15)14

O'z DSt 944:2010

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВАКУУМ-СУСЛО ВИНОГРАДНОЕ

Технические условия

Издание официальное

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 №05210 от «14» 07 2010 г.
4. ВЗАМЕН	– O‘z DSt 944:2005

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

Содержание

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки 1
3. Классификация 4
4. Общие технические требования..... 4
5. Требования безопасности 8
6. Правила приемки 9
7. Методы контроля..... 9
8. Транспортирование и хранение 9
9. Гарантии изготовителя 10
10. Библиографические данные 11

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
DEPARTAMENTI

ОКП 916347

УДК 663.252.2
Группа Н 54
ОКС 67.160.10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Вакуум шароитида қуюқлаштирилган узум шарбати Техникавий шартлар

O‘z DSt 944:2010

Вакуум-сусло виноградное Технические условия

Grape vacuum-juice Specifications

Утверждено и введено в действие постановлением агентства «Узстандарт» №05-210 от «14» 07 2010 г.

Дата введения с «01» 08 2010 г.
Срок действия до «01» 08 2015 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на вакуум-сусло виноградное, получаемое путем выпаривания в вакуум-выпарных установках свежего сусла виноградного, хранившегося на холоде, консервированного диоксидом серы или другим консервантом, предназначенное для приготовления виноматериалов и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и регламентируют требования к качеству продукции, обеспечивающие её безопасность для жизни, здоровья потребителей и охраны окружающей среды и должны быть использованы при сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигенические требования к воздуху рабочей зоны

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2245 son bilan
«14» 07 2010 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 4207-75	Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5717.1 -2003	Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
ГОСТ 5717.2-2003	Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 5981-88	Банки металлические для консервов. Технические условия
ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 12290-89	Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
ГОСТ 13950-91	Бочки стальные свайные к закатные с гофрами на корпусе. Технические условия
ГОСТ 13358-84	Ящики дощатые для консервов. Технические условия
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14252-73	Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH
MARKAZI

ГОСТ 14351-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты
ГОСТ 24831-81	Тара оборудование. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
ГОСТ 25555.5-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы
ГОСТ 25749-2005	Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
ГОСТ 26313-84	Продукты переработки плодов и овощей. Правила приёмки и методы отбора проб
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	Сырье и 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 26935-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения олова
ГОСТ 28562-90	Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ
ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов
ГОСТ 29030-91	Метод определения относительной плотности вакуум - сусло
O‘z DSt 638:2005	Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия
O‘z DSt 963:2005	Виноматериалы виноградные необработанные. Технические условия

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA BAHOLASH BOSHQARMASI

МУ 5048-89	Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства
СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
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

Примечание: вышеперечисленные нормативные документы по состоянию 01.06.2010 года являются действующими.

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

3.1 В зависимости от исходного сырья вакуум - сусло виноградное выпускают двух типов:

- белое – произведенное из белых сортов винограда;
- красное – произведенное из красных и розовых сортов винограда.

Смешивание вакуум - сусла разных типов, а также вакуум-сусла, приготовленного из белых и красных сортов винограда не допускается.

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Вакуум-сусло виноградное должно быть приготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Для переработки на вакуум-сусло используется свежий виноград ручной уборки по O‘z DSt 638.

4.2.2 Для приготовления вакуум-сусла используют виноградное сусло белых, красных сортов винограда, выработанное из винограда одного сорта или смеси нескольких сортов. Приготовления вакуум-сусла из белых и красных сортов винограда производится отдельно.

4.2.3 Переработка винограда производится по белому способу с отделением гребней.

4.2.4 Для производства вакуум-сусла используют сусло-самотек и сусло первого давления.

Запрещается направлять на выработку вакуум-сусла заброженное сусло.

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA BAHOLASH SARKARATI
DAVLAT AGENTLIGI

4.2.5 Для производства вакуум-сусла, сусло осветляется центрифугированием, отстаиванием с внесением диоксида серы, обработкой холодом, асептическими методами хранения, оклейкой и другими разрешенными способами.

Не допускается направлять на выпаривание под вакуумом неосветленное сусло.

4.2.6 Для производства вакуум-сусла используется натуральное или консервированное сусло виноградное консервантом, разрешенным к применению Минздравом Республики Узбекистан в пищевой промышленности или диоксидом серы с содержанием общей сернистой кислоты, не более 700 mg/dm^3.

4.2.7 По органолептическим показателям вакуум-сусло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Однородная вязкая масса, без посторонних включений
Цвет: для белого для красного	 От янтарно-золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком От красного до темно красного
Вкус и запах	Чистые, свойственные концентрированному виноградному суслу, без посторонних оттенков и пригорелых тонов. Допускается легкий тон карамелизации

4.2.8 По физико-химическим показателям вакуум-сусло должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма**	**Методы контроля**
Массовая доля растворимых сухих веществ, процент, не менее	70	ГОСТ 28562
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар), не менее процент масс g/dm^3	 60 800	 ГОСТ 8756.13 ГОСТ 13192
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), не более процент масс g/dm^3	 2 55	 ГОСТ 25555.0 ГОСТ 14252

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLIGINI
VA BOSHQA SOHALAR

Относительная плотность, d_{20}^{20}, не менее	1,333	ГОСТ 29030
Массовая концентрация обшей сернистой кислоты, не более процент масс g/dm^3	 0,05 700	 ГОСТ 25555.5 ГОСТ 14351
Массовая доля сорбиновой кислоты, процент, не более	0,1	ГОСТ 26181

4.2.9 Содержание токсичных элементов, нитратов, остаточного количества пестицидов, радионуклидов в вакуум-сусле не должны превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для приготовления вакуум-сусла применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия или разрешенные к применению Минздравом Республики Узбекистан:

- виноград свежий ручной уборки по O‘z DSt 638;
- сульфо-сусло по O‘z DSt 963;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- калий железистосинеродистый 3-х водный по ГОСТ 4207;
- желатин по ГОСТ 11293;
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- бентонит для винодельческой промышленности по сертификату соответствия;
- сорбит пищевой по сертификату соответствия.

4.3.2 На переработку допускается сырье и материалы, разрешенные к применению Минздравом Республики Узбекистан в котором нитраты, остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, радионуклидов превышает максимально допустимые уровни, установленные СанПиН 0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

4.3.3 Каждая партия сырья и материалов, поступающая для производства продукции, должна сопровождаться качественным удостоверением или сертификатом соответствия.

4.4 Упаковка

4.4.1 Вакуум-сусло для приготовления виноматериалов и промышленной переработки разливают:

O‘ZSTANDART AGENTLIGI

- в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью от 2 до 10 dm^3;

- в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 10 dm^3;

- стальные бочки по ГОСТ 13950, полиэтиленовые бочки, импортные бочки вместимостью не более 100 dm^3 и многослойные полиэтиленовые асептические мешки, разрешенные Минздравом Республики Узбекистан;

- в резервуары (емкости), внутренняя поверхность или покрытие которых изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом Республики Узбекистан, для контакта с данным видом продукта;

- в автоцистерны из нержавеющей стали по ГОСТ 9218;

- во фляги металлические типа ФЛ по ГОСТ 5037;

- в другие виды тары, разрешенные Минздравом Республики Узбекистан.

4.4.2 При розливе вакуум-сусла в банки вместимостью от 2 до 10 dm^3 допускается отклонение от вместимости $\pm$2 процента.

4.4.3 Степень заполнения бочек, многослойных полиэтиленовых асептических мешков, фляг, емкостей должна быть не менее 99,5 процентов их вместимости.

4.4.4 Стеклянные банки с вакуум-суслом укупоривают металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749.

4.4.5 Бочки, многослойные полиэтиленовые асептические мешки, резервуары (емкости) с вакуум-суслом герметично укупоривают укупорочными средствами, разрешенными Минздравом Республики Узбекистан.

4.4.6 Фляги с вакуум-суслом герметично закрывают и пломбируют.

4.4.7 Банки стеклянные упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, в коробки из гофрированного картона по ГОСТ 13516, в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

4.5 Маркировка

4.5.1 Каждую банку маркируют с указанием на этикетке или ярлыке:

- наименование предприятия изготовителя и адрес;
- наименование продукции;
- дата розлива (день, месяц, год);
- объем, l;
- национальный Знак соответствия по O‘z DSt 1.19 с номером зарегистрированном в Госреестре агентства «Узстандарт»;
- условия хранения;
- срок годности;

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA
MAHSULOT SIFATINI
BOSHQARISH

- для продукции реализуемой только в пределах Республики Узбекистан на этикетке должна быть надпись «O‘ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для продукции поставляемой на экспорт на английском языке «MADE IN UZBEKISTAN» или на языке страны-импортера.

4.5.2 Транспортную тару (бочки, многослойные полиэтиленовые асептические мешки, фляги, емкости) маркируют по ГОСТ 14192 с указанием на этикетке или ярлыке:

- наименование и адрес предприятия изготовителя;
- наименование продукции;
- массы брутто, нетто в kg или объем, l;
- обозначение настоящего стандарта;
- дата розлива (день, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности;
- надписи «O‘ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» при реализации в пределах Республики Узбекистан и при отправке на экспорт на английском языке «MADE IN UZBEKISTAN» или на языке страны импортёра.

4.5.3 Железнодорожные цистерны маркируют с указанием на ярлыке:

- номера цистерны;
- номера железнодорожной накладной.

4.5.4 На автоцистерны маркировку наносят несмываемой краской при помощи трафарета с указанием:

- объема цистерны, l;
- номера цистерны.

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH
MILLIY MARKAZI

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.2 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.

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

5.4 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005 и санитарно-гигиенических норм и правил (СанПиН 0120-01, СанПиН 0122-01, СанПиН 0203-06).

5.5 Требования к сточным водам и их утилизация осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

6 ПРАВИЛА ПРИЁМКИ

6.1 Правила приемки по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль за содержания нитратов, токсичных элементов, остаточного количества пестицидов и радионуклидов в вакуум-сусле осуществляют с периодичностью, установленной предприятием по согласованию с органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан в установленном порядке.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Правила приемки, методы отбора проб по ГОСТ 26313, подготовка проб определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

7.2 Методы контроля по ГОСТ 13192, ГОСТ 14192, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351, ГОСТ 26181, ГОСТ 28562 по таблице 2.

7.3 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 26935 - метод определения олова
МУ 5048 и ГОСТ 29270 - метод определения нитратов

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA
UNIFIKATSIYA

7.4 Остаточное количество пестицидов и содержание радионуклидов определяют по методикам, утвержденным Минздравом Республики Узбекистан.

7.5 Метод определения относительной плотности вакуум-сусла по ГОСТ 29030.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Транспортирование вакуум-сусла производят в ящиках, бочках, металлических флягах, многослойных полиэтиленовых асептических мешках, автоцистерне, железнодорожной цистерне и в другой таре изготовленные из материалов, разрешенных Минздравом Республики Узбекистан, транспортом всех видов, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Хранение вакуум-сусла производится в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от минус 10°С до плюс 20°С.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель вакуум-сусла гарантирует соответствие вакуум-сусла требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности вакуум-сусла со дня розлива - 12 месяцев.

...STANDART AGENTLIGI
...TASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BO‘LIMASI

10 БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 916347

УДК 663.252.2
Группа Н 54
ОКС 67.160.10

Ключевые слова: вакуум-сусло виноградное, классификация, 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. ОБИДОВ

Начальник Управления торговли
и маркетинговых исследований М. АРИПОВ

Директор
Творческого центра «Шаробсоз» Х. ДЖАЛИЛОВ

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник Главного управления
санитарно-эпидемиологического
надзора Министерства
здравоохранения РУз
_____ С. САЙДАЛИЕВ
«12» мая 2010 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель Правления
«Ултуржисавдоинвест»
_____ З. ФАЙЗИЕВ
«11» 04 2010 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора
ОАО «Комбинат Ташкентвино»
_____ Д. КАСИМХОДЖАЕВА
«11» 04 2010 г.