ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ШАМПАНСКИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

«O‘ZSTANDART» AGENTLIGI
«AXBOROT-MA’LUMOT MARKAZI»
Me’yoriy hujjatlar Davlat fondini yuritish bo’limi
ISBGHIL NUSXASI

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBOSHMASI

**Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации
г. Ташкент**

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН	– Творческим центром «Шаробсоз»
2. ВНЕСЕН	– Холдинговой компанией «Узвинпром-холдинг»
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ	– Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации №05-374 от «12» 03 2012 г.
4. ВЗАМЕН	– O‘z DSt 964:2007

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт»

Содержание

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки 1
3. Общие технические требования..... 3
4. Требования безопасности 5
5. Правила приемки 5
6. Методы контроля..... 5
7. Транспортирование и хранение 5
8. Гарантии изготовителя 6
9. Библиографические данные 7

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Шампан виноматериаллари
Умумий техникавий шартлар

Виноматериалы шампанские
Общие технические условия

Champagne wine materials
General specifications

Дата введения с «12» 03 2012 г.
Срок действия до «12» 03 2017 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на необработанные шампанские виноматериалы, приготовленные из определенных сортов винограда, произрастающих на территории Республики Узбекистан и предназначенные для производства Узбекского шампанского вина.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и должны быть использованы при сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.0.004-90	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.026-76	Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные и знаки безопасности
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

Издание официальное

O‘zSTANDART AGENTLIGI
3049 son bilan
«12» 03 2012 yilda
Davlat ro‘yxatiga olindi

ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 13191-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта
ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
ГОСТ 13193-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот
ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа
ГОСТ 14137-74	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14251-75	Вина, виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта
ГОСТ 14252-73	Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот
ГОСТ 14351-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые. Метод определения железа
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 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
O‘z DSt 638:2011	Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Общие технические условия

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СанПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
СанПиН 0122-01	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах
СанПиН 0203-06	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

3 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЙ

3.1 Характеристики

3.1.1 Виноматериалы шампанские должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технологическими инструкциями по производству шампанских виноматериалов для конкретного наименования, утвержденных в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

3.1.2 Виноматериалы шампанские должны иметь наименование сортов винограда, из которого они приготовлены.

3.1.3 Виноматериалы шампанские по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачные или опалесцирующие
Цвет	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого. В виноматериале, приготовленной из сорта Пино - незначительный розовый оттенок.
Аромат	Соответствующий сорту винограда, без посторонних тонов
Вкус	Чистый, гармоничный, без посторонних привкусов

3.1.4 По физико-химическим показателям виноматериалы шампанские должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы
Объемная доля этилового спирта, процент	10,0-12,0
Массовая концентрация титруемых кислот, (в пересчете на винную кислоту), g/dm^3	5,0-8,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), g/dm^3, не более	0,8
Массовая концентрация сахаров, g/dm^3, не более	2,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBARMOG'I

Массовая концентрация общей сернистой кислоты, mg/dm^3, не более в том числе свободной mg/dm^3, не более	100 20
Массовая концентрация железа, mg/dm^3, не более	20
Массовая концентрация приведенного экстракта, g/dm^3, не менее	16

3.1.5 Содержание токсичных элементов в шампанских виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

3.2 Требования к сырью и материалам

3.2.1 Для производства шампанских виноматериалов применяют следующие сырьё и материалы:

- виноград свежей по O‘z DSt 638, ампелографических сортов Пино, Сояки, Кульджинский, Рислинг, Баян-Ширей, Ркацители, Шардоне имеющий массовую концентрацию сахаров 17,0-20,0 g/100cm^3 и массовую концентрацию титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) не менее 5 g/dm^3 для сортов Баян-Ширей и Ркацители, а для остальных сортов не менее 6 g/dm^3;
- дрожжи винные чистой культуры специальных шампанских рас, приготовляются согласно технологической инструкции выработки Узбекского шампанского, разрешенное к применению Минздравом Республики Узбекистан;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

Определение качества сырья и материалов производится работниками ТХМК предприятия.

3.3 Упаковка

3.3.1 Шампанские виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия разливают в эмалированные емкости, цистерны и другие ёмкости, разрешенные органами Минздравом Республики Узбекистан.

3.3.2 Эмалированных емкостей и цистерны закрывают специальной металлической некоррезирующей крышкой (пробкой) и пломбируют.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркирование эмалированных емкостей и цистерн с шампанскими виноматериалами производят по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования виноматериала;
- массы брутто, тары и нетто, kg;
- номер емкости, цистерны и их вместимость.

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

4.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам охраны труда для предприятий винодельческой промышленности.

Технологическое оборудование должно быть безопасным.

Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость, удобство для обслуживания и ремонта, соблюдения последовательности технологического процесса.

4.3 Производственные помещения должны быть обеспечены знаками безопасности, в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.026, плакатами по технике безопасности и пожарной безопасности.

4.4 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, альдегиды, кислоты) и вредные производственные факторы (шум, вибрация, температура) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005 и санитарно-гигиенических норм и правил (СанПиН 0120, СанПиН 0122, СанПиН 0203).

4.5 К работе допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 14137.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб - по ГОСТ 14137, подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

6.2 Методы контроля по - ГОСТ 13191, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193, ГОСТ 13195, ГОСТ 14251, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351.

6.3 Определение содержания токсичных элементов по:

ГОСТ 26927 - методы определения ртути;
ГОСТ 26928 - методы определения железа;
ГОСТ 26930 - метод определения мышьяка;
ГОСТ 26931 - методы определения меди;
ГОСТ 26932 - метод определения свинца;
ГОСТ 26933 - метод определения кадмия;
ГОСТ 26934 - метод определения цинка.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Виноматериалы шампанские транспортируют в автомобильных цистернах и специальных железнодорожных вагонах отправителя

O'ZSTANDART AGENTLIG
STANDARTLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

(получателя) в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующие виды транспорта.

7.2 Виноматериалы шампанские хранят в эмалированных емкостях, резервуарах из нержавеющей стали, железобетонных и металлических резервуарах, имеющих внутренние защитные покрытия из материалов, разрешенных Минздравом Республики Узбекистан, в вентилируемых не имеющих посторонних запахов помещениях.

7.3 Виноматериалы шампанские должны быть отгружены на предприятия шампанских вин до 1 мая следующего за урожаем года.

7.4 Хранение виноматериалов шампанских осуществляют в условиях, исключающих снижение их качества и окисления при температуре плюс 15 плюс 18 ^{0}C в соответствии с технологической инструкцией утвержденной в установленном порядке.

8 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие виноматериалов шампанских требованиям настоящих технических требований при соблюдении условий хранения и транспортирования.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBOSHMASI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 663.2 ОКС 67.160.10 Группа Н 73 ОКП 917513

Ключевые слова: виноматериалы шампанские, общие технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Заместитель Председателя
компании «Узвинпром-холдинг» А. АБДУЛЛАЕВ

Начальник Управления развития,
координации деятельности
винодельческих предприятий,
стандартизации и качества Т. АБИДОВ

Директор
Творческого центра «Шаробсоз» Х. ДЖАЛИЛОВ

«СОГЛАСОВАНО»

Главный Государственный
санитарный врач Республики
Узбекистан
_____ С. САЙДАЛИЕВ
«__» _____ 2012 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
ОАО «Узбекистон Шампани»
_____ Ю. КАСЫМБЕКОВ
«__» _____ 2012 г.

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI