяжелых металлов и».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4: «2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР».

Пункт 3.1 дополнить абзацами: «Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.11-75 — ГОСТ 10444.13-75, ГОСТ 26670—85.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26929-86 — ГОСТ 26935-86».

Пункт 3.3. Заменить ссылку: ГОСТ 10444.7—75 на ГОСТ 10444.7—86;

исключить ссылку: ГОСТ 10444.8—75.

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.4: «3.4. Посторонние примеси определяют визуально».

Пункт 4.1. Первый абзац дополнить словами: «в тару из комбинированных пленочных материалов вместимостью не более 1 дм³».

Пункт 4.2 дополнить абзацем: «Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2».

(Продолжение см. с. 234)

Пункт 4.5 изложить в новой редакции: «4.5. Срок хранения соков со дня выработки

в стеклянной таре для светлоокрашенных — 3 года; для темноокрашенных — 2 года;

в металлической таре для светлоокрашенных — 2 года, для темноокрашенных — 1 год;

в алюминиевых тубах — 1 год;

в таре из комбинированных пленочных материалов — 9 мес».

Стандарт дополнить приложением — 2:

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г соков

Наименование сока	Углево- ды, г	Витамины, мг				Энергетичес- кая ценность, ккал
		β-каро- тин	В ₁	РР	С	
Айвовый	12,5	0,01	0,01	0,12	7,4	52
Алычевый.	16,0	0,15	0,01	0,29	4,0	66
ткемалевый	14,5	—	—	—	—	60
Барбарисовый,	16,0	0,02	0,01	0,1	2,0	65
брусничный	16,0	0,05	0,01	0,2	7,4	65
Виноградный	14,5	—	0,04	0,3	4,0	60
Вишневый	14,0	—	—	—	—	56
Гранатовый	14,0	—	—	—	—	56
Грушевый,	14,0	—	—	—	—	56
крыжовниковый	14,0	—	—	—	—	56
Ежевичный, ре-	12,0	—	—	—	—	48
веневаемый, черни-	12,0	—	—	—	—	48
чный, малиновый,	12,0	—	—	—	—	48
терновый, голу-	12,0	—	—	—	—	48
бичный	12,0	—	—	—	—	48
Земляничный,	13,0	—	—	—	—	52
калиновый, крас-	13,0	—	—	—	—	52
носмородиновый	13,0	—	—	—	—	52
Кизиловый, об-	16,0	—	—	—	—	65
лепиховый	16,0	—	—	—	—	65
Кизиловый де-	19,0	—	—	—	—	77
сертный	19,0	—	—	—	—	77
Клюквенный,	18,0	—	—	—	—	73
рябиновый	18,0	—	—	—	—	73
Лимонниковый	20,0	—	—	—	—	80
Черноплодноря-	20,0	—	—	—	—	80
биновый	16,0	—	—	0,23	10,0	65
Яблочный (из	16,0	—	—	0,23	10,0	65
яблок ранних	16,0	—	—	0,23	10,0	65
сроков созревания)	11,0	—	0,01	0,1	2,0	44
Яблочный (из	11,0	—	0,01	0,1	2,0	44
яблок поздних	12,0	—	0,01	0,1	2,0	48
сроков созрева-	12,0	—	0,01	0,1	2,0	48
ния)	12,0	—	0,01	0,1	2,0	48
Шиповниковый	16,0	0,8	—	0,23	400,0	64
Черносмороди-	16,0	0,05	0,01	0,15	85,5	64
новый	16,0	0,05	0,01	0,15	85,5	64
Сливовый	12,0	0,15	0,01	0,29	4,0	48

(ИУС № 5 1989 г.)