
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
702.1.XXX–
202_

Российская система качества
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
202_

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от _____ № _____

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 202_

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**Российская система качества****МОРС КЛЮКВЕННЫЙ****Потребительские испытания**

Russian quality system. Cranberry mors. Consumer testing

Дата введения –**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на морс клюквенный, прошедший термическую обработку и помещенный в потребительскую упаковку, реализуемый в розничной торговле, (далее – клюквенный морс) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия клюквенного морса.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 8756.9 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

ГОСТ 25555.3 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 32709 Продукция соковая. Методы определения антоцианинов

ГОСТ Р 702.1.XXX–202_

ГОСТ 33332 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33406 Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33462 Продукция соковая. Определение натрия, калия, кальция и магния методом атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 34127 Продукция соковая. Определение титруемой кислотности методом потенциометрического титрования

ГОСТ Р 51239 Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты

ГОСТ Р 53193 Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза

ГОСТ Р 54744 Продукция соковая. Определение хинной, яблочной и лимонной кислот в продуктах из клюквы и яблок методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р ЕН 12856 Продукты пищевые. Определение ацесульфамата калия, аспартама и сахарина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р ЕН 12857 Продукты пищевые. Определение цикламата. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2] и ГОСТ Р 702.0.001.

4 Требования к клюквенному морсу, определяемые при проведении потребительских испытаний

4.1 Клюквенный морс должен соответствовать требованиям [1] – [4].

4.2 Клюквенный морс дополнительно к требованиям по 4.1 должен соответствовать опережающим требованиям по 4.3, 4.4.

4.3. По органолептическим показателям клюквенный морс должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид: - клюквенного морса - клюквенного морса осветленного	Естественно мутная жидкость. Допускается наличие мякоти ягод и осадок на дне упаковки. Прозрачная жидкость. Допускается легкая опалесценция.
Вкус и аромат	Выраженные, свойственные клюквенному соку и (или) пюре. Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого был изготовлен морс.

4.4 По физико-химическим показателям клюквенный морс должен соответствовать требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,8
Массовая доля осадка*, %, не более	0,3
Массовая концентрация хинной кислоты**, г/дм ³	5 – 13
Массовая концентрация яблочной кислоты**, г/дм ³	6 – 14
Массовая концентрация калия**, мг/дм ³	600 – 1200
Массовая концентрация натрия, мг/дм ³ , не более	70
Массовая концентрация бензойной кислоты	
Наличие минеральных примесей	Не допускается***
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Наличие примесей растительного происхождения	Не допускается
Наличие сорбиновой кислоты	Не допускается

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Наличие подсластителей	Не допускается
Наличие красителей	Не допускается
Антоцианины	Соответствует профилю клюквы*
Пестициды	Не допускается
<p>* Для морса клюквенного осветленного ** Имеются природные колебания содержания вещества. Результаты измерения показателя требуют экспертной оценки, в том числе в совокупности с результатами измерений других показателей (см. [5]). *** В пределах количественного обнаружения. * В соответствии с ГОСТ 32709, приложение Б.</p>	

5 Методы испытаний

5.1 Потребительские испытания клюквенного морса проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.

5.2 Отбор образцов – по ГОСТ Р 58185.

5.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

5.4 Определение массовой доли титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту) – по ГОСТ 34127.

5.5 Определение массовой доли осадка – по ГОСТ 8756.9.

5.6 Определение содержания хинной и яблочной кислот – по ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 54744, [6].

5.7 Определение массовой концентрации калия и натрия – по ГОСТ 33462.

5.8 Определение массовой доли бензойной и сорбиновой кислот – по ГОСТ 33332.

5.9 Определение наличия минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3

5.10 Определение наличия посторонних примесей – визуально.

5.11 Определение наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

5.12 Определение содержания подсластителей – по ГОСТ ЕН 12856, ГОСТ ЕН 12857, ГОСТ Р 53193.

5.13 Определение содержания красителей – по ГОСТ 33406, [6].

5.14 Определение массовой концентрации антоцианинов – по ГОСТ 32709.

5.15 Определение содержания пестицидов – по [7].

Библиография

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011
- [3] Технический регламент Технический регламент на соковую
Таможенного союза продукцию из фруктов и овощей
ТР ТС 023/2011
- [4] Технический регламент Требования безопасности пищевых
Таможенного союза добавок, ароматизаторов и технологических
ТР ТС 029/2012 вспомогательных средств
- [5] The AIJN Code Of Practice Свод правил для оценки качества фруктовых
и овощных соков. AIJN (Европейская
ассоциация производителей фруктовых
соков). Пер. на русский язык –
Некоммерческая организация «Российский
союз производителей соков» (РСПС). М.:
Планета, 2019.
- [6] Р 4.1 1627–03 Руководство по методам контроля качества
и безопасности биологически активных
добавок к пище
- [7] ДИН EN 15662:2018 Продукция пищевая растительного
происхождения. Мультиметод определения
остатков пестицидов с применением ГХ-МС
и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и
разделения ацетонитрилом и очистки с
помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный
метод QuEChERS

Ключевые слова: морс клюквенный, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний
