

**МЁД САХАРНЫЙ ЯНТАРНЫЙ**  
Общие технические условия

**МЁД ЦУКРОВЫ ЯНТАРНЫ**  
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Б3 12-2010



Госстандарт  
Минск

---

УДК 664.164.4:006.354(083.74)(476)

МКС 67.180.10

**Ключевые слова:** мед сахарный, медовая эссенция, сироп инвертный

ОКП 91 6336

ОКП РБ 15.62.21.900

---

### **Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН** научно-исследовательским центром «Стандартплодовоощь»  
**ВНЕСЕН** закрытым акционерным обществом «Белплодовоощьпродукт»

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** приказом Белстандарта от 28 июня 1996 г. № 116

**3 ВЗАМЕН** РСТ БССР 54-91

**4 ПЕРЕИЗДАНИЕ** (апрель 2011 г.) с **ИЗМЕНЕНИЕМ № 1**, утвержденным в октябре 2003 г.  
(ИУС РБ № 5-2003), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве  
официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МЕД САХАРНЫЙ ЯНТАРНЫЙ  
Общие технические условияМЁД ЦУКРОВЫ ЯНТАРНЫ  
Агульныя тэхнічныя ўмовыSugar amber mead  
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1997-01-01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сахарный янтарный мед, приготовленный из сахара или крахмальной патоки с добавлением медовой эссенции или ароматизатора и молочной или лимонной кислоты, нейтрализованной пищевой содой.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.4, 3.2.5, 3.3.2, 3.4.1 (маркировка), разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.4, 3.2.5, 3.3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. Технические условия

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

Издание официальное

## СТБ 54-96

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов  
ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  
ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия  
ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб  
ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов  
ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов  
ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные.  
Подготовка проб для лабораторных анализов  
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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди  
ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка  
ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова  
ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ  
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (килиформных бактерий)  
ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*  
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества  
Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) от 09.06.2009 № 63  
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению  
Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.  
Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.  
(Измененная редакция, Изм. № 1)

### 3 Технические требования

3.1 Сахарный янтарный мед должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, их маркировке и упаковке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

### 3.2 Характеристики

3.2.1 Сахарный янтарный мед изготавливают для розничной торговли и для промышленной переработки.

Мед, изготовленный из крахмальной патоки, используется только для промышленной переработки.

3.2.2 По органолептическим показателям сахарный янтарный мед должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Прозрачная, вязкая жидкость. Допускается опалесценция для меда, изготовленного из крахмальной патоки
Вкус и запах	Близкие к натуральному меду или соответствующие используемому ароматизатору, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	От желтого до светло-коричневого

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.3 По физико-химическим показателям сахарный янтарный мед должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	78,0	По ГОСТ 28562
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.4

3.2.4 Конкретное наименование сахарного янтарного меда, характеристики органолептических показателей, нормы физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования сахарного янтарного меда должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2.5 Содержание токсичных элементов в сахарном янтарном меде не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (6.6.6), содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.6 Микробиологические показатели сахарного янтарного меда должны соответствовать санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (6.6.6.1).

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

### 3.3 Требования к сырью

#### Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Для изготовления сахарного янтарного меда должно применяться следующее сырье:

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- эссенция медовая по ТНПА;
- ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным по ТНПА;
- другие ароматизаторы и эссенции, разрешенные к применению Минздравом;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- вода питьевая по СТБ 1188 и СанПиН 10-124 РБ.

3.3.2 Допускается использование аналогичного сырья по другим ТНПА или зарубежного производства по действующему удостоверению о государственной гигиенической регистрации Минздрава.

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

## СТБ 54-96

**3.3.3** На переработку допускается сырье, которое соответствует санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 13-10 РБ, по содержанию радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [2].

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

### 3.4 Упаковка и маркировка

**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799.

Маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799.

**3.4.2** Сахарный янтарный мед для реализации в розничной торговле фасуют:

– в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>, укупоривающие металлическими лакированными крышками по ТНПА;

– в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>;

– в тару из полимерных или комбинированных материалов по ТНПА, вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup>.

По заказу потребителя сахарный янтарный мед фасуют в стеклянные банки вместимостью до 3 дм<sup>3</sup>, металлические лакированные банки вместимостью до 10 дм<sup>3</sup> и другие виды потребительской тары, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

**3.4.3** Сахарный янтарный мед для промышленной переработки фасуют в:

– деревянные бочки по ГОСТ 8777 или фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 100 дм<sup>3</sup>, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

– бочки из полимерных материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, по ТНПА, вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

– металлические фляги по ГОСТ 5037, закрывают крышкой с резиновой прокладкой и пломбируют.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, при транспортировании, хранении и реализации.

**3.4.1 – 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.4.4** Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком, или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

**3.4.5, 3.4.6 (Исключены, Изм. № 1)**

## 4 Правила приемки

**4.1** Правила приемки – по ГОСТ 26313.

**4.2** Каждая партия продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

– номер документа и дата его выдачи;

– наименование изготовителя и местонахождение (юридический адрес, включая страну);

– наименование продукции;

– вид потребительской тары;

– масса нетто, масса брутто;

– количество единиц потребительской тары;

– дата изготовления (смена, день, месяц, год);

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товаротранспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

**4.3** Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, посторонних примесей, массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

**4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

4.4 Контроль содержания токсичных элементов в сахарном янтарном меде осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.5 Контроль микробиологических показателей в сахарном янтарном меде – не реже одного раза в квартал.

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

## 5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 3.2.3.

5.2 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.3 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.1 – 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Посторонние примеси определяют визуально.

5.5 Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

5.6 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.5, 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7, 5.8 (Исключены, Изм. № 1)

## 6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Сахарный янтарный мед хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С.

Срок годности с даты изготовления:

– в стеклянных и металлических банках – два года;

– бочках, барабанах и флягах – 9 мес;

– таре из полимерных или комбинированных материалов – один год.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

**Приложение А**  
(информационное)

**Библиография**

- [1] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999
- [2] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

**Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)**

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 01.04.2011. Подписано в печать 15.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,04 Уч.- изд. л. 0,41 Тираж 50 экз. Заказ 719

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.  
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.