



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. НАПИТОК ШИПОВНИКА.
Технические условия

РСТ РСФСР 550—82

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

РАЗРАБОТАН Роспотребсоюзом

ИСПОЛНИТЕЛИ **В. Д. Сухинин** Руководитель темы

В. П. Воробьева Исполнитель

ВНЕСЕН Роспотребсоюзом

Попов А. В.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Гос-
плана РСФСР от 04.10.1982 г. № 210

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

**КОНСЕРВЫ.
НАПИТОК ШИПОВНИКА.****Технические условия
ОКП 91 6353****РСТ РСФСР 550—82**

Взамен РСТ РСФСР 550—76

Постановлением Госплана РСФСР
от 04.10.1982 г. № 210 срок действия установлен
с 1 октября 1983 г.
до 1 октября 1988 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 3 июля 1987 г. № 124 срок действия продлен
до 1 октября 1993 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Напиток шиповника», изготовленные путем экстрагирования водой сушеных плодов шиповника с добавлением сахара и лимонной кислоты, фасованные в стеклянную тару, герметически укупоренные и пастеризованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Напиток шиповника изготавливается в соответствии с требованиями настоящего республиканского стандарта по действующей технологической инструкции и рецептуре, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП даны в обязательном приложении 1.

1.2. Для изготовления напитка используется следующее сырье и вспомогательные материалы:

шиповник сушеный	— по ГОСТ 1994—76
сахар-песок	— по ГОСТ 21—78
кислота лимонная	— по ГОСТ 908—79Е
пищевая	
вода питьевая	— по ГОСТ 2874—82

*Издание официальное**Перепечатка воспрещена***Проверен в 1987 г.****Переиздание с внесенным изменением № 1, 1987 г.**

1.3. Не допускается добавление в напиток шиповника искусственных красителей, консервирующих веществ, синтетических ароматических веществ, эссенций, за исключением лимонной кислоты (для регулирования величины pH и титруемой кислотности).

1.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачный, с опалесценцией
Вкус и аромат	Приятный, кисло-сладкий, без посторонних тонов во вкусе и аромате
Цвет	От светло- до темно-коричневого
Посторонние примеси	Не допускаются

1.5. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля сухих веществ (по рефрактометру), %, не менее	12,0	ГОСТ 8756.2—82
Массовая доля витамина С, мг %, не менее	25,0	ГОСТ 24556—81
Титруемая кислотность в расчете на массовую долю лимонной кислоты, %, не более	0,3	ГОСТ 25555.0—82
pH, не более	4,2	ГОСТ 26188—84
Массовая доля спирта, %, не более	0,3	ГОСТ 25555.2—82
Массовая доля осадка (по массе), %, не более	0,3	ГОСТ 8756.9—78
Массовая доля тяжелых металлов, мг/кг, не более	5,0	ГОСТ 26931—86
меди	0,4	ГОСТ 26932—86
свинца		

1.6. По микробиологическим показателям консервы «Напиток шиповника» должны соответствовать требованиям действующей «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

2 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

2.2. Периодичность проверки массовых долей тяжелых металлов и реквизиты документа о качестве должны соответствовать требованиям «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и по указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводится при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85.

3.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85.

3.4. Посторонние примеси определяются визуально.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуются в стеклянные банки вместимостью не более 3 дм³ по ГОСТ 5717—81. Стеклянные банки укупориваются лакированными крышками по ОСТ 18—178—77.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

Приложение I
Обязательное

Наименование	Код ОКП
Напиток шиповника	
без сорта в емкости 1 л	91 6353 9895
» в емкости 2—3 л	91 6353 9896

Подписано к печ. 18.12.87 г.

Формат бум. 60×90¹/₁₆

Объем 0.5 п. л.

Тираж 1000

Заказ 1976

Цена 9 коп.

Типография Госплана РСФСР