

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32920—  
2014

---

Продукция соковая  
**СОКИ И НЕКТАРЫ  
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
РАННЕГО ВОЗРАСТА**  
Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2015

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии) при участии Некоммерческой организации «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие голосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2014 г. № 1758-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32920—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2015

В Российской Федерации 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

**Продукция соковая**  
**СОКИ И НЕКТАРЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**  
**Общие технические условия**

Juice products. Juices and nectars for nutrition of babies. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соковую продукцию из фруктов и овощей – соки прямого отжима, восстановленные соки, нектары, в том числе обогащенные (далее – соки и нектары), предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ ISO 750–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ ISO 2173–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ ISO 2448–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ 5717.1–2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

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

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

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

ГОСТ 8756.9–78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

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

ГОСТ 10117.2–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества 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\*

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53959–2010 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

## ГОСТ 32920—2014

- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 24283—80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения
- ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
- ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
- ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
- 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 мясорастительные. 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина паутулина
- ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
- ГОСТ 29032—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфурола
- ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
- ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
- ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31643—2012 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 31644—2012 Продукция соковая. Определение 5-гидроксиметилфурфурола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 31669—2012 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 31714—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии
- ГОСТ 31715—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии
- ГОСТ 31717—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом
- ГОСТ 31718—2012 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии
- ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 32101—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия
- ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия
- ГОСТ 32104—2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32131—2013 Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия  
ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137  
ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90  
ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137  
ГОСТ 32249—2013 Продукция соковая. Определение этилового спирта ферментативным методом

**Примечание** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2].

### 4 Классификация

4.1 Наименования соков и нектаров устанавливаются в зависимости от вида используемого сырья в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

4.1 Соки и нектары изготавливают следующих видов:

- соки прямого отжима;
- соки восстановленные;
- нектары.

4.2 Соки и нектары в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

- фруктовые (из фруктов);
- овощные (из овощей);
- смешанные: фруктово-овощные (из двух и более видов фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового сока и/или пюре) и овощефруктовые (из двух и более видов овощей и фруктов, в которых преобладает доля овощного сока и/или пюре).

В соки и нектары могут быть добавлены пюре, мякоть, клетки одноименных цитрусовых фруктов и другие компоненты в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 В зависимости от применяемой технологии соки и нектары подразделяют:

- на соки и нектары;
- соки и нектары осветленные;
- соки и нектары с мякотью.

4.4 Соки и нектары с мякотью изготавливают только гомогенизированными, за исключением соков и нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов.

4.5 Соки и нектары допускается изготавливать:

- стерилизованными;
- пастеризованными в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза;
- обогащенными. Для изготовления обогащенных соков и нектаров используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

### 5 Технические требования

5.1 Соки и нектары изготавливают в соответствии с требованиями [1] или нормативных право-

вых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, и настоящего стандарта по документам на соки и нектары конкретных наименований и/или по технологическим инструкциям и/или рецептурам.

## 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соки и нектары должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
<p>Внешний вид и консистенция:</p> <p>- соков прямого отжима и восстановленных</p> <p>- соков прямого отжима и восстановленных осветленных</p> <p>- соков прямого отжима и восстановленных с мякотью</p> <p>- соков прямого отжима и восстановленных с мякотью</p> <p>- нектаров</p> <p>- нектаров осветленных</p>	<p>Однородная непрозрачная жидкость с тонкоизмельченной мякотью или без нее.</p> <p>Допускается флотация и осадок на дне упаковки.</p> <p>Допускается наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго, морковь, тыкву и/или наличие темного кольца – для соков из темноокрашенных фруктов</p> <p>Прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения.</p> <p>Допускается легкая опалесценция.</p> <p>Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня</p> <p>Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей) или их смесей.</p> <p>Для соков, содержащих клетки цитрусовых фруктов, – наличие объемных клеточных структур, формирующих внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета – для соков из темноокрашенных фруктов;</li> <li>- незначительные флотация и расслаивание, небольшой осадок мякоти на дне упаковки, а в вишневом и сливовом соках – оседание мякоти;</li> <li>- наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы;</li> <li>- наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков, содержащих цитрусовые, облепиху, манго и/или наличие темного кольца – для соков из темноокрашенных фруктов</li> </ul> <p>Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осадок на дне упаковки;</li> <li>- наличие цветного маслянистого кольца на поверхности нектаров, содержащих цитрусовые, облепиху, манго и (или) наличие темного кольца – для нектаров из темноокрашенных фруктов;</li> <li>- для нектаров из цитрусовых и тропических фруктов наличие частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбедо);</li> <li>- наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах из груш и айвы</li> </ul> <p>Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция.</p> <p>Не допускается в виноградном нектаре и купажированных нектарах, содержащих виноградный сок, наличие кристаллов винного камня</p>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- нектаров с мякотью	Однородная жидкость с тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей) или их смесей. Для нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов, – наличие объемных клеточных структур, формирующих внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов. Допускаются:
Вкус и запах	- незначительное расслаивание и флотация частиц мякоти, наличие незначительного осадка на дне упаковки; - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета – для нектаров из темноокрашенных фруктов Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам (овощам) или их смесям, прошедшим тепловую обработку. Допускаются:
Цвет	- вяжущий вкус в соках и нектарах с использованием граната, облепихи, черноплодной рябины; - естественная горечь в соках с добавлением брусники, рябины, клюквы, моркови; - естественная горечь и привкус эфирных масел для соков, изготовленных из цитрусовых; - для обогащенных соков и нектаров привкус и запах вносимых биологически активных веществ. Не допускаются посторонние привкус и запах Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов (овощей) или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами, прошедших тепловую обработку. Допускаются более темные оттенки для соков и нектаров из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков и нектаров из темноокрашенных овощей и фруктов

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соков и нектаров приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ	В соответствии с [1]
Объемная доля мякоти для соков и нектаров с мякотью*, %, не менее	8,0
Массовая доля осадка в осветленных соках и нектарах, %, не более	0,3
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Массовая доля титруемых кислот в соках из цитрусовых фруктов, %, не более (в пересчете на безводную лимонную кислоту)	1,2
Массовая доля титруемых кислот в соках и нектарах из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), в нектарах из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту), %, не более	0,8
Массовая доля добавленной поваренной соли, %, не более:	
- за исключением томатного сока для питания детей старше 12 мес	0,4
- для томатного сока для питания детей старше 12 мес	0,6
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в соках и нектарах, изготовленных из земляники, малины, голубики, брусники, клюквы или с добавлением этих ягод	0,005
- остальных	Не допускается
Примеси растительного происхождения	Не допускается
Посторонние примеси	Не допускаются
* Объемная доля мякоти в цитрусовых соках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.	

5.2.3 Массовая концентрация 5-оксиметилфурфурола в соках и нектарах из цитрусовых фруктов не должна превышать 10 мг/дм<sup>3</sup>, для остальных соков и нектаров – 20 мг/дм<sup>3</sup>.

5.2.4 Качество измельчения гомогенизированных соков и нектаров с мякотью должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, в том числе размером свыше 300 мкм – не более 7 % общего количества частиц.

5.2.5 Содержание растворимых сухих веществ в соках из одного вида сырья и в нектарах должно соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.2.6 Минимальная объемная доля соков и/или пюре в нектарах из одного вида сырья должна соответствовать значениям, указанным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.2.7 Показатели безопасности соков и нектаров, в т. ч. содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов (для соков и нектаров, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод), должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.2.8 Микробиологические показатели безопасности соков и нектаров, должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.2.9 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, объемная доля мякоти соков и нектаров, объемная доля соков и/или пюре (для нектаров), в конкретных видах пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в документах на соки и нектары конкретных наименований и/или технологических инструкциях и/или рецептурах.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье для изготовления соков и нектаров должно соответствовать требованиям [1] и [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.3.2 Для изготовления соков и нектаров используют следующее сырье:

- фрукты свежие согласно перечню, приведенному в [1] (приложение 2);
- овощи свежие согласно перечню, приведенному в [1] (приложение 2);
- вещества фруктовые или овощные концентрированные натуральные ароматобразующие;
- клетки цитрусовых фруктов;
- пюре томатное, концентрированное томатное пюре;
- пасту томатную;
- овощи и фрукты быстрозамороженные;
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ 32101;
- соки фруктовые прямого отжима, консервированные способом «горячего розлива» и асептическим способом;
- соки фруктовые прямого отжима быстрозамороженные;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом или быстрозамороженные по ГОСТ 32102;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре фруктовые стерилизованные, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные или замороженные;
- пюре овощные быстрозамороженные;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные или замороженные;
- пюре овощные стерилизованные, консервированные асептическим способом или замороженные;
- мякоть овощную или фруктовую;
- экстракты растительные;
- пряности;
- мед натуральный;



- кислоту аскорбиновую;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- сиропы (растворы) сахара (сахаров);
- соль поваренную пищевую высшего сорта;
- добавки пищевые и технологические средства в соответствии с требованиями [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза;
- вещества пищевые и (или) биологически активные;
- воду питьевую в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных документов государств, принявших стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

Для корректирования вкуса овощных соков допускается:

- использование лимонного сока или сока из лайма (в количестве не более 3 г/дм<sup>3</sup> в пересчете на безводную лимонную кислоту);

- добавление поваренной соли не более 0,4 % (за исключением томатного сока) и не более 0,6 % (для томатного сока);
- добавление сахара и (или) сахаров, и (или) их растворов, и (или) их сиропов в соки в количестве не более 1,5 % от массы готовой продукции.

Добавление сахара и (или) сахаров в соки из фруктов не допускается.

Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

Допускается использование других видов сырья в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

Не допускается добавления в соки и нектары ароматизаторов, красителей, подкрашивающих экстрактов, подсластителей, концентрированного диффузионного сока.

Сырье, используемое для изготовления соков и нектаров, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

## 5.4 Упаковка

5.4.1 Соки и нектары фасуют в герметичную потребительскую упаковку вместимостью не более 0,35 дм<sup>3</sup> и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская упаковка, укупорочные средства должны обеспечивать сохранность соков и нектаров в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения и должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.4.2 Транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность соков и нектаров при хранении и транспортировании в течение срока годности при условии соблюдения режимов транспортирования и хранения и соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

5.4.3 Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, ГОСТ 5981, и предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соков и нектаров указана в приложении А.

5.4.4 Объем продукта в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукта в одной упаковочной единице от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

## 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с требованиями [1], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, со следующими дополнениями:

- допускается надпись: «гомогенизированный»;
- допускается надпись: «Перед употреблением взбалтывать» для продуктов с мякотью или аналогичная информация;
- возраст ребенка, рекомендации по употреблению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (см. приложение Б);
- на крышках (под винтовую укупорку) с соками и нектарами, фасованных в стеклянную упаковку может быть нанесена надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки – гарантия герметичности» и/или «При вскрытии банки должен быть слышен хлопок» или аналогичная информация.

5.5.2 Транспортная маркировка упаковки – в соответствии с требованиями [1], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза и ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с соками и нектарами, фасованными в стеклянную упаковку, дополнительно наносят манипуляционные знаки: «Ограничение температуры», «Осторожно стекло».

5.5.3 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на упаковку, должны быть предназначены к применению в пищевой промышленности.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Соки и нектары принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 В каждой партии продукции контролируют качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской упаковки, объем потребительской упаковки, органолептические показатели (кроме качества измельчения мякоти) и физико-химические показатели: массовую долю растворимых сухих веществ, массовую долю титруемых кислот.

Контроль за содержанием массовой доли хлоридов (для соков с добавлением поваренной соли), массовой доли спирта осуществляют с периодичностью, установленной производителем.

6.3 Качество измельчения мякоти, массовые доли осадка, минеральных примесей, наличие примесей растительного происхождения и объемную долю мякоти определяют при возникновении разногласий при органолептической оценке соков и нектаров.

6.4 Контроль показателей безопасности соков и нектаров проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, контроль микробиологических показателей патогенных и условно-патогенных микроорганизмов – в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.5 Микробиологический контроль качества соков и нектаров проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, с периодичностью, установленной изготовителем.

6.6 Идентификацию соков и нектаров проводят по [1] и [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, ГОСТ 8756.0, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ

31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов – по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

7.2 Определение герметичности стеклянной и металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1. Внешний вид и консистенция – по ГОСТ 24283.

7.4 Определение объемной доли мякоти – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 28561;
- массовой доли осадка – по ГОСТ 8756.9;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли этилового спирта – по ГОСТ ISO 2448, ГОСТ 32249;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762;
- массовой доли поваренной соли – по рецептуре (расчетным путем);
- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- качества измельчения – по ГОСТ 24283.

7.6 Минимальную общую объемную долю соков и (или) пюре для нектаров из двух и более видов соков и/или пюре вычисляют как сумму средневзвешенных значений минимальных объемных долей соков и/или пюре, входящих в состав нектара по ГОСТ 32104.

7.7 Посторонние примеси определяют визуально.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути – по ГОСТ 26927;
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.9 Определение массовой доли пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.10 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

7.11 Определение массовой доли нитратов – по ГОСТ 29270.

7.12 Определение 5-гидроксиметилфурфурола – по ГОСТ 31644, ГОСТ 29032 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.14 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.15 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.16 Определение показателей, используемых для идентификации (см. 6.6) соков и нектаров:

- определение аскорбиновой кислоты – по ГОСТ 31643 и ГОСТ 31717;
- определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита – по ГОСТ 31669;
- определение стабильных изотопов кислорода – по ГОСТ 31718;
- определение стабильных изотопов водорода – по ГОСТ 31715;
- определение стабильных изотопов углерода – по ГОСТ 31714.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения соков и нектаров – по [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, – для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Таможенного союза, и ГОСТ 13799.

Соки и нектары, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности соков и нектаров устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых соки и нектары сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А  
(справочное)

**Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соков и нектаров**

А.1 Соки и нектары фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины I - 58, из бесцветного стекла, вместимостью не более 350 см<sup>3</sup> – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины III - 58, из бесцветного стекла, вместимостью не более 350 см<sup>3</sup> – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»<sup>\*</sup>, вместимостью не более 350 см<sup>3</sup>;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)<sup>\*</sup>, вместимостью от 100 см<sup>3</sup> до 350 см<sup>3</sup>;
- стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131, или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлическую упаковку по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов детского питания вместимостью не более 350 см<sup>3</sup>.

Допускается фасовать соки и нектары в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом – металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)<sup>\*</sup> – металлическими лакированными крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции;
- банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»<sup>\*1</sup> – металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции с обязательным наличием кнопки безопасности – по ГОСТ 25749.

А.3 Упаковывание в транспортную упаковку – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

---

\* Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

**Приложение Б  
(рекомендуемое)**

**Рекомендации по употреблению соков и нектаров, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки для детей до одного года**

Б.1 Рекомендации по употреблению соков и нектаров, рекомендуемые сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки приведены в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Фруктовые соки с мякотью: яблочный, грушевый	С 4 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
абрикосовый, сливовый, персиковый	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80–100 г	То же
земляничный (клубничный) Фруктовые соки (за исключением соков с мякотью), в том числе осветленные:	С 6 мес	То же	»
грушевый, яблочный	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 6 мес	То же	То же
Смешанные соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20 % Соки, смешанные соки и нектары из цитрусовых (апельсинов, мандаринов, грейпфрутов), дыни, тропических фруктов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков):	С 5 мес	»	»
соки, смешанные соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Виноградный	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут То же
Нектары (за исключением нектаров с мякотью), в том числе осветленные:	С 9 мес	То же	
яблочно-виноградный	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
остальные (моно- и поликомпонентные)	С 5 мес	То же	То же
Овощные соки и нектары: морковный	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
томатный и купажированные (в состав которых входят томаты)	С 6 мес	То же	То же
свекольный и остальные соки и нектары овощные	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80–100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут

**П р и м е ч а н и е** – Употребление соков и нектаров с витамином С – аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.

Приложение В  
(рекомендуемое)

**Рекомендуемые условия и сроки годности соков и нектаров**

В.1 Условия и сроки годности, в течение которых соки и нектары сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления:

- в стеклянной упаковке:
  - светлоокрашенных – не более двух лет,
  - темноокрашенных – не более одного года;
- металлической упаковке – не более одного года;
- потребительской упаковке из комбинированных материалов – не более одного года;
- потребительской полимерной упаковке для соков и нектаров, фасованных асептическим способом – не более девяти месяцев.

В.2 Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные (при температуре не выше 85 °С) фруктовые соки и нектары сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке из комбинированных материалов при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  – 30 сут.

**Библиография**

- [1] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

---

УДК 663.81:006.354

МКС 67.160.10  
67.160.20

Ключевые слова: продукция соковая, классификация, соки прямого отжима, восстановленные, нектары, для детей раннего возраста, фруктовые, овощные, смешанные, осветленные, с мякотью, область применения, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, рекомендации по употреблению, срок годности

---

Подписано в печать 20.01.2015. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.  
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 34 экз. Зак. 88

---

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»  
123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)