

**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ
ПЕРЕРАБОТКА ТЫКВЕННОГО
НЕКТАРА**

ГОСТ Р 52182-2003 ТЫКВЕННЫЙ НЕКТАР

ГОСТ Р 52182—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

ГОСТАНДАРТ РОССИИ
Москва

ГОСТ Р 52182—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ
ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

Технические условия

Canned foods. Vegetable and vegetable-fruit juices, nectars, juices beverages.
Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки с добавлением или без добавления фруктовых соков и/или пюре, концентрированных томатпродуктов, различных вкусовых и пряноароматических компонентов, — предназначенные для реализации через розничную торговую сеть и предприятия общественного питания.

Требования безопасности изложены в 5.2.5—5.2.7, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.4, к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 490—79 Кислота молочная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1722—85 Селедка столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия
- ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
- ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия
- 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 8756.10—70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти
- 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 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Издание официальное

1

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ТЫКВЕННОГО НЕКТАРА

Тыквенный нектар очень полезен для здоровья. Он улучшает перистальтику кишечника, кровообращение, понижает содержание вредного холестерина в крови, нормализует обмен веществ, очищает организм от вредных веществ и шлаков, он может выводить вредные металлы, радионуклиды.

При беременности тыквенный нектар полезен в период вынашивания, так как поможет наполнить организм малыша и мамы необходимыми витаминами и микроэлементами (калоризатор). Поможет сгладить симптомы токсикоза, избавиться от тошноты и нормализовать стул.

При грудном вскармливании он стимулирует лактацию и все это относится к натуральным тыквенным нектарам.

Натуральный тыквенный нектар – это тот, который не содержит химических добавок, поэтому он и не сможет вызвать аллергических реакций.

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТЫКВЫ

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин
Степень зрелости	Плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту
Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания, %, не более	10,0
Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	Не допускается
Наличие посторонней примеси (земли, грязи и пр.)	Не допускается
Наличие гнилых плодов	Не допускается

ДЛЯ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ТЫКВЫ НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ
НАСТОЯЩЕГО СТАНДАРТА ИЗ РАЗНЫХ МЕСТ ПАРТИИ ОТБИРАЮТ ВЫБОРКУ
В СООТВЕТСТВИИ С ТАБЛИЦЕЙ

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	5
Более 100	5 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по 1 упаковочной единице

ПЛОДЫ ПОВЕРЯЮТ НА ЗРЕЛОСТЬ, НАЛИЧИЕ
ВРЕДИТЕЛЕЙ, НАЛИЧИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ –
ГНИЛОСТНЫХ, МЕХАНИЧЕСКИХ И ПОВРЕЖДЕНИЙ ОТ
ВРЕДИТЕЛЕЙ.



НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМПЕРАТУРНЫМ РЕЖИМОМ, СОК ПЕРЕД РОЗЛИВОМ ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ НИЖЕ 80-85°. ЧТОБЫ УМЕНЬШИТЬ АЭРАЦИЮ, КОТОРАЯ ВЛИЯЕТ НА ОКИСЛЕНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ, ТАРУ СЛЕДУЕТ БЫСТРО И ДО КРАЕВ ЗАПОЛНЯТЬ. КРОМЕ ОПИСАННЫХ МЕТОДОВ КОНТРОЛЯ, ЛАБОРАТОРИЯ ИЗ СБОРНОГО БАКА ПЕРЕД РОЗЛИВОМ СОКА ПЕРИОДИЧЕСКИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ И ПОМЕЩЕНИЯ ЦЕХА) БЕРЕТ ПРОБЫ ДЛЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА. ИЗ ТОЛЬКО ЧТО ПРИГОТОВЛЕННОГО СОКА И СОКА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ ТАКЖЕ БЕРУТ ПРОБУ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ВИТАМИНА С.



ПРОВЕРКА КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОКА. КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ СОКИ И ПЮРЕ ПОСТАВЛЯЮТ НА ЗАВОД ЛИБО В БОЧКАХ С ВСТАВЛЕННЫМИ В НИХ АСЕПТИЧЕСКИМИ ПИЩЕВЫМИ МЕШКАМИ-ВКЛАДЫШАМИ, ЛИБО В ЁМКОСТЯХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ СТАЛИ. ПРОВЕРКА КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОКА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ЭТАПОВ. НА ПЕРВОМ ЭТАПЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК ПРОВЕРЯЮТ СРАЗУ ПОСЛЕ ПОСТУПЛЕНИЯ НА ЗАВОД. В ПРОВЕРКУ ВХОДЯТ: ПРОВЕРКА СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ, В ПРОЦЕССЕ КОТОРОЙ СПЕЦИАЛИСТЫ ВЫЯСНЯЮТ, СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ; ПРОВЕРКА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ; ПРОВЕРКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ (ВКУС, ЦВЕТ, ЗАПАХ); ПРОВЕРКА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ (РН, ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ, СОДЕРЖАНИЕ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, СОДЕРЖАНИЕ МЯКОТИ). ЕСЛИ ПЕРВЫЙ ЭТАП ПРОВЕРКИ ПОКАЗЫВАЕТ, ЧТО ВСЕ ПОКАЗАТЕЛИ В НОРМЕ, ТО ПРИНИМАЕТСЯ РЕШЕНИЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДАННОГО КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОКА В ПРОИЗВОДСТВЕ. ПОСЛЕ ЭТОГО КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК ОТПРАВЛЯЮТ НА ХРАНЕНИЕ, КОТОРОЕ ПРОХОДИТ В СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ, ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ ВСЕ ПАРАМЕТРЫ. ВТОРОЙ ЭТАП ПРОВЕРКИ ПРОВОДЯТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПРОДУКТА. КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК ПОВТОРНО ПРОВЕРЯЮТ НА СООТВЕТСТВИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЗАЯВЛЕННОЙ НОРМЕ. ЕСЛИ НА ЛЮБОМ ИЗ ЭТАПОВ ПРОВЕРКИ ВЫЯВЛЕНО КАКОЕ-ЛИБО ОТКЛОНЕНИЕ, ТО КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК БРАКУЕТСЯ И НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ.



ВОЗВРАТ ВОДЫ. ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВОССТАНОВЛЕННОГО СОКА В КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК НЕОБХОДИМО ВЕРНУТЬ ВЕСЬ ОБЪЁМ ВОДЫ, КОТОРАЯ БЫЛА УДАЛЕНА ИЗ НЕГО В ПРОЦЕССЕ КОНЦЕНТРИРОВАНИЯ. ДЛЯ ЭТОГО ИСПОЛЬЗУЮТ ПИТЬЕВУЮ ВОДУ, КОТОРАЯ НЕ ВЛИЯЕТ НА ВКУС, ЗАПАХ И ЦВЕТ СОКА. ДЛЯ ЭТОГО ВОДА ПРОХОДИТ МНОГОСТУПЕНЧАТУЮ ОЧИСТКУ: МЕХАНИЧЕСКУЮ ОБЕЗЖЕЛЕЖИВАЮЩУЮ, ОЧИСТКУ ОТ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРИМЕСЕЙ, ОБРАБОТКУ БАКТЕРИЦИДНЫМИ УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫМИ ЛАМПАМИ И ФЛЕШ-ОЧИСТКУ. ДЛЯ ВОЗВРАТА ВОДЫ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СОК НАПРАВЛЯЮТ В КУПАЖНЫЕ ТАНКИ (СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАКРЫТЫЕ ЁМКОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ). В НИХ ПРОИСХОДИТ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОКА И ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ. ЭТОТ ПРОЦЕСС ПРОИСХОДИТ В ЗАКРЫТЫХ НЕПРОЗРАЧНЫХ ЁМКОСТЯХ БЕЗ ДОСТУПА СВЕТА ПРИ МИНИМАЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ КИСЛОРОДА. ОДНОВРЕМЕННО ПРОИЗВОДЯТ ВОЗВРАТ КОНЦЕНТРИРОВАННОМУ СОКУ НАТУРАЛЬНЫХ АРОМАТОБРАЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ, УДАЛЕННЫХ ПРИ КОНЦЕНТРИРОВАНИИ. СЛЕДУЕТ ОТМЕТИТЬ, ЧТО ВОЗВРАТ АРОМАТОБРАЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



ОТБОР ПРОБ. ПРИ ПЕРЕМЕШИВАНИИ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОКА, ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ И АРОМАТОБРАЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ СОТРУДНИКИ ЛАБОРАТОРИИ ЗАВОДА ОТБИРАЮТ ПРОБУ СОКА И ПРОВЕРЯЮТ КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕННОГО ПРОДУКТА (ВКУС, ЦВЕТ, ЗАПАХ, КОНСИСТЕНЦИЮ, ТИТРУЕМУЮ КИСЛОТНОСТЬ, СОДЕРЖАНИЕ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, PH). ПРОВЕРКА ЗАНИМАЕТ 10—15 МИНУТ. ДО ТЕХ ПОР ПОКА НЕ БУДЕТ ПОЛУЧЕНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЛАБОРАТОРИИ О СООТВЕТСТВИИ ПРОДУКЦИИ СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА, СОК НЕ ПОСТУПИТ НА РОЗЛИВ. ЕСЛИ ВСЕ ПАРАМЕТРЫ НАХОДЯТСЯ В НОРМЕ, ТО СОК ПОСТУПАЕТ НА ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ.



ПАСТЕРИЗАЦИЯ. ЗАДАЧА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ (ПАСТЕРИЗАЦИИ) ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТА И ЕГО СОХРАННОСТИ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ГОДНОСТИ. В ПРОЦЕССЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ ПРОДУКТ НАГРЕВАЮТ ДО 90—97 °С И ВЫДЕРЖИВАЮТ В ТЕЧЕНИЕ 30 СЕКУНД. ПОСЛЕ ЭТОГО ОЧЕНЬ БЫСТРО ОХЛАЖДАЮТ ДО 25 °С. ТАКОЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПОЗВОЛЯЕТ УНИЧТОЖИТЬ ВСЕ ВРЕДНЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ И ОДНОВРЕМЕННО СОХРАНИТЬ И ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА, И АРОМАТ, И ВИТАМИНЫ.



ПАКЕТИРОВАНИЕ. ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ВОССТАНОВЛЕННЫЙ СОК ПОДАЮТ В УПАКОВОЧНУЮ МАШИНУ, ГДЕ ЕГО РАЗЛИВАЮТ В ПАКЕТЫ, КОТОРЫЕ СТЕРИЛИЗУЮТСЯ И ФОРМУЮТСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО ВНУТРИ МАШИНЫ. ТАКИМ ОБРАЗОМ, БЛАГОДАРЯ ПОЛНОСТЬЮ ЗАМКНУТОМУ ПРОИЗВОДСТВУ И АСЕПТИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ПОЛНАЯ ЗАЩИТА ВОССТАНОВЛЕННОГО СОКА ОТ НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ ВНЕШНИХ ВОЗДЕЙСТВИЙ. НА ЭТОМ ЭТАПЕ ЭКСПЕРТЫ ПРОВЕРЯЮТ КАЧЕСТВО УПАКОВКИ, КАЧЕСТВО ФОРМИРОВАНИЯ ПАКЕТА И ЕГО ГЕРМЕТИЧНОСТЬ, ПРОВЕРЯЮТ ПОЛНОТУ НАЛИВА. ПОСЛЕ ЭТОГО НА ПАКЕТ НАНОСЯТ МАРКИРОВКУ НЕСМЫВАЕМЫМИ ЧЕРНИЛАМИ (ДАТУ ПРОИЗВОДСТВА И СРОК ГОДНОСТИ), ПРИКЛЕИВАЮТ СОЛОМИНКУ ИЛИ КРЫШЕЧКУ. ЗАТЕМ ПАКЕТЫ УПАКОВЫВАЮТ В ГОФРОКОРОБА, ОПАЛЕЧИВАЮТ В ПЛЕНКУ, СКЛАДЫВАЮТ В ПОДДОНЫ И ОТПРАВЛЯЮТ НА СКЛАДСКОЕ ХРАНЕНИЕ. СЕЙЧАС У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ УПАКОВКИ. СОКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ РАСФАСОВЫВАЕТСЯ И В АСЕПТИЧЕСКИЕ ПАКЕТЫ, В ПЭТ-БУТЫЛКИ И В СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛКИ (БАНКИ). ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА УПАКОВКИ — СОХРАНИТЬ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ, И КОНЕЧНО ОБЕСПЕЧИТЬ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ. ЕСТЬ ОТЛИЧИЯ В СПОСОБЕ РОЗЛИВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ В РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ УПАКОВКИ. В СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛКИ (БАНКИ) ПРОДУКЦИЯ РАЗЛИВАЕТСЯ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ И МОЖЕТ ПОДВЕРГАТЬСЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ УЖЕ ПОСЛЕ РОЗЛИВА. ПРИ РОЗЛИВЕ В АСЕПТИЧЕСКИЕ ПАКЕТЫ ПРОДУКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПАСТЕРИЗУЕТСЯ В ХОЛОДНОМ ВИДЕ. ТАКЖЕ ПАСТЕРИЗУЮТСЯ И УПАКОВОЧНЫЕ ПАКЕТЫ.

