

РЕДАКЦИОННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ
ГОСТ 32102-2013
«КОНСЕРВЫ
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ
СОКИ ФРУКТОВЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ
ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»

Раздел 2. Последний абзац изложить в следующей редакции:

П р и м е ч а н и я

1 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 5717.1-2003 действует ГОСТ 5717.1-2014 «Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия».

2 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 6828-89 в части свежих ягод культурных сортов земляники, заготавливаемых, поставляемых и реализуемых для промышленной переработки действует ГОСТ 33953-2016 «Земляника свежая. Технические условия».

3 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 8756.10-70 действует ГОСТ 8756.10-2015 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объемной доли мякоти».

4 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 8756.11-70 действует ГОСТ 8756.11-2015 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения прозрачности и мутности».

5 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 21405-75 действует ГОСТ 32283-2013 «Алыча свежая. Технические условия».

6 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 21832-76 действует ГОСТ 32787-2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) «Абрикосы свежие. Технические условия».

7 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 21920-76 действуют:

ГОСТ 21920-2015 «Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия»;

ГОСТ 32283-2013 «Алыча свежая. Технические условия»;

ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDARD FFV-29:2013) «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».

8 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 25555.5-91 действует ГОСТ 25555.5-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы».

9 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 26313-84 действует ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб».

10 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 26671-85 действует ГОСТ 26671-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов».

11 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 28562-90 действует ГОСТ ISO 2173-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ».

12 При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по государственной информационной базе данных «Государственные стандарты Приднестровской Молдавской Республики». Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.».

В соответствующих пунктах стандарта применять нормативные ссылки согласно редакционным изменениям.

Раздел 3. Дополнить примечанием в следующей редакции:

П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действует ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51398-2003 «Консервы. Соки, нектары и сокодержательные напитки. Термины и определения.».

ГОСТ 32102-2013

Пункт 4.1. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действуют:

ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51074-2005 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункт 4.2. Дополнить примечанием в следующей редакции:

П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действует СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункт 5.1. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действуют:

СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 2.3.4.962-11 «Гигиенические требования для организаций, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашенную капусту и соленые овощи» (САЗ 11-29);

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункт 5.2.2. Таблица 2. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и я

1) Массовая доля диоксида серы для виноградного сока, полученного из сырья, обработанного SO₂ в соответствии с СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1293-07 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (САЗ 07-41).

2) Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 % для соков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 0,8 % для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), фруктовых и (или) овощных нектаров и фруктовых и (или) овощных сокодержательных напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту).

Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста должна составлять не более чем 1,3 % (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).».

Пункты 5.2.3, 5.2.4. Дополнить примечанием в следующей редакции:

П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действует СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункт 5.3.1. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и я – На территории Приднестровской Молдавской Республики действуют:

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49);

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1293-07 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (САЗ 07-41).».

Пункт 5.4.1. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики материалы, контактирующие с пищевыми продуктами должны быть допущены к применению Министерством здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики и иметь документы, подтверждающие гигиеническую безопасность и соответствие требований нормативных документов действующих на территории Приднестровской Молдавской Республики.

Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами установлены ГН МЗиСЗ ПМР 2.3.3.972-09 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (САЗ 09-17).».

Пункт 5.4.2. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действует СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункты 5.5.1, 5.5.2. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и я

1 На территории Приднестровской Молдавской Республики материалы, контактирующие с пищевыми продуктами должны быть допущены к применению Министерством здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики и иметь документы, подтверждающие гигиеническую безопасность и соответствие требований нормативных документов, действующих на территории Приднестровской Молдавской Республики.

Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами установлены ГН МЗиСЗ ПМР 2.3.3.972–09 «Предельно-допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов контактирующих с пищевыми продуктами» (САЗ 09-17).

2 На территории Приднестровской Молдавской Республики действует ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51074-2005 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

3 На территории Приднестровской Молдавской Республики также действует ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51474-2003 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».».

Пункты 6.4, 6.5. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действуют:

СанПиН МЗ ПМР 1.1.1058-15 «Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (САЗ 15-34);

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078–09 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункт 8.1. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действует СанПиН МЗиСЗ ПМР № 2.3.4.962-11 «Гигиенические требования для организаций, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашенную капусту и соленые овощи» (САЗ 11-29).».

Приложение А. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – Количество весовых частей воды n , добавляемое для восстановления концентрированных фруктовых соков с массовой долей сухих веществ по приложению ДА.

Расчет добавляемого количества весовых частей воды n для соков с другим содержанием растворимых сухих веществ проводится изготовителем с учетом массовой доли растворимых сухих веществ в восстановленных соках по приложению ДА и фактического содержания растворимых сухих веществ в концентрированных фруктовых соках.».

Стандарт дополнить приложением ДА в следующей редакции:

**«Приложение ДА
(справочное)**

Фрукты и овощи, используемые для производства соковой продукции.

Требования к содержанию растворимых сухих веществ в восстановленных соках, соках прямого отжима и во фруктовых пюре или овощных пюре. Объемная доля сока из фруктов либо сока из овощей, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах

ГОСТ 32102-2013

Таблица ДА.1

Наименования фруктов и овощей	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре * ¹ * ² (% при 20 °С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре * ³ * ⁴ * ⁵ (% при 20 °С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)
Абрикос	11,2	10,2	40,0
Айва	11,2	-	25,0
Акай	-	3,4	-
Алыча	12,0	-	25,0
Ананас	12,8* ⁶ * ⁸	11,2* ⁶ * ⁸	40,0
Аннона колючая	14,5	-	25,0
Аннона чешуйчатая	14,5	-	25,0
Апельсин	11,2* ⁶	10,0* ⁶	50,0
Апельсин красный	-	-	50,0
Арбуз	8,0	-	40,0
Ацерола («Западно-индийская вишня», «Барбадосская вишня»)	6,5	-	25,0
Банан	-	20,0	25,0
Барбарис	-	-	25,0
Бойзенова ягода (гибрид янгберри и малины)	10,0	-	25,0
Брусника	9,6	-	25,0
Бузина	10,5	-	50,0
Виноград	15,9	13,5	50,0
Вишня (Prunus cerasus L.)	13,5	12,4	25,0
Вишня (Prunus cerasus L. Св. Stevnsbaer)	17,0	-	25,0
Вишня суринамская	6,0	-	25,0
Вороника	6,0	-	25,0
Генипал	17,0	-	25,0
Голубика	10,0	-	40,0
Гранат	12,0	-	25,0
Грейпфрут	10,0* ⁶	9,5* ⁶	50,0
Грейпфрут «Свити» (гибрид), Помело	10,0	-	50,0
Груша	12,0	11,0	40,0
Гуава	8,5	8,5	25,0
Гуава ягодная	-	-	25,0
Дыня	8,0	-	35,0
Дыня зимняя, Кассаба	7,5	-	25,0

Продолжение таблицы ДА.1

Наименования фруктов и овощей	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре *1 *2 (% при 20 °С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре *3 *4 *5 (% при 20 °С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)
Дыня белая мускатная, Дыня зимняя	10,0	-	25,0
Ежевика	9,0	-	30,0
Ежевика сизая	10,0	-	25,0
Желтый момбин, Кариока	10,0	-	25,0
Земляника (дикорастущая)	6,0	-	40,0
Инжир (фига)	18,0	-	25,0
Кабачок	-	-	-
Каинито, Яблоко звездчатое	-	-	25,0
Какао	14,0	-	50,0
Кактус фруктовый	-	12,0	-
Калина обыкновенная	-	-	25,0
Капуста белокочанная	-	4,5	-
Карамбола	7,5	-	25,0
Картофель	-	-	-
Киви	-	-	25,0
Кизил	-	-	25,0
Клубника (земляника садовая)	7,5	6,3	40,0
Клюква (Vaccinium macrocarpon Aiton)	7,5	-	30,0
Клюква (Vaccinium oxococcus L.)	7,0	-	25,0
Кокосовый *7 орех (кокосовая вода)	5,0	-	25,0
Крыжовник	7,5	-	30,0
Крыжовник белый	-	-	30,0
Крыжовник красный	-	-	30,0
Кукуруза сахарная	-	-	30,0
Кумкват	-	-	25,0
Купуасу	9,0	-	35,0
Лайм	8,0*6	-	25,0
Лимон	8,0*6	7,0*6	25,0
Лимонник	-	-	25,0

ГОСТ 32102-2013

Продолжение таблицы ДА.1

Наименования фруктов и овощей	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре * ¹ * ² (% при 20 °С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре * ³ * ⁴ * ⁵ (% при 20 °С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)
Личи	11,2	-	20,0
Логанова ягода (гибрид малины и ежевики)	10,5	-	25,0
Луло	-	-	25,0
Малина красная	7,0	6,3	40,0
Малина ежевикобразная	11,1	6,3	25,0
Маммея американская, «Американским абрикос»	-	-	25,0
Манго	13,5	14,0	25,0
Мандарин (танжерин)	11,8* ⁶	10,5* ⁶	50,0
Маракуйя	12,0* ⁶	12,0* ⁶	25,0
Маракуйя гигантская	-	12,4	25,0
Маракуйя желтая	-	-	25,0
Мармеладный плод, Путерия	-	-	25,0
Морковь	8,0	-	25,0
Морошка	9,0	-	30,0
Мушмула японская, Локва	-	-	25,0
Нектарин	10,5	-	40,0
Облепиха	-	-	25,0
Облепиха крушиновидная	6,0	-	25,0
Огурец	-	3,0	-
Папайя	-	-	25,0
Паприка овощная	-	6,6	-
Персик	10,5	9,0	40,0
Петрушка корневая	-	10,0	-
Петрушка листовая	-	7,6	-
Рябина	11,0	-	30,0
Рябина черноплодная (Арония)	13,5	-	25,0
Салат-латук	-	2,5	-
Салат листовой	-	2,0	-
Свекла столовая	9,0	-	25,0

Продолжение таблицы ДА.1

Наименования фруктов и овощей	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре *1 *2 (% при 20 °С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре *3 *4 *5 (% при 20 °С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)
Сельдерей корневой	-	6,0	-
Сельдерей листовой	-	2,1	-
Слива	12,0	-	30,0
Смородина белая	10,0	-	25,0
Смородина красная	10,0	-	25,0
Смородина черная	11,0	10,5	25,0
Тамаринд	13,0	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности, не менее чем 0,5%
Терн	6,0	-	25,0
Ткемали	-	-	25,0
Толокнянка	-	-	25,0
Томат (помидор)	5,0	4,2	50,0
Тутовая ягода, Шелковица	-	-	40,0
Тыква	5,0	-	25,0
Укроп	-	6,3	-
Умбу, Тубероза	9,0	-	25,0
Финик	18,5	-	25,0
Хурма	-	-	40,0
Черемуха	-	-	25,0
Черешня	20,0	-	25,0
Черника	7,1	-	25,0
Чернослив	18,5	-	25,0
Шелковица, Тутовая ягода	-	-	30,0
Шиповник	9,0	-	40,0
Шиповник «собачий»	-	-	40,0
Яблоко	11,2*6	10,0*6	50,0
Яблоко кешью	11,5	-	25,0
Яблоко кислица, дикая яблоня	15,4	-	25,0
Яблоко косточковое	-	-	25,0
Янгберри (гибрид малины и ежевики)	10,0	-	25,0
Другие фрукты с высокой кислотностью	-	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности, не менее чем 0,5%

ГОСТ 32102-2013

Продолжение таблицы ДА.1

Наименования фруктов и овощей	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре ^{*1 *2} (% при 20 °С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре ^{*3 *4 *5} (% при 20 °С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)
Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом	-	-	25,0
Другие фрукты с низкой кислотностью, низким содержанием мякоти и низким или средним ароматом	-	-	50,0
<p>^{*1} – Содержание растворимых сухих веществ в соке из фруктов или в соке из овощей либо в пюре, восстановленных из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, должно быть не менее уровня, указанного в настоящем приложении, без учета содержания в них сухих веществ любых других добавленных компонентов.</p> <p>^{*2} – В случае отсутствия в настоящем приложении норм минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке либо во фруктовом или в овощном пюре минимальное значение определяется в соке прямого отжима либо во фруктовом пюре на основании содержания сухих веществ, которые используются при производстве соответствующего концентрированного сока или концентрированных фруктового пюре и овощного пюре.</p> <p>^{*3} – Содержание в соках прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре растворимых сухих веществ должно соответствовать установленным настоящим приложением нормам.</p> <p>^{*4} – Для соков прямого отжима либо для фруктового пюре или овощного пюре, в отношении которых в настоящем приложении отсутствуют нормы минимального содержания растворимых сухих веществ, минимальное содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать содержанию таких веществ в соке из фруктов или соке из овощей либо во фруктовом пюре или в овощном пюре, производимых при переработке исходных фруктов или овощей.</p> <p>^{*5} – Запрещается разбавление сока прямого отжима либо фруктового пюре или овощного пюре водой в целях снижения содержания в них растворимых сухих веществ.</p> <p>^{*6} – С учетом корректировки по кислотности.</p> <p>^{*7} – Соответствует «кокосовой воде», извлекаемой из плода кокосового ореха без отжима его мякоти.</p> <p>^{*8} – При установлении нормы минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном ананасовом соке учитывается, что в различных местностях, в которых выращиваются и перерабатываются ананасы, содержание растворимых сухих веществ может быть менее уровня, установленного настоящим приложением. В этом случае обращение ананасового сока допускается при условии, что содержание растворимых сухих веществ в нем будет составлять не менее чем 10 % (при 20 °С с учетом корректировки по кислотности), а восстановленный ананасовый сок будет полностью соответствовать требованиям настоящего нормативного документа.</p>			

(Приказ МЭР ПМР от 5 августа 2019 года № 663,
газета «Приднестровье» от 14 августа 2019 года № 146)