
М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С САХАРОМ**Общие технические условия**

Fruit and berry juices with sugar.
General specifications

ГОСТ
657—79

ОКП 91 6343

Дата введения **01.01.80**

Настоящий стандарт распространяется на соки, изготовленные из свежих или быстрозамороженных плодов и ягод, или из ревеня, или соков-полуфабрикатов с добавлением сахара, сахарного или глюкозно-фруктозного сиропа, пастеризованные или стерилизованные.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соки должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от применяемого сырья плодовые и ягодные соки с сахаром изготавливают следующих видов:

айвовый,
алычовый,
барбарисовый,
брусничный,
виноградный (из культурных сортов),
вишневый,
голубичный,
гранатовый,
грушевый (из культурных сортов),
ежевичный,
земляничный (клубничный),
калиновый,
кизилловый,
кизилловый десертный,
клюквенный,
красносмородиновый,
крыжовниковый,
лимонниковый,
малиновый,
облепиховый,
ревеневый,
рябиновый,
сливовый,
ткемалевый,
терновый,

Издание официальное**Перепечатка воспрещена**

черничный,
черноплоднорябиновый,
черносмородиновый,
шиповниковый,
яблочный (из культурных сортов).

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.3. Соки вырабатывают осветленными или неосветленными. Для осветления соков используют пектотитические ферментные препараты, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

1.4. Для производства соков должны применяться следующие сырье и вспомогательные материалы по действующей технической документации:

айва свежая по ГОСТ 21715;
алыча свежая по ГОСТ 21920;
барбарис свежий;
брусника свежая по ГОСТ 20450;
виноград раннего и позднего сроков созревания;
вишня свежая по ГОСТ 21921;
голубика свежая;
гранаты свежие;
груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
ежевика свежая;
земляника свежая по ГОСТ 6828;
калина свежая;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
клюква свежая по ГОСТ 19215;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
лимонник свежий;
малина свежая;
облепиха свежая;
ревень свежий;
рябина обыкновенная свежая;
рябина черноплодная свежая;
слива свежая по ГОСТ 21920;
смородина красная свежая;
смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
ткемаль свежая по ГОСТ 21405;
терн свежий;
черника свежая;
шиповник свежий;
яблоки свежие по ГОСТ 27572;
соки плодовые и ягодные полуфабрикаты, консервированные асептическим способом или горячим розливом, или холодильного хранения;
плоды и ягоды быстрозамороженные;
сироп глюкозно-фруктозный;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
сахар-песок по ГОСТ 21;
кислота лимонная по ГОСТ 908;
кислота сорбиновая.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.5. Не допускается добавление в соки искусственных красителей, синтетических и ароматических веществ, за исключением сорбиновой кислоты.

Для снижения величины рН соков до установленного значения допускается добавление лимонной кислоты в соки: грушевый, сливовый и яблочный из яблок ранних сроков созревания.

1.6. По органолептическим показателям соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Вкус и аромат | Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду плодов и ягод. |
| Цвет | Посторонние привкус и запах не допускаются. Свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в светлых соках. |
| Прозрачность соков: осветленных яблочного (из культурных сортов) других видов соков неосветленных | Прозрачные. Допускается легкая опалесценция Прозрачные Прозрачность необязательна |

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.7. По физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|---------|---------------------------|
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: | | По ГОСТ 28561, ГОСТ 28562 |
| айвовом | 13 | |
| алычовом | 16 | |
| барбарисовом | 14 | |
| брусничном | 15 | |
| виноградном | 16 | |
| вишневом | 16 | |
| голубичном | 16 | |
| гранатовом | 14 | |
| грушевом (из культурных сортов) | 14 | |
| ежевичном | 12 | |
| земляничном (клубничном) | 13 | |
| калиновом | 18 | |
| кизиловом | 16 | |
| кизиловом десертном | 19 | |
| клюквенном | 18 | |
| красносмородиновом | 13 | |
| крыжовниковом | 14 | |
| лимонниковом | 20 | |
| малиновом | 12 | |
| облепиховом | 16 | |
| ревеневом | 12 | |
| рябиновом | 18 | |
| сливовом | 12 | |
| ткемалевом | 16 | |
| терновом | 12 | |
| черничном | 12 | |
| черноплоднорябиновом | 16 | |
| черносмородиновом | 16 | |
| шиповниковом | 16 | |
| яблочном (из культурных сортов): | | |
| ранних сроков созревания | 11 | |
| поздних сроков созревания | 12 | |
| Массовая доля спирта, %, не более | 0,4 | По ГОСТ 25555.2 |
| Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, %, для соков: | | По ГОСТ 25555.0 |
| айвового | 0,4—1,3 | |
| алычового | 0,6—1,8 | |
| барбарисового | 1,0—2,9 | |
| брусничного | 0,8—1,5 | |
| виноградного | 0,5—1,6 | |

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|--|----------------|---|
| вишневого | 0,5—1,5 | По ГОСТ 8756.9 |
| голубичного | 0,7—1,4 | |
| гранатового | 0,5—2,1 | |
| грушевого (из культурных сортов) | 0,3—0,8 | |
| ежевичного | 0,5—1,5 | |
| земляничного (клубничного) | 0,5—1,6 | |
| калинового | 0,5—1,2 | |
| кизилового | 0,7—2,0 | |
| кизилового десертного | 0,7—2,0 | |
| клюквенного | 0,7—1,9 | |
| красносмородинового | 0,8—1,9 | |
| крыжовникового | 0,7—1,4 | |
| лимонникового | 1,3—1,5 | |
| малинового | 0,6—1,5 | |
| облепихового | 0,6—1,5 | |
| ревенного | 0,6—1,5 | |
| рябинового | 0,7—1,4 | |
| сливового | 0,5—1,2 | |
| ткемаливого | 0,6—1,8 | |
| тернового | 0,6—2,2 | |
| черничного | 0,6—1,4 | |
| черноплодного рябинового | 0,5—1,2 | |
| черносмородинового | 0,9—2,2 | |
| шиповникового | 0,5—1,1 | |
| яблочного (из культурных сортов): | | |
| ранних сроков созревания | 0,3—1,0 | |
| поздних сроков созревания | 0,4—1,2 | |
| Массовая доля осадка, %, не более, в соках: | | По ГОСТ 26181 По ГОСТ 24556 |
| осветленных: | | |
| яблочном (из культурных сортов) | 0,15 | |
| других видах соков | 0,15 | |
| неосветленных | | По ГОСТ 25555.3 По ГОСТ 26323 По п. 3.4 |
| яблочном (из культурных сортов) | 0,8 | |
| других видах соков | 0,8 | |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,06 | |
| Массовая доля аскорбиновой кислоты, %, не менее, | | По ГОСТ 25555.3 По ГОСТ 26323 По п. 3.4 |
| для соков: | | |
| облепихового | 0,02 | |
| рябинового | 0,01 | |
| черносмородинового | 0,025 | По ГОСТ 25555.3 По ГОСТ 26323 По п. 3.4 |
| шиповникового | 0,03 | |
| Минеральные примеси | Не допускаются | |
| Примеси растительного происхождения | То же | |
| Посторонние примеси | » | |

Примечания:

1. (Исключено, Изм. № 4).
2. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в соках, вырабатываемых с применением этого консерванта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

1.8. Микробиологические показатели соков устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.9. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.3. Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.7 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиаальной порчи по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соки для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм³; в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117, типов V, X и XI, вместимостью не более 0,5 дм³ и алюминиевые лакированные тубы вместимостью не более 0,2 дм³ в тару из комбинированных пленочных материалов вместимостью не более 1 дм³.

По заказу потребителя соки фасуют в банки вместимостью 2 и 3 дм³.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, бутылки — кро-ненпробками.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799. На этикетках дополнительно указывают: «Осветленный» или «Неосветленный»; для соков из яблок ранних сроков созревания наносят надпись: «из ранних сортов».

Сок, фасованный в стеклянную тару, при хранении должен быть защищен от попадания прямых солнечных лучей.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

4.3, 4.4. **(Исключены, Изм. № 3).**

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.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

Коды ОКП

| Наименование продукции и вместимость тары, л | Код | Наименование продукции и вместимость тары, л | Код |
|--|--------------|---|--------------|
| Сок алычовый (ткемалевый) без сорта | | 0,950 | 91 6343 9165 |
| 0,500 | 91 6343 9001 | 1,0 | 91 6343 9166 |
| 1,0 | 91 6343 9005 | 2—3 | 91 6343 9176 |
| 2—3 | 91 6343 9015 | Сок грушевый (из культурных сортов) без сорта | |
| Сок айвовый без сорта | | 0,500 | 91 6343 9186 |
| 0,500 | 91 6343 9025 | 2—3 | 91 6343 9196 |
| 1,0 | 91 6343 9032 | Сок ежевичный без сорта | |
| 2—3 | 91 6343 9042 | 0,140—0,150 | 91 6343 9206 |
| Сок брусничный без сорта | | 0,200 | 91 6343 9207 |
| 0,200 | 91 6343 9052 | 0,250 | 91 6343 9208 |
| 0,250 | 91 6343 9053 | 0,300 | 91 6343 9209 |
| 0,300 | 91 6343 9054 | 0,350 | 91 6343 9211 |
| 0,350 | 91 6343 9055 | 0,475 | 91 6343 9213 |
| 0,475 | 91 6343 9057 | 0,500 | 91 6343 9214 |
| 0,500 | 91 6343 9058 | 0,650 | 91 6343 9216 |
| 0,650 | 91 6343 9061 | 0,800 | 91 6343 9217 |
| 0,780 | 91 6343 9062 | 0,950 | 91 6343 9219 |
| 0,800 | 91 6343 9063 | 1,0 | 91 6343 9221 |
| 0,950 | 91 6343 9065 | 2—3 | 91 6343 9231 |
| 1,0 | 91 6343 9066 | Сок красносмородиновый без сорта | |
| 2—3 | 91 6343 9076 | 0,200 | 91 6343 9408 |
| Сок вишневый без сорта | | 0,250 | 91 6343 9409 |
| 0,140—0,150 | 91 6343 9086 | 0,300 | 91 6343 9411 |
| 0,200 | 91 6343 9087 | 0,350 | 91 6343 9412 |
| 0,250 | 91 6343 9088 | 0,475 | 91 6343 9414 |
| 0,300 | 91 6343 9089 | 0,500 | 91 6343 9415 |
| 0,350 | 91 6343 9091 | 0,650 | 91 6343 9416 |
| 0,475 | 91 6343 9093 | 0,800 | 91 6343 9418 |
| 0,500 | 91 6343 9094 | 0,950 | 91 6343 9419 |
| 0,650 | 91 6343 9096 | 1,0 | 91 6343 9421 |
| 0,800 | 91 6343 9097 | 2—3 | 91 6343 9431 |
| 0,950 | 91 6343 9098 | Сок крыжовниковый без сорта | |
| 1,0 | 91 6343 9099 | 0,200 | 91 6343 9441 |
| 2—3 | 91 6343 9109 | 0,250 | 91 6343 9442 |
| Сок голубичный без сорта | | 0,300 | 91 6343 9443 |
| 0,200 | 91 6343 9119 | 0,350 | 91 6343 9444 |
| 0,250 | 91 6343 9121 | 0,475 | 91 6343 9446 |
| 0,300 | 91 6343 9122 | 0,500 | 91 6343 9447 |
| 0,350 | 91 6343 9123 | 0,650 | 91 6343 9449 |
| 0,475 | 91 6343 9125 | 0,800 | 91 6343 9452 |
| 0,500 | 91 6343 9126 | 0,950 | 91 6343 9454 |
| 0,650 | 91 6343 9128 | 1,0 | 91 6343 9455 |
| 0,780 | 91 6343 9129 | 2—3 | 91 6343 9465 |
| 0,800 | 91 6343 9131 | Сок малиновый без сорта | |
| 0,950 | 91 6343 9133 | 0,140—0,150 | 91 6343 9475 |
| 1,0 | 91 6343 9134 | 0,200 | 91 6343 9476 |
| 2—3 | 91 6343 9144 | 0,250 | 91 6343 9477 |
| Сок гранатовый без сорта | | 0,300 | 91 6343 9478 |
| 0,200 | 91 6343 9154 | 0,350 | 91 6343 9479 |
| 0,250 | 91 6343 9155 | 0,475 | 91 6343 9482 |
| 0,300 | 91 6343 9156 | 0,500 | 91 6343 9483 |
| 0,350 | 91 6343 9157 | 0,650 | 91 6343 9485 |
| 0,475 | 91 6343 9159 | 0,800 | 91 6343 9486 |
| 0,500 | 91 6343 9161 | 0,950 | 91 6343 9488 |
| 0,650 | 91 6343 9162 | 1,0 | 91 6343 9489 |
| 0,800 | 91 6343 9164 | 2—3 | 91 6343 9499 |

Продолжение

| Наименование продукции и вместимость тары, л | Код | Наименование продукции и вместимость тары, л | Код |
|--|--------------|---|--------------|
| Сок облепиховый без сорта | | 0,500 | 91 6343 9668 |
| 0,200 | 91 6343 9509 | 0,650 | 91 6343 9669 |
| 0,250 | 91 6343 9511 | 0,780 | 91 6343 9672 |
| 0,350 | 91 6343 9512 | 0,800 | 91 6343 9673 |
| 0,475 | 91 6343 9514 | 0,950 | 91 6343 9675 |
| 0,500 | 91 6343 9515 | 1,0 | 91 6343 9676 |
| 0,650 | 91 6343 9516 | 2—3 | 91 6343 9686 |
| 0,800 | 91 6343 9517 | Сок черноплоднорябиновый без сорта | |
| 0,950 | 91 6343 9519 | 0,200 | 91 6343 9696 |
| 1,0 | 91 6343 9521 | 0,250 | 91 6343 9697 |
| 2—3 | 91 6343 9531 | 0,300 | 91 6343 9698 |
| Сок ревеневый без сорта | | 0,350 | 91 6343 9699 |
| 0,200 | 91 6343 9541 | 0,375 | 91 6343 9701 |
| 0,250 | 91 6343 9542 | 0,500 | 91 6343 9703 |
| 0,350 | 91 6343 9543 | 0,650 | 91 6343 9704 |
| 0,475 | 91 6343 9544 | 0,800 | 91 6343 9706 |
| 0,500 | 91 6343 9545 | 0,950 | 91 6343 9707 |
| 0,650 | 91 6343 9547 | 1,0 | 91 6343 9708 |
| 0,800 | 91 6343 9548 | 2—3 | 91 6343 9718 |
| 0,950 | 91 6343 9551 | Сок черносмородиновый без сорта | |
| 1,0 | 91 6343 9552 | 0,200 | 91 6343 9728 |
| 2—3 | 91 6343 9562 | 0,250 | 91 6343 9729 |
| Сок рябиновый без сорта | | 0,300 | 91 6343 9731 |
| 0,200 | 91 6343 9572 | 0,350 | 91 6343 9733 |
| 0,250 | 91 6343 9573 | 0,475 | 91 6343 9735 |
| 0,300 | 91 6343 9574 | 0,500 | 91 6343 9736 |
| 0,350 | 91 6343 9575 | 0,650 | 91 6343 9737 |
| 0,475 | 91 6343 9577 | 0,800 | 91 6343 9739 |
| 0,500 | 91 6343 9578 | 0,950 | 91 6343 9741 |
| 0,650 | 91 6343 9579 | 1,0 | 91 6343 9742 |
| 0,800 | 91 6343 9582 | 2—3 | 91 6343 9752 |
| 0,950 | 91 6343 9583 | Сок шиповниковый без сорта | |
| 1,0 | 91 6343 9584 | 0,200 | 91 6343 9762 |
| 2—3 | 91 6343 9594 | 0,250 | 91 6343 9763 |
| Сок сливовый без сорта | | 0,300 | 91 6343 9764 |
| 0,140—0,150 | 91 6343 9604 | 0,350 | 91 6343 9765 |
| 0,200 | 91 6343 9605 | 0,475 | 91 6343 9766 |
| 0,250 | 91 6343 9606 | 0,500 | 91 6343 9767 |
| 0,300 | 91 6343 9607 | 0,650 | 91 6343 9769 |
| 0,350 | 91 6343 9608 | 0,800 | 91 6343 9771 |
| 0,475 | 91 6343 9609 | 0,950 | 91 6343 9772 |
| 0,500 | 91 6343 9611 | 1,0 | 91 6343 9773 |
| 0,650 | 91 6343 9613 | 2—3 | 91 6343 9783 |
| 0,800 | 91 6343 9614 | Сок яблочный (из культурных сортов) без сорта | |
| 0,820 | 91 6343 9615 | 0,150 | 91 6343 9793 |
| 0,950 | 91 6343 9617 | 0,200 | 91 6343 9794 |
| 1,0 | 91 6343 9618 | 0,250 | 91 6343 9795 |
| 2—3 | 91 6343 9628 | 0,300 | 91 6343 9796 |
| Сок терновый без сорта | | 0,350 | 91 6343 9797 |
| 0,500 | 91 6343 9638 | 0,475 | 91 6343 9798 |
| 1,0 | 91 6343 9643 | 0,500 | 91 6343 9799 |
| 2—3 | 91 6343 9653 | 0,650 | 91 6343 9802 |
| Сок черничный без сорта | | 0,800 | 91 6343 9803 |
| 0,200 | 91 6343 9663 | 0,950 | 91 6343 9805 |
| 0,250 | 91 6343 9664 | 1,0 | 91 6343 9806 |
| 0,300 | 91 6343 9665 | 2—3 | 91 6343 9816 |
| 0,350 | 91 6343 9666 | | |
| 0,475 | 91 6343 9667 | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Введено дополнительно, Изм. № 2).

Пищевая и энергетическая ценность 100 г соков

| Наименование сока | Углеводы, г | Витамины, мг | | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|-------------|--------------|----------------|------|-------|-------------------------------------|
| | | β-каротин | В ₁ | РР | С | |
| Айвовый | 12,5 | 0,01 | 0,01 | 0,12 | 7,4 | 52 |
| Алычовый, ткемалевый | 16,0 | 0,15 | 0,01 | 0,29 | 4,0 | 66 |
| Барбарисовый, брусничный | 14,5 | — | — | — | — | 60 |
| Виноградный | 16,0 | 0,02 | 0,01 | 0,1 | 2,0 | 65 |
| Вишневый | 16,0 | 0,05 | 0,01 | 0,2 | 7,4 | 65 |
| Гранатовый | 14,5 | — | 0,04 | 0,3 | 4,0 | 60 |
| Грушевый, крыжовниковый | 14,0 | — | — | — | — | 56 |
| Ежевичный, ревеневый, чер- ничный, малиновый, терно- вый, голубичный | 12,0 | — | — | — | — | 48 |
| Земляничный, калиновый, красносмородиновый | 13,0 | — | — | — | — | 52 |
| Кизилловый, облепиховый | 16,0 | — | — | — | — | 65 |
| Кизилловый десертный | 19,0 | — | — | — | — | 77 |
| Клюквенный, рябиновый | 18,0 | — | — | — | — | 73 |
| Лимонниковый | 20,0 | — | — | — | 10,0 | 80 |
| Черноплоднорябиновый | 16,0 | — | — | 0,23 | 2,0 | 65 |
| Яблочный (из яблок ранних сроков созревания) | 11,0 | — | 0,01 | 0,1 | 2,0 | 44 |
| Яблочный (из яблок позд- них сроков созревания) | 12,0 | — | 0,01 | 0,1 | 2,0 | 48 |
| Шиповниковый | 16,0 | 0,8 | — | 0,23 | 400,0 | 64 |
| Черносмородиновый | 16,0 | 0,05 | 0,01 | 0,15 | 85,5 | 64 |
| Сливовый | 12,0 | 0,15 | 0,01 | 0,29 | 4,0 | 48 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.01.79 № 129
3. ВЗАМЕН ГОСТ 657—70
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|---------------|--|---------------|
| ГОСТ 21—94 | 1.4 | ГОСТ 21713—76 | 1.4 |
| ГОСТ 908—79 | 1.4 | ГОСТ 21714—76 | 1.4 |
| ГОСТ 2874—82 | 1.4 | ГОСТ 21715—76 | 1.4 |
| ГОСТ 5717—91 | 4.1 | ГОСТ 21920—76 | 1.4 |
| ГОСТ 5981—88 | 4.1 | ГОСТ 21921—76 | 1.4 |
| ГОСТ 6828—89 | 1.4 | ГОСТ 24556—89 | 1.7 |
| ГОСТ 6829—89 | 1.4 | ГОСТ 25555.0—82 | 1.7 |
| ГОСТ 6830—89 | 1.4 | ГОСТ 25555.2—91 | 1.7 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 3.1 | ГОСТ 25555.3—82 | 1.7 |
| ГОСТ 8756.9—78 | 1.7 | ГОСТ 26181—84 | 1.7 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.1 | ГОСТ 26313—84 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 10117—91 | 4.1 | ГОСТ 26323—84 | 1.7 |
| ГОСТ 10444.1—84 | 3.1, 3.2, 3.3 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.3 | ГОСТ 26669—85 | 3.1, 3.2, 3.3 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.3 | ГОСТ 26670—91 | 3.1, 3.2, 3.3 |
| ГОСТ 10444.8—88 | 3.3 | ГОСТ 26671—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.3 | ГОСТ 26927—86 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.11—89 | 3.1, 3.2 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.12—88 | 3.1, 3.2 | ГОСТ 26930—86 — | |
| ГОСТ 10444.15—94 | 3.2 | ГОСТ 26935—86 | 3.1 |
| ГОСТ 13799—81 | 4.2 | ГОСТ 27572—87 | 1.4 |
| ГОСТ 16524—70 | 1.4 | ГОСТ 28561—90 | 1.7 |
| ГОСТ 19215—73 | 1.4 | ГОСТ 28562—90 | 1.7 |
| ГОСТ 20450—75 | 1.4 | ГОСТ 30425—97 | 3.2 |
| ГОСТ 21405—75 | 1.4 | | |

5. Стандарт унифицирован со стандартом БДС 2250—75
6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
7. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в июле 1981 г., марте 1983 г., апреле 1986 г., феврале 1989 г. (ИУС 10—81, 7—83, 7—86, 5—89)