

РЕДАКЦИОННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ
ГОСТ 32103-2013
«КОНСЕРВЫ.
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ.
СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ.
ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»

Раздел 2. Последний абзац изложить в новой 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 8756.9-78 действует ГОСТ 8756.9-2016 «Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка».

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 8756.18-70 действует ГОСТ 8756.17-2017 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения прозрачности и мутности».

6 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 10444.12-88 действует ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов».

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

8 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».

9 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».

10 На территории Приднестровской Молдавской Республики взамен ГОСТ 31895-2012 действует ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».

11 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 сокосодержащие напитки. Термины и определения».».

Пункты 4.1, 4.2, 4.3. 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 2.3.2.1078-2009 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (САЗ 09-49).».

Пункт 4.4. Дополнить примечанием в следующей редакции:

«П р и м е ч а н и е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действует СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078-2009 «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 действует 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).».

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

«П р и м е ч а н и е - Минимальное содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать требованиям указанных в приложении ДА.».

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 2.3.2.1078-2009 «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 е – На территории Приднестровской Молдавской Республики действуют:

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);

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078-2009 «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);

ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51232-2002 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методы контроля качества»;

СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (САЗ 07-21).».

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 действует 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).».

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).».

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**

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

ГОСТ 32103-2013

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 (%)
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. Cv. Stevnsbaer)	17,0	-	25,0
Вишня суринамская	6,0	-	25,0
Вороника	6,0	-	25,0
Генипап	17,0	-	25,0
Голубика	10,0	-	40,0
Гранат	12,0	-	25,0
Грейпфрут	10,0 ^а	9,5 ^а	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
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
Каинито, Яблоко звездчатое	-	-	25,0
Какао	14,0	-	50,0
Кактус фруктовый	-	12,0	-
Калина обыкновенная	-	-	25,0
Капуста белокочанная	-	4,5	-

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 (%)
Кабачок	-	-	-
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
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

ГОСТ 32103-2013

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 (%)
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
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

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 (%)
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%
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

ГОСТ 32103-2013

Окончание 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 (%)
<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 18 сентября 2019 года № 807,
газета «Приднестровье» от 25 сентября 2019 года № 175)