ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ
Методы органолептического анализа

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации
«Узстандарт»

Ташкент

Предисловие

1 **Разработан** ООО Творческий центр «Шаробсоз».

2 **Внесен** «Техническим комитетом по стандартизации алкогольной продукции» ТК 7 при компании «Узвиносаноат – холдинг».

3 **Утвержден и введен в действие** Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации «Узстандарт» №05-774 от «28» 07 2016 года.

4 Настоящий стандарт гармонизирован с межгосударственным стандартом ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа»

5 **Введен впервые.**

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

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

O‘ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ
Методы органолептического анализа

ОЗИҚ-ОВҚАТ ХОМ АШЁСИДАН ИШЛАБ ЧИҚАРИЛГАН ЭТИЛ СПИРТИ ВА СПИРТЛИ ИЧИМЛИКЛАР
Органолептик таҳлил усуллари

Ethanol from food raw material and drinks
Methods of organoleptic analysis

Дата введения 01.08.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья, 95 процентный этиловый питьевой спирт, а также спиртные напитки – водки, водки особые, виски, ром, ликероводочные изделия (далее по тексту - продукция) и устанавливает методы органолептического анализа.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы.

ГОСТ 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная. Технические условия
ГОСТ 18481-81	Ареометры и цилиндры стеклянные. Технические условия
ГОСТ 19908-90	Тигли, чаши, стаканы, колбы, воронки, пробирки и наконечники из прозрачного кварцевого стекла. Общие технические условия
ГОСТ 25336-82	Посуда и оборудование лабораторное, стеклянное. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие техниче-

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6033 son bilan
«18» 07 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

	ские требования. Методы испытаний
ГОСТ 32035-2013	Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа
ГОСТ 32036-2013	Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа
ГОСТ 32080-2013	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие положения

3.1 Органолептический анализ продукции проводят с целью установления соответствия её органолептических показателей показателям, предусмотренным технологической инструкцией и рецептурой на конкретный продукт (т.е. в целях идентификации продукта).

3.2 Органолептический анализ продукции включает в себя определение посредством органов чувств человека соответствия внешнего вида [наличия посторонних включений (частиц), прозрачности], цвета, запаха, аромата (букета) и вкуса требованиям действующей нормативно документации, устанавливающей технические условия на анализируемые продукты.

При определении внешнего вида продукции, насыщенной диоксидом углерода, дополнительно определяют «игристые» свойства (выделение диоксида углерода).

3.3 Органолептическую оценку конкретному продукту в процессе дегустации дают специалисты-дегустаторы, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по оценке органолептических показателей продукции.

Рекомендуемый порядок проведения дегустаций приведен в приложении А.

4 Отбор проб для анализа продуктов

4.1 Отбор проб проводят по ГОСТ 32036, ГОСТ 32035 и ГОСТ 32080.

При необходимости отбирают удвоенную (утроенную) объединенную пробу.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

5 Методы органолептического анализа

5.1 Определение внешнего вида

5.1.1 Определение прозрачности

Метод основан на визуальном определении прозрачности анализируемого продукта в проходящем свете или на световом экране.

5.1.1.1 Средства измерения, вспомогательное оборудование и реактивы.

Бокал дегустационный, рисунок 1.

Пробирки из бесцветного стекла вместимостью 10 cm^3 или 20 cm^3 по ГОСТ 19908.

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Стаканы по ГОСТ 25336.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

5.1.1.2 Проведение анализа

а) При анализе в лаборатории анализируемый продукт наливают в пробирку из бесцветного стекла вместимостью 10 cm^3 или 20 cm^3. Этиловый спирт и водку просматривают в проходящем свете или на световом экране в сравнении с дистиллированной водой, налитой в аналогичную пробирку. При отсутствие различия во внешнем виде дистиллированной воды и этилового спирта или водки продукт считается прозрачным.

Ликероводочные изделия, виски и ром просматривают в проходящем свете или на световом экране. При отсутствии признаков помутнения изделие считают прозрачным.

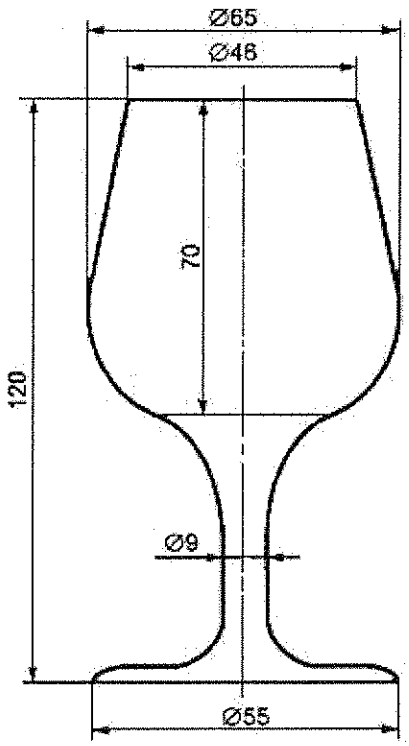


Рисунок 1. Дегустационный бокал тюльпанообразной формы

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

б) При дегустации 40-50 cm^3 анализируемой продукции наливают в дегустационный бокал (Рисунок 1), просматривают в проходящем свете и определяют прозрачность.

Рекомендуемые описательные характеристики прозрачности анализируемых продуктов – по Б.4 (приложение Б).

5.1.2 Определение наличия посторонних включений (частиц).

5.1.2.1 Средства измерения, вспомогательное оборудование и реактивы.

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Стаканы по ГОСТ 25336.

5.1.2.2 Проведение анализа

Бутылку из прозрачного стекла с продукцией встряхивают, переворачивают вверх дном и в проходящем свете визуально просматривают невооруженным глазом содержимое. При этом тяжелые включения (кусочки стекла, окалины и т.д.) быстро оседают, а легкие (частички укупорочного и фильтрующего материалов, ворсинки, пленки от плохо вымытой бутылки и т.д.) плавают в содержимом бутылки и медленно оседают вниз.

Определение наличия посторонних частиц в продукции, разлитой в стеклянную тару из непрозрачного (матового) стекла, а также в фарфоровую или керамическую тару, проводят после перелива ее в сухой и чистый стеклянный цилиндр или стакан соответствующей вместимости. Визуально просматривают невооруженным глазом содержимое цилиндра или стакана в проходящем свете. Внимательно осматривают внутреннюю поверхность бутылки, отмечая отсутствие или наличие матового или другого налета на дне бутылки или на других ее частях.

Определение наличия посторонних включений (частиц) в спирте этиловом ректификованном проводят путем проверки наличия посторонних включений (частиц) в анализируемой пробе (не менее 50 cm^3), налитой в чистый, сухой цилиндр, предварительно ополоснутый анализируемым спиртом.

Ликеры просматривают на световом экране.

5.1.3 Определение игристкх свойств продукции, насыщенной двуокисью углерода.

5.1.3.1 Проведение анализа

Игристые свойства продукции, насыщенной двуокисью углерода, определяют визуально в пробе, подготовленной по пункту 5.1.1.2 б).

Рекомендуемые описательные характеристики игристых свойств анализируемых продуктов – по Б.4 (приложение Б).

5.2 Определение цвета

Цвет спирта и водок определяют визуально, а цвет ликероводочных изделий - визуально или по ГОСТ 32080 (5.2.1) с применением фотоэлектроколориметров различных марок. Фотоколориметрический метод может быть использован для определения цвета ликероводочных изделий, если для изделия конкретного наименования определены и указаны в рецептуре допустимые

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

значения оптической плотности, размер кюветы для её измерения и длина волны светофильтра.

5.2.1 Определение цвета визуально

Метод основан на визуальной оценке чистоты оттенка и интенсивности окраски анализируемого продукта на белом фоне или в проходящем свете.

5.2.1.1 Средства измерения, вспомогательное оборудование и реактивы.

Пробирки из прозрачного кварцевого стекла БП вместимостью 10 cm^3 или 25 cm^3 по ГОСТ 19908.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

5.2.1.2 Проведение анализа

а) При определении цвета в лаборатории анализируемые спирт или водку наливают в одну пробирку, а в другую аналогичную пробирку - дистиллированную воду. Визуально сравнивают цвет содержимого обеих пробирок, поме-щенных на белый лист бумаги.

Ликероводочное изделие, виски, ром наливают в пробирку и визуально определяют его цвет в проходящем свете. Определяют основную окраску анализируемого изделия. Отмечают интенсивность цвета, степень насыщенности, оттенок и дополнительные тона.

б) При дегустации определение цвета проводят в пробе, подготовленной по 5.1.1.2, б).

Цвет анализируемой продукции определяют в проходящем свете на белом фоне, наклоняя дегустационный бокал от себя примерно на 35°-45°.

Рекомендуемые описательные характеристики цвета анализируемых продуктов – по Б.4 (приложение Б).

5.3 Определение запаха и аромата продукта

Метод основан на обонятельных ощущениях человека, возбуждаемых летучими веществами, содержащимися в анализируемом продукте.

5.3.1 Средства измерения, вспомогательное оборудование и реактивы.

Ареометр стеклянный для спирта по ГОСТ 18481.

Термометры жидкостные стеклянные с ценой деления 0,1°С или 0,5°С по ГОСТ 28498.

Цилиндры 2-50 по ГОСТ 1770.

Бокал дегустационный.

Склянка с пришлифованной пробкой.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709 или вода умягченная.

5.3.2 Подготовка к определению

При определении запаха этилового спирта его предварительно разбавляют исправленной или дистиллированной водой для полученя водно-спиртового раствор с объемной долей этилового спирта 40 процентов при температуре плюс (20±2)°С. Полученный водно-спиртовой раствор помещают в склянку с пришлифованной пробкой, тщательно перемешивают и выдерживают при комнатной температуре в течение двух часов и более. После этого водно-спиртовой раствор готов к проведению органолептического анализа.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

5.3.3 Проведение определения

Для определения запаха и аромата около 50 cm^3 водно-спиртового раствора, приготовленного по 5.3.2, водки, водки особой, ликероводочного изделия, виски или рома наливают в дегустационный бокал, перемешивают легкими вращательными движениями, обхватив ладонью нижнюю расширенную часть дегустационного бокала, облегчая этим испарение летучих веществ. Затем бокал подносят к носу и интенсивным прерывистым вдыханием определяют аромат у ободка бокала, затем глубже, в чаше бокала.

Аромат продукции оценивают исходя из аромата сырья, использованного для производства продукции, отмечая его оттенки и степень насыщенности и типичность.

Запах спирта, водок и аромат ликероводочных изделий, виски, рома оценивают исходя из рецептуры для каждого конкретного вида продукции и требований нормативной документации. При этом устанавливают наличие или отсутствие посторонних запахов.

При оценке ликероводочных изделий, виски, рома отмечают интенсивность, сложение (гармонию) аромата и наличие особых, характерных для конкретного изделия, оттенков

Рекомендуемые описательные характеристики запаха и аромата анализируемых продуктов – по Б.4 (приложение Б).

5.4 Определение вкуса

Метод основан на вкусовых ощущениях, вызываемых растворимыми компонентами, содержащимися в анализируемой продукции.

Для оценки вкуса анализируемого продукции используют содержимое бокалов после оценки запаха или аромата.

Вкусовые ощущения оценивают по характеру вкуса и выраженности отдельных его оттенков, наличию привкуса, ассимиляции алкоголя.

5.4.1 Вспомагательное оборудование.

Сосуды для слива и сплевывания продукции по ГОСТ 25336

5.4.2 Проведение анализа

Глоток анализируемого продукции (3-5 cm^3) удерживают в передней части полости рта, затем перемещают на разные участки языка, более чувствительные к тому или другому возбудителю вкуса.

Определение вкуса заканчивают проглатыванием или сплевыванием анализируемого продукции. Время нахождения продукции во рту не должно превышать 5-8 секунд.

Отмечают интенсивность вкуса, качество, гармонию, наличие особых оттенков, устанавливают наличие или отсутствие посторонних привкусов.

Вкус спирта, водок и водок особых, ликероводочных изделий, виски, рома оценивают в соответствие с требованиями действующей нормативно-технической документации, устанавливающей технические условия на анализируемую продукцию. Рекомендуемые описательные характеристики вкуса анализируемой продукции – по Б.4 (приложение Б).

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...ODIY ETI...N BOSHQARMASI

Приложение А
(рекомендуемое).

Порядок проведения дегустации спирта этилового из пищевого сырья и спиртных напитков

А.1 Основные виды дегустации

А.1.1 Рабочая дегустация

Рабочую дегустацию проводят ежедневно в производственных цехах или лаборатории на протяжении всего технологического цикла производства продукции. Ее проводят производственные работники или сотрудники лаборатории (технолог, мастер или начальник цеха, начальник лаборатории, химик и/или инженер по качеству и другие специалисты, принимающие участие в оценке качества продукции).

Рабочая дегустация является "открытой". Дегустационную оценку прово-дят коллегиально с обсуждением результатов, после чего принимают окончательное решение. Полученные результаты дегустационной оценки заносят в специальный журнал, в котором, кроме заключения о качестве, указывают наименование продукта, номер емкости, из которой отобрана проба, дату анализа, подписи лиц, участвующих в дегустации.

Рабочая дегустация не требует создания особых условий и осуществляется непосредственно в производственных помещениях.

А.1.2 Производственная дегустация

Производственную дегустацию проводят при решении вопросов, связанных с оценкой качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. На производственной дегустации: проходит утверждение продукции нового ассортимента, принятого к внедрению на предприятии; проводят анализ продукции, предназначенной для поставки на экспорт; решаются спорные вопросы в случае поступления жалоб (претензий) от покупателей, торгующих и других организаций; проводят выборочную дегустационную оценку продукции за определенный период (месяц, квартал, год).

Производственная дегустационная комиссия создается на основании приказа
руководителя предприятия. В её состав входят высококвалифицированные специалисты предприятия, имеющих опыт работы в ликероводочной и спиртовой промышленности - главный инженер, начальники цехов, главный технолог, начальник лаборатории, работника лаборатории. Дегустационная комиссия на предприятии должна состоять не менее чем из пяти человек, из которых не менее 3-х являются экспертами-дегустаторами, обученными специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...

Заседание производственной комиссии проводится в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в месяц. Заключение о
качестве анализируемых продуктов заносят в протокол или документ другой формы, установленной на конкретном предприятии. В итоговом документе должны содержаться следующие сведения: дата проведения дегустации, список членов дегустационной комиссии, цель дегустации, информация о пробах, представ-ленных для оценки (наименование продукта, данные о партии продукции, дата отбора проб и т.д.), результаты дегустации, заключение о качестве продукции, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

В зависимости от целей дегустации производственная дегустация может быть "закрытой" и "открытой".

А.1.3 Арбитражная (экспертная) дегустация

Арбитражную дегустацию проводят при решении вопросов о соответствии или несоответствии продукции заявленному типу и наименованию при возникновении споров между сторонами о качестве продукции.

Арбитражную дегустацию проводят при оценке продукции по просьбе контролирующих организаций и при проведении арбитражных анализов при экспортных и импортных поставках продукции.

В состав арбитражной дегустационной комиссии входят эксперты-дегустаторы и опытные специалисты-профессионалы.

А.1.4 Конкурсная дегустация

Конкурсную дегустацию проводят на международных, республиканских и отраслевых выставках и конкурсах в целях выявления лучшей продукции. В состав конкурсной дегустационной комиссии входят опытные высококвалифицированные эксперты-дегустаторы. Конкурсные дегустации проводятся по специальным, разработанным для конкретного конкурса, правилам.

Минимальные оценки продуктов в баллах, рекомендуемые при проведении конкурсных дегустаций, представлены в таблице Б.3 (приложение Б).

А.1.5 Коммерческая дегустация

Коммерческая дегустация проводится для решения вопросов об обороте продукции, закупках или поставках продукции. Как правило, дегустацию организует и проводит торгующая организация.

А.1.6 Показательная дегустация

Показательную дегустацию проводит опытный эксперт-дегустатор для широкого круга людей с целью пропаганды культуры потребления продукции и демонстрации основных правил проведения дегустации.

А.1.7 Открытая дегустация

При проведении открытой дегустации пробы снабжают краткой информацией о происхождении, сообщают наименование продукции и предприятия-изготовителя.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Открытую дегустацию проводят с обсуждением характерных признаков продукции и дегустационной оценки.

Открытой дегустацией может быть рабочая дегустация, производственная дегустация, арбитражная дегустация и показательная дегустация.

А.1.8 Закрытая дегустация

При проведении закрытой дегустации пробы кодируют группой цифр или букв, устраняют с упаковки признаки, позволяющие идентифицировать представленную пробу.

А.2 Требования к дегустаторам

А.2.1 Дегустатор должен обладать опытом профессиональной деятельности (не менее трех лет) и опытом работы в области органолептического анализа, а также высокой индивидуальной сенсорной чувствительностью и способностью устанавливать тонкие различия в цвете, запахе, аромате и вкусе продукции.

А.2.2 Дегустатор должен пройти общую и специальную подготовку, направленную на совершенствование его сенсорной чувствительности, а также обучение специфическим особенностям проведения органолептического анализа прдукции.

А.2.3 Дегустатор должен знать технологические особенности производства продукции, понимать принципы и методы оценки качества продуктов, различать уровни качества оцениваемой продукции.

А.2.4 Дегустатор должен владеть навыками четкого выполнения определенной техники органолептического анализа, навыками объективного определения своих ощущений, способами измерения этих ощущений, выражая их в баллах, а также словарем терминов, принятых в органолептических методах анализа.

А.3 Требование к помещениям для проведения дегустации и их оснащению

А.3.1 Требования к помещениям для проведения дегустаций

Для проведения дегустации продукции рекомендуется иметь два изолированных помещения – специально оборудованное для работы дегустаторов и подсобное для подготовки проб к анализу.

А.3.1.1 Помещение для работы дегустаторов должно отвечать следующим техническим требованиям:

- температура воздуха в помещении плюс (20±2) °С;
- относительная влажность воздуха (70±5)%;
- площадь помещения, не менее 15-20 m^2;
- освещенность рабочих мест, не менее 500 lk

Помещение должно быть защищено от шума и вибрации, иметь хорошую вентиляцию. Окраска стен должна быть выполнена в светлых тонах. Освещенность рабочих мест дегустаторов должна быть равномерной, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

В помещениях нельзя курить. Дегустаторы и обслуживающий персонал в день дегустации не должны использовать парфюмерно-косметические средства с сильно выраженным ароматом.

А.3.1.2 Требования к рабочим местам дегустаторов

При проведении открытой дегустации дегустаторы могут располагаться за общим столом. Рабочие места дегустаторов должны быть одинаковы и расположены так, чтобы дегустаторы не мешали друг другу.

При закрытых дегустациях для самостоятельной работы дегустаторов рекомендуются кабины. При невозможности оборудования помещения отдельными кабинами можно использовать столы с перегородками. При отсутствии перегородок места для дегустаторов следует размещать одно за другим за отдельными столами, располагая их так, чтобы члены комиссии не оказывали влияния друг на друга при проведении оценки проб продукции.

Рабочее место председателя дегустационной комиссии следует располагать так, чтобы он мог видеть всех членов комиссии.

Каждое рабочее место должно быть снабжено столом и удобным стулом. Поверхность стола должна быть белая матовая, либо стол должен быть накрыт белым листом бумаги или белой скатертью. На столе дегустатора должны быть:

- дегустационные бокалы;
- дегустационные карточки;
- основные правила оценки;
- ручка;
- стаканы, нож и вилка из нержавеющей стали;
- посуда для слива и сплевывания напитков;
- салфетки;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (белый хлеб, сливочное масло, питьевая минеральная негазированная вода, сыр, овощи, вареная колбаса, галеты, фрукты (кроме цитрусовых).

А.3.1.3 Подсобное помещение, предназначенное для подготовки проб, должно быть изолировано от дегустационного помещения и оснащено:

- рабочими столами для подготовки проб;
- шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря;
- холодильниками;
- мойкой с горячей и холодной водой.

А.3.2 Требования к дегустационной посуде

При органолептической оценке продукции используют специальные дегустационные бокалы, форма и размер которых представлены на рисунке 1.

Допускаются незначительные отклонения от указанного размера образца бокала по ширине чаши и высоте ножки, но не более 10-15 mm в сторону увеличения. Бокалы должны быть строго одинаковы, изготовлены из бесцветного стекла без каких-либо цветных или выгравированных украшений.

После использования бокалы моют водой с температурой плюс 35°С - 40 °С, затем ополаскивают несколько раз холодной водой и сушат при температуре

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

плюс 25 С-30°С.

Вытирать их полотенцем не рекомендуется. При необходимости можно вытирать бокалы чистой льняной салфеткой или другой тканью, не оставляющей ворсинок на стекле. Хранят чистые бокалы в специальных шкафах, предохраняющих их от посторонних запахов.

А.4 Подготовка проб к проведению дегустации

А.4.1 Способ подачи проб зависит от вида и целей дегустации.

А.4.1.1 Открытую дегустацию проводит группа специалистов-дегустаторов за общим столом с обсуждением характерных признаков анализируемых проб продукции. Подачу проб на открытую дегустацию сопровождают краткой информацией, касающейся вида изделия и его изготовителя.

А.4.1.2 Пробы перед подачей на закрытую дегустацию предварительно кодируют группами цифр или букв. Значения кодов должны быть известны толь-ко доверенному лицу, не участвующему в работе в качестве дегустатора. Присвоенные коды должны быть зафиксированы до начала дегустации. Присутствие членов комиссии, кроме доверенных лиц, при шифровке образцов не допускается.

При проведении закрытой дегустации следует удалить все сведения об изготовителе и наименовании продукции. Пробы должны быть помещены в обезличенную посуду или закрыты в непрозрачный чехол. До сведения дегустаторов доводят только тип дегустируемого продукции и код шифра.

А.4.1.3 Составляют акт шифровки, в котором указывают номер пробы продукции, её наименование и предприятие-изготовитель, дату изготовления и отбора проб и характерные особенности продукции в представленных пробах (рецептуру изготовления продукции, применение новых технологий и т.д.).

Организатор дегустации подписывает акт шифровки, запечатывает его в конверт и передает председателю дегустационной комиссии или его заместителю. Конверт с актом шифровки председатель комиссии вскрывает после окончания дегустации и подсчета результатов оценки органолептических показателей в баллах.

А.5 Порядок представления проб на дегустацию

А.5.1 Дегустацию желательно проводить в первой половине дня. Продолжительность дегустации устанавливает в каждом отдельном случае председатель дегустационной комиссии, руководствуясь целями и задачами дегустации и количеством представленных образцов. Сроки проведения дегустации планируют заранее, чтобы члены комиссии могли к ней подготовиться.

А.5.2 Дегустаторы перед началом дегустации должны быть ознакомлены с требованиями нормативного документа, в соответствии с которым изготовлена продукция.

А.5.3 При проведении дегустации следует соблюдать определенную последовательность подачи образцов продукции согласно принятой классификации:

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

1 спирт этиловый;
2 водки
3 водки особые;
4 виски и ром;
5 настойки горькие;
6 изделия ликероводочные полусладкие;
7 изделия ликероводочные сладкие;
8 ликеры;
9 бальзамы;

В каждой категории продукцию с меньшей массовой концентрацией сахара дегустируют перед продукцией с большей массовой концентрацией сахара. При равной массовой концентрации сахара продукт с меньшей объемной долей этилового спирта дегустируется перед продуктом с большей объемной долей этилового спирта. Менее экстрактивный продукт дегустируется перед более экстрактивным.

Порядок подачи проб продукции устанавливает в каждом конкретном случае председатель дегустационной комиссии.

Пробы продукции подают на дегустацию при температуры плюс (20±2)°С. Прием пищи дегустатором должен быть завершен не менее, чем за час до начала дегустации.

При дегустации этилового спирта в первую очередь оценивают качество спирта "Высшая очистка", затем - спирта "Экстра", далее – спиртов "Альфа" и "Люкс".

При дегустации водок в первую очередь оценивают водки, изготовленные на спирте «Высшая очистка», затем на спирте "Экстра", далее на спирте "Альфа", "Люкс" и заканчивают дегустацией особых водок.

После дегустации 10-15 проб продукции необходимо делать перерыв не менее чем на 10 минут.

А.6 Обработка результатов дегустации

А.6.1 В зависимости от целей дегустации органолептические показатели продукции выражают в баллах или используют описательные характеристики органолептических показателей (прозрачность, цвет, запах и аромат, вкус). В Республике Узбекистан при бальной оценке спирта этилового ректификованного из пищевого сырья, водок и водок особых, виски, рома и ликероводочных изделий принята десятибалльная шкала оценок.

А.6.2 После органолептической оценки каждой пробы дегустатор записывает свои оценки и при необходимости замечания и/или комментарии в дегустационную карточку (таблица Б.1, приложение Б). Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

А.6.3 Характеристику органолептических показателей переводят в количественную оценку, выражаемую в баллах. При использовании 10-балльной шкалы оценок распределение максимальных баллов по отдельным показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность и цвет) 2;
- аромат и запах 4;
- вкус 4.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

А.6.4 Для разных уровней качества этилового спирта, водок и водок особых, виски, рома и ликероводочных изделий существуют ограничительные баллы. Продукты с дегустационной оценкой ниже этих баллов признаются низкокачественными (таблицы Б.2, приложение Б).

А.6.5 Каждый дегустатор по окончании дегустации подписывает дегустационную карточку и передает ее председателю комиссии.

А.6.6 При наличии электронной индикации дегустаторы сообщают председателю дегустационной комиссии свою оценку показом таблиц.

А.6.7 После передачи дегустаторами результатов оценки всех анализируемых проб продукции председателю комиссии рекомендуется провести их обсуждение и обменяться мнениями.

А.6.8 Обработку результатов органолептического анализа проводит секретарь комиссии (или другое лицо, назначенное председателем дегустационной комиссии), который вычисляет округленное до сотых долей среднеарифметическое значение представленных оценок.

Оценку дегустаторов, отличающуюся от рассчитанного среднеарифметического значения оценок более чем на 0,30 балла, не учитывают. Из оставшихся оценок повторно рассчитывают среднеарифметическое значение оценок с точностью до десятых долей. Это значение является окончательной балльной оценкой анализируемой пробы.

А.6.9 Окончательные результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведенными в нормативных документах на данный вид продукции.

А.6.10 Окончательные результаты органолептической оценки заносят в протокол или рабочий журнал. Записи должны содержать следующие сведения: дата и место проведения дегустации, список членов дегустационной комиссии, цель дегустации, информация о пробах, представленных для дегустации (предприятие-изготовитель продукции, дата изготовления и дата отбора проб, коды проб и т.д.); результаты оценок дегустаторов; заключение, рекомендации и решение комиссии, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDITATSIYALASH MI
[illegible]

Приложение Б
(рекомендуемое)

Дегустационная карточка оценки качества спирта этилового и спиртных напитков

фамилия и инициалы дегустатора

должность

Таблица Б.1

№ п/п	Наименование или шифр продукта	Дегустационная оценка в баллах				Примечание
		прозрачность и цвет	запах и аромат	вкус	общая оценка	

Дата «_____»_____ _____ г.

_____
личная подпись

Дегустационная оценка продуктов, рекомендованных к выпуску и реализации

Таблица Б.2

Наименование продукта	Оценка в баллах, не менее
Спирт сорта «Высшая очистка», «Базис»	8,6
Спирт сортов «Альфа» и «Экстра»	8,8
Спирт сорта «Люкс»	9,1
Водки и водки особые на спирте сорта «Высшая очистка»	8,8
Водки и водки особые на спирте сортов «Экстра» и «Альфа»	9,0
Водки и водки особые на спирте сорта «Люкс»	9,2
Виски и ром	9,2
Ликероводочные изделия	9,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Минимальные оценки продуктов в баллах, рекомендуемые при проведении конкурсных дегустаций

Таблица Б.3

Группа продукта	Гран-при	Золотая медаль	Серебряная медаль	Бронзовая медаль	Диплом
Водки и водки особые	9,8	9,75	9,7	9,65	9,5
Ликероводочные изделия	9,8	9,7	9,65	9,6	9,5
Виски и ром	9,85	9,75	9,7	9,65	9,55
Спирты	-	9,55	9,45	9,35	9,2

Рекомендуемые описательные характеристики оценки органолептических показателей продуктов

Таблица Б.4

Наименование продукции	Органолептические показатели	Описательные характеристики показателей
Спирт этиловкй, водки, водки особые	Прозрачность	Прозрачная жидкость без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачная жидкость с блеском и без него; прозрачная жидкость с наличием посторонних включений; мутная жидкость с опалесценцией
	Цвет	Бесцветная жидкость без дополнительных оттенков; присутствует дополнительный оттенок
	Запах	Характерный спиртовый или водочный; резкий спиртовый; наличие постороннего запаха (сильный, слабый)
	Аромат	Специфический аромат, присущий данному сорту спирта или виду водки; наличие постороннего аромата (сильный, слабый)
	Вкус	Характерный для данного сорта спирта или вида водки; присутствует посторонний привкус; наличие горечи; мягкий; резкий, жгучий; гармоничный

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Продолжение таблицы Б.4

Наименование продукции	Органолептические показатели	Описательные характеристики показателей
Ликероводочные изделия, виски и ром	Прозрачность	Прозрачная жидкость без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачная жидкость с блеском и без него; прозрачная жидкость с наличием посторонних включений; прозрачная жидкость с наличием осадка; слабая опалесценция, соответствующая наименованию изделия; сильная опалесценция, не соответствующая наименованию изделия; мутная жидкость
	Цвет	Характерный для данного изделия; интенсивность цвета слабая или излишне густая; насыщенный цвет; наличие дополнительных цветных тонов, не соответствующих наименованию изделия
	Игристые свойства	Обильное и продолжительное выделение диоксида углерода после налива в бокал, ощущение легкого покалывания на языке; обильное, но непродолжительное выделение диоксида углерода после налива в бокал, слабое ощущение легкого покалывания на языке; очень быстрое выделение диоксида углерода; небольшое и очень слабое выделение диоксида углерода
	Аромат	Характерный для данного изделия; слабо выраженный; интенсивный; недостаточно полно выраженный; ярко выраженный; невыраженный; типичный; нетипичный; слаженный; гармоничный; не свойственный данному виду изделия
	Вкус	Свойственный данному виду изделия; слабо выраженный; не свойственный данному виду изделию; наличие постороннего тона во вкусе; излишне выраженный вкус какого либо компонента; слаженный; гармоничный

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

ОКП 91 8100

УДК 633.5:543.06:006.354

Группа Н 74

ОКС 67.160.10

Ключевые слова: спирт-сырец этиловый, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья, спирт этиловый питьевой 95 процентный, водки и водки особые, ликероводочные изделия, органолептические показатели, внешний вид, запах, аромат, вкус, прозрачность, дегустационная оценка, дегустатор, дегустационные баллы, балловая оценка, дегустационная карточка

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Информационные данные

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель председателя правления
ХК «Узвиносаноат-холдинг»



А.А. Абдуллаев

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник управления развития и координации деятельности промышленных предприятий ХК «Узвиносаноат-холдинг»



Т. Абидов

«СОГЛАСОВАНО»
Генеральный директор
АО ИИ «Комбинат Ташкентвино»





М.А. Махмудов

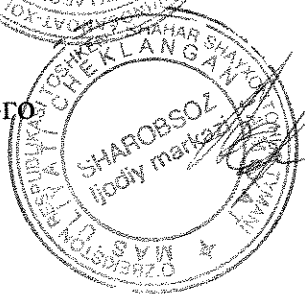
«СОГЛАСОВАНО»
Директор УП «Марказий лаборатория»





Ю. Касымбеков

«РАЗРАБОТАНО»
Директор ООО Творческого центра «Шаробсоз»



Ю. Ахмеджанов

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI