

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркомe СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 657—41
	СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ купажированные или с сахаром	Пищевая про- мышленность Н52

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на соки, полученные из свежих фруктов или ягод, купажированные или с добавлением сахарного сиропа, предназначенные для употребления в пищу.

2. Запрещается добавление в соки «фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром» красящих или ароматических веществ, кислот и консервирующих веществ.

3. При купажировании соков допускается добавление к основному соку других фруктово-ягодных соков в количестве не более 35%.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

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

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. По органолептическим показателям соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром должны удовлетворять следующим требованиям:

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

б) Для первого сорта вкус, запах и цвет должны быть те же, что и для высшего сорта, но слабее выраженные.

в) Не допускается наличие посторонних привкуса и запаха.

6. По физико-химическим показателям соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
а) Прозрачность: Соки: Яблочный (осветленный), яблочный из дички, грушевый из дички, вишневый, клюквенный, брусничный, ежевичный, красносмординовый, гранатный, черешневый, барбарисовый, рябиновый, черничный	Прозрачные без осадка	Прозрачность не обязательна, до- пускается не- большой осадок

Внесен Народным
 комиссариатом пищевой
 промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным
 Комитетом Стандартов
 6/V 1941 г.

Срок введения
 1/VII 1941 г.

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
Малиновый, айвовый, голубичный, терновый, черносмородиновый, крыжовниковый, сливовый, клубничный, яблочный (неосветленный) Абрикосовый, апельсиновый, мандариновый	Прозрачность не обязательна, допускается небольшой осадок	
б) Кислотность (по яблочной кислоте) в %:	Допускается сок с протертой плодовой мякотью	
Яблочный сок	От 0,3 до 1,0 от 0,2 до 1,2	
Остальные соки	Не менее 8	
в) Общее содержание сахара в %.	0,3 0,5	
г) Содержание спирта в %.	Допускается не более 5 мг на 1 л сока	
не более	Допускается не более 100 мг на 1 л сока	
д) Содержание солей меди в пересчете на медь	Не допускается	
е) Содержание солей олова в пересчете на олово	Не допускается	
ж) Содержание солей свинца	Не допускаются	
з) Посторонние примеси	Не допускаются	

7. По бактериологическим показателям к продукту предъявляется следующее требование: соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром не должны иметь плесени, определяемой невооруженным глазом.

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

8. Расфасовку сока фруктового и ягодного купажированного или с сахаром производят в герметически укупorenную стеклянную тару емкостью не более 3 л для розничной торговли и не более 15 л—для продажи в розлив, для сети общественного питания, а также для промышленных целей.

9. Упаковку и маркировку производят по ОСТ НКПП 508.

10. На этикетке купажированных соков указывают название основного сока.

V. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытание соков фруктовых и ягодных купажированных или с сахаром производят по ОСТ НКПП 559

Замсна

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