

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ГОСТ Р 52192—2003

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии Российской Академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ ВНИИПБТ), Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция», Департаментом пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхоза России

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 423-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Поправками (ИУС 7—2004, 9—2006)

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ**Общие технические условия**

Liqueur-vodka products. General specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ликероводочные изделия: наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, настойки полусладкие слабоградусные, настойки горькие, настойки горькие слабоградусные, напитки десертные, напитки слабоградусные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли и джинсы.

Настоящий стандарт не распространяется на ликеры крепкие, десертные, эмульсионные и кремы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции изложены в 5.1.7, 6.2.

Требования к качеству продукции — в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.6, 5.2. Требования в части упаковки и маркировки продукции — в 5.3.

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—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 12290—89 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия

ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия

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

ГОСТ Р 51135—98 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ Р 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброшенно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ Р 51153—98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ Р 51174—98 Пиво. Общие технические условия

ГОСТ Р 51618—2000 Коньяки Российские. Общие технические условия

ГОСТ Р 52192—2003

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52061—2003 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52190—2003 Водки и изделия ликероводочные. Термины и определения

ГОСТ Р 52194—2003 Водки и водки особые. Изделия ликероводочные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия

(Поправка).

3 Определения

3.1 Термины и определения — по ГОСТ Р 52190.

4 Классификация

В зависимости от крепости, массовой концентрации общего экстракта и сахара ликероводочные изделия делят на группы:

- наливки;
- пунши;
- настойки сладкие;
- настойки полусладкие;
- настойки полусладкие слабоградусные;
- настойки горькие;
- настойки горькие слабоградусные;
- напитки десертные;
- напитки слабоградусные газированные и негазированные;
- аперитивы;
- бальзамы;
- коктейли;
- джинсы.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Ликероводочные изделия должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим регламентам, инструкциям на производство ликероводочных изделий и рецепттурам для каждого конкретного наименования ликероводочного изделия с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.1.2 По внешнему виду ликероводочные изделия должны быть прозрачными (за исключением непрозрачных слабоградусных напитков) и без осадка. Допускается наличие в бутылках с изделием отдельных частей растений, плодов и ягод, предусмотренных рецептурой, и образование мутной капли, наблюдаемой при переворачивании бутылки с ликероводочным изделием и исчезающей при взбалтывании.

Слабоградусные газированные и негазированные напитки должны представлять собой однородную прозрачную или непрозрачную жидкость в соответствии с требованиями рецептуры.

5.1.3 По органолептическим показателям ликероводочные изделия должны иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецепттурами для каждого конкретного наименования.

5.1.4 По физико-химическим показателям группы ликероводочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация, г/100 см ³		
		общего экстракта	сахара	кислот в пересчете на лимонную кислоту
Наливки	18,0—20,0	26,0—47,0	25,0—40,0	0,20—1,00
Пунши	15,0—20,0	30,0—43,0	30,0—40,0	0—1,30
Настойки сладкие	16,0—25,0	9,0—32,0	8,0—30,0	0—0,90
Настойки полусладкие	30,0—40,0	4,0—12,0	4,0—10,0	0—0,80
Настойки полусладкие слабоградусные	20,0—29,0	4,0—12,0	4,0—10,0	0—0,80
Настойки горькие	30,0—60,0	0—3,0	—	0—0,50
Настойки горькие слабоградусные	25,0—29,0	0—3,0	—	0—0,20
Напитки десертные	12,0—16,0	15,0—32,0	14,0—30,0	0,20—1,00
Напитки слабоградусные: газированные негазированные	5,0—12,0 5,0—12,0	0—10,0 0—10,0	0—10,0 0—10,0	0,20—0,70 0,20—0,70
Аперитивы	12,0—35,0	5,0—20,0	5,0—18,0	0—0,70
Бальзамы	30,0—45,0	5,0—40,0	—	—
Коктейли	20,0—40,0	0—25,0	0—24,0	0—0,50
Джинсы	40,0—55,0	0—2,0	0—2,0	—

5.1.5 Физико-химические показатели ликероводочного изделия конкретного наименования должны соответствовать значениям, предусмотренным рецептурой.

5.1.6 Массовая доля двуокиси углерода в слабоградусных газированных напитках должна быть не менее 0,3 %.

5.1.7 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в ликероводочных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в гигиенических требованиях безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [1].

5.1.8 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям для конкретных наименований ликероводочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемое отклонение для ликероводочных изделий				
	с содержанием общего экстракта и сахара, г/100 см ³			с повышенной естественной кислотностью полуфабрикатов, вносимых в изделия	слабоградусных напитков
	от 30 и более	от 15 до 30	до 15		
Крепость, %	± 0,5	± 0,5	± 0,5	—	± 0,3
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	± 0,8	± 0,6	± 0,3	—	± 0,2
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	± 0,03	± 0,03	± 0,03	± 0,2	± 0,03

ГОСТ Р 52192—2003

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Допускаемое отклонение для ликероводочных изделий			
	горьких настоек	бальзамов	коктейлей	джинсов
Крепость, %	± 0,2	± 0,2	± 0,5	± 0,2
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	± 0,3	± 0,5	± 0,5	—
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	—	—	± 0,02	—

5.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления ликероводочных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья высшей очистки, «Экстра», «Люкс» по ГОСТ Р 51652;
- спирт коньячный по ГОСТ Р 51145;
- спирт этиловый ректифицированный плодовый [2];
- плоды и ягоды свежие, замороженные и сушеные по нормативному или техническому документу;
- сырье сущеное растительное: кора, семена, корки цитрусовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений по нормативному или техническому документу;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;
- виноматериалы сброженно-спиртованные по ГОСТ Р 51146;
- морсы плодово-ягодные спиртованные из свежего сырья [3], [4];
- морсы плодово-ягодные спиртованные из сущеного сырья [5];
- настои спиртованные [6];
- спирты ароматные [7];
- сахар-рафинад по ГОСТ 22, сахар-песок по ГОСТ 21 или сахар жидкий высшей категории [8];
- вино виноградное по ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404;
- концентрат квасного сусла по ГОСТ 28538;
- коньяк по ГОСТ Р 51618;
- пиво по ГОСТ Р 51174;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- двуокись углерода по ГОСТ 8050;
- бензоат натрия [9];
- воду питьевую [10] с жесткостью до 1 моль/м³ для естественной воды и до 0,36 моль/м³ для исправленной воды;
- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;
- солод ржаной сухой по ГОСТ Р 52061;
- масла эфирные натуральные [11];
- вещества ароматические, эссенции, ароматизаторы натуральные или идентичные натуральным, красители, подсластители [12] и [13], другие пищевые продукты и материалы, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке.

5.3 Упаковка, маркировка

Упаковка, маркировка — по ГОСТ Р 52194.

(Поправка).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51135.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в ликероводочных изделиях устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченным органом в установленном порядке.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб и методы анализа — по ГОСТ Р 51135.

Определение двуокиси углерода для слабоградусных газированных напитков — по ГОСТ Р 51153.

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, определение радионуклидов — по методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Поправка).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение ликероводочных изделий — по ГОСТ Р 52194.

8.2 Изготовитель устанавливает срок хранения ликероводочных изделий при условии сохранения их качества.

Минимальный срок хранения, считая со дня розлива, мес:

12 — бальзамы, джинсы;

10 — наливки, пунши, настойки полусладкие, настойки горькие, настойки горькие слабоградусные;

6 — настойки сладкие, настойки полусладкие слабоградусные, аперитивы, коктейли, напитки слабоградусные газированные и негазированные;

3 — напитки десертные;

4 — настойки горькие, горькие слабоградусные, сладкие, полусладкие слабоградусные и наливки, приготовленные с применением коньяка, портвейна, спиртованного сливового сока, спиртованных настоев хлебных сухарей, черного перца, красного перца и других ингредиентов с большим содержанием дубильных и красящих веществ.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] ТУ 10-05031531-343—93 Спирт этиловый ректифицированный плодовый. Технические условия
- [3] ТУ 916843-422-00008064—2000 Морсы плодово-ягодные спиртованные из свежего сырья. Технические условия
- [4] ТУ 916843-422-00008064—2000 Морсы плодово-ягодные спиртованные из свежего сырья. Технические условия
- [5] ОСТ 10-092—95 Морсы плодово-ягодные спиртованные из сущеного сырья. Технические условия
- [6] ТУ 9182-480-00008064—2002 Настой спиртованные. Технические условия
- [7] ТУ 9181-452-00008064—2001 Ароматные спирты. Технические условия
- [8] ТУ 9111-001-00335315—94 Сахар жидкий. Технические условия
- [9] ТУ 64-6-395—86 Бензоат натрия. Технические условия
- [10] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [11] ТУ 9151-005-47929464—98 Масла эфирные натуральные фасованные. Технические условия
- [12] ТУ 9185-007-40610205—99 Смеси подсластителей
- [13] ТУ 9199-001-45136978—98 Подсластители комбинированные