

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТИЗ — 1948

СССР — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ натуральные	ГОСТ 656—41
		Взамен ВТУ НКПП 57 Пищевая про- мышленность Н52

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на соки, полученные из свежих фруктов или ягод, предназначенные для употребления в пищу.

2. В соки фруктовые и ягодные натуральные запрещается добавление воды, сахара, кислот, а также красящих ароматических и консервирующих веществ.

Примечание. При получении сока диффузионным способом, а также черносмородинового и сливового сока, допускается применение воды в случаях, когда это требуется технологическим процессом производства.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

3. По качественным признакам соки подразделяются на сорта: высший, первый.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. По органолептическим показателям соки фруктовые и ягодные натуральные должны удовлетворять следующим требованиям:

а) Для высшего сорта вкус, запах и цвет должны быть хорошо выражены, натуральные, свойственные данному виду плодов.

б) Для первого сорта указанные органолептические показатели должны быть те же, что и для высшего сорта, но слабее выраженные.

в) Не допускается наличие посторонних привкуса и запаха.

5. По физико-химическим показателям соки фруктовые и ягодные натуральные должны удовлетворять следующим требованиям:

Внесен Народным
комисариатом пищевой
промышленности СССР,

Утвержден Всесоюзным
Комитетом Стандартов
6/V 1941 г.

Срок введения
1/VII 1941 г.

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
<p>а) Прозрачность:</p> <p>Виноградный сок</p> <p>Соки:</p> <p>Яблочный (осветленный), яблочный из дички, грушевый из дички, вишневый, клюквенный, брусничный, красносмородиновый, барбарисовый, черничный, ежевичный, рябиновый, черешневый</p> <p>Кизилловый, айвовый, голубичный, крыжовниковый, терновый, сливовый, черносмородиновый, малиновый, клубничный, яблочный (неосветленный)</p> <p>Апельсиновый, мандариновый</p>	<p>Прозрачный, без осадка и кристаллов винного камня</p> <p>Прозрачные без осадка</p> <p>Прозрачность не обязательна, допускается небольшой осадок</p> <p>Прозрачность не обязательна, допускается наличие протертой мякоти плодов</p>	<p>Прозрачный, допускается небольшой осадок, а также наличие винного камня в виде кристаллов</p> <p>Прозрачность не обязательна, допускается небольшой осадок</p>
<p>б) Удельный вес, не менее:</p> <p>Соки:</p> <p>Яблочный из дички, грушевый из дички, рябиновый</p> <p>Черносмородиновый, клубничный, яблочный (осветленный), красносмородиновый, голубичный, клюквенный, терновый</p> <p>Малиновый, ежевичный</p> <p>Черничный, брусничный, мандариновый</p> <p>Вишневый, кизилловый, сливовый, крыжовниковый, апельсиновый, гранатный, барбарисовый, черешневый</p> <p>Виноградный</p>	<p>1,022</p> <p>1,026</p> <p>1,028</p> <p>1,030</p> <p>1,038</p> <p>1,055</p>	<p>1,022</p> <p>1,026</p> <p>1,028</p> <p>1,030</p> <p>1,038</p> <p>1,055</p>

Соки фруктовые и ягодные натуральные

ГОСТ 656—41

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
в) Кислотность (по яблочной кислоте) в % %, не менее:		
Соки:		
Виноградный	0,2	0,2
Яблочный, сливовый	0,3	0,3
Мандариновый, гранатный, черешневый	0,5	0,5
Клубничный, вишневый, апельсиновый, грушевый из дички, терновый	0,8	0,8
Малиновый, ежевичный	0,9	0,9
Кизиловый, черничный	1,0	1,0
Голубичный, рябиновый	1,4	1,4
Черносмородиновый, красносмородиновый, яблочный из дички	1,5	1,5
Крыжовниковый	1,8	1,8
Брусничный, клюквенный, барбарисовый	2,2	2,2
г) Содержание спирта в % %, не более	0,3	0,5
д) Содержание солей меди в пересчете на медь	Допускается не более 5 мг на 1 л сока	
е) Содержание солей олова в пересчете на олово	Допускается не более 100 мг на 1 л сока	
ж) Содержание солей свинца	Не допускается	
з) Посторонние примеси	Не допускаются	

6. По бактериологическим показателям к продукту предъявляется следующее требование: соки фруктовые и ягодные натуральные не должны иметь плесени, определяемой невооруженным глазом.

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

7. Расфасовку сока фруктового и ягодного натурального производят в герметически укупоренную стеклянную тару емкостью не более 3 л для розничной торговли и не более 15 л—для продажи в розлив и для сети общественного питания, а также для промышленных целей.

8. Упаковку и маркировку производят по ОСТ НКПП 508.

V. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ

9. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытание соков фруктовых и ягодных натуральных производят по ОСТ НКПП 559.

Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия	3
ОСТ НКПП 518 Варенье	5
ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный	12
ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное	17
ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное	19
ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые	22
ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные	29
ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные кушажированные или с сахаром	33