

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52700—  
2006

---

# НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ

## Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2007

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пиво-безалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 477-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

**Переиздание** (по состоянию на июль 2008 г.)

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Классификация . . . . .	2
5 Общие технические требования . . . . .	3
5.1 Характеристики . . . . .	3
5.2 Требования к сырью и материалам . . . . .	4
5.3 Упаковка . . . . .	4
5.4 Маркировка . . . . .	4
6 Правила приемки . . . . .	5
7 Методы контроля . . . . .	5
8 Транспортирование и хранение . . . . .	5
Библиография . . . . .	6

## НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ

## Общие технические условия

Drinks with low quantity of alcohol.  
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

**1 Область применения\***

Настоящий стандарт распространяется на слабоалкогольные напитки, в том числе слабоалкогольные коктейли, напитки «Медовуха», напитки специального назначения.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.6, 5.1.7, требования к качеству продукта — в 5.1.2, 5.1.3, к маркировке — в 5.4.

**2 Нормативные ссылки\***

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51153—98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52409—2005 Продукция безалкогольного и слабоалкогольного производства. Термины и определения

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 6687.0—86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.2—90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4—86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

Издание официальное

\* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 8).

## ГОСТ Р 52700—2006

ГОСТ 6687.5—86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

ГОСТ 8756.9—78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30059—93 Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30712—2001 Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52409 и следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 напитки слабоалкогольные натуральные:** Напитки, изготовленные без использования этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, спиртосодержащей пищевой продукции (кроме виноматериалов, изготовленных без добавления этилового спирта), консервантов, подсластителей, идентичных натуральным и искусственных вкусоароматических веществ и пищевых ароматизаторов, неорганических и синтетических пищевых красителей.

### 4 Классификация

4.1 По внешнему виду слабоалкогольные напитки подразделяют на виды:

- прозрачные;
- замутненные.

4.2 По степени насыщения двуокисью углерода слабоалкогольные напитки, кроме напитков брожения, подразделяют на типы:

- негазированные;
- газированные.

4.3 Слабоалкогольные напитки, в зависимости от способа обработки и технологии производства, подразделяют на:

- непастеризованные;
- пастеризованные;
- горячего розлива;
- асептического розлива;
- с консервантами;
- без консервантов;
- нефильтрованные;
- фильтрованные;
- с применением обеспложивающей фильтрации;
- с применением спиртового брожения сусла из пищевого сырья (напитки брожения).

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Слабоалкогольные напитки должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, с соблюдением санитарных норм и правил, по рецептурам или технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке для напитка конкретного наименования.

5.1.2 По внешнему виду слабоалкогольные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика напитков	
	прозрачных	замутненных
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений

5.1.3 По физико-химическим показателям слабоалкогольные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	1,2—9,0
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, %, не менее	0,30
Массовая доля осадка в замутненных напитках, %, не более	2,0

5.1.4 Органолептические, физико-химические (объемная доля спирта, массовая концентрация сахаров или массовая доля сухих веществ, кислотность или массовая концентрация титруемых кислот), микробиологические показатели, пищевая ценность и сроки годности слабоалкогольных напитков, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства и условиями розлива, должны быть установлены в рецептурах или технологических инструкциях на напитки конкретных наименований.

5.1.5 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям слабоалкогольных напитков должны соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Допускаемое отклонение, не более ( $\pm$ )
Объемная доля этилового спирта, %	0,5
Массовая доля сухих веществ, % для напитков брожения	0,2 0,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм <sup>3</sup>	2,0
Кислотность, см <sup>3</sup> раствора гидроксида натрия концентрацией 1,0 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup> напитка для напитков брожения	0,3 0,5
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту), г/дм <sup>3</sup>	0,5

5.1.6 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в слабоалкогольных напитках не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

Микробиологические показатели слабоалкогольных напитков брожения должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

## 5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье и вспомогательные материалы, в том числе импортные, применяемые для изготовления слабоалкогольных напитков, должны быть разрешены к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.2.2 Не допускается использование при производстве слабоалкогольных напитков подсластителей и ортофосфорной кислоты.

## 5.3 Упаковка

5.3.1 Слабоалкогольные напитки разливают в потребительскую тару, герметически укупоривают и упаковывают в транспортную тару.

5.3.2 Потребительская тара и укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией в установленном порядке.

5.3.3 Потребительская и транспортная тара должны обеспечивать сохранность продукции.

5.3.4 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема продукта в одной единице потребительской тары от номинального количества — по ГОСТ 8.579 (приложение А).

Требования к допускаемым положительным отклонениям, характеризующим превышение объема продукции над номинальным, должны быть установлены в рецептурах или технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

5.3.5 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией — по ГОСТ 24597.

5.3.6 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары с напитками — по ГОСТ Р 51074 с нанесением предупредительной надписи о противопоказаниях к употреблению.

При маркировании потребительской тары с напитками брожения дополнительно наносят надписи: «Напиток брожения нефильтрованный» или «Напиток брожения фильтрованный непастеризованный», или «Напиток брожения фильтрованный пастеризованный».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На транспортную тару дополнительно наносят:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование напитка;
- количество единиц потребительской тары;
- объем единицы потребительской тары.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — в соответствии с ГОСТ 6687.0.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, радионуклидов и микробиологических показателей в слабоалкогольных напитках устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 6687.0.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 6687.5.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

7.4 Определение массовой доли двуокиси углерода — по ГОСТ Р 51153.

7.5 Определение массовой доли сухих веществ — в соответствии с ГОСТ 6687.2 после проведения в пробе напитка полной инверсии сахарозы, удаления спирта, с обязательным предварительным удалением двуокиси углерода из газированных напитков.

В напитках брожения инверсию сахарозы не проводят.

7.6 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.7 Определение кислотности — по ГОСТ 6687.4.

7.8 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

7.9 Определение массовой доли осадка — по ГОСТ 8756.9.

7.10 Определение токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [3], [4].

Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.11 Определение радионуклидов — по [5],[6], [7].

7.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 30519, ГОСТ 30712.

7.13 Определение содержания консервантов — в соответствии с ГОСТ 30059.

7.14 Определение полноты налива — по ГОСТ 6687.5.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Слабоалкогольные напитки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.2 Слабоалкогольные напитки транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 25 °С.

Слабоалкогольные непастеризованные напитки брожения транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 10 °С.

8.3 Срок годности продукции устанавливает изготовитель в рецептурах или технологических инструкциях на продукцию конкретного наименования со дня розлива, но не менее:

а) слабоалкогольных напитков:

1) без консервантов, непастеризованных — 30 сут (1 мес);

2) с консервантом — 90 сут (3 мес);

3) горячего и асептического розлива, пастеризованных — 360 сут (12 мес);

б) слабоалкогольных напитков брожения:

1) нефiltroванных — 5 сут ;

2) фильtroванных — 60 сут (2 мес);

3) с применением обеспложивающей фильтрации — 90 сут (3 мес);

4) пастеризованных — 120 сут (4 мес).



### Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-адсорбционной спектрометрии
- [4] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [5] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [6] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах, — М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [7] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах, М., — 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 663.2 : 006.354

ОКС 67.160.10

Н72

ОКП 91 8519

Ключевые слова: напитки слабоалкогольные, напитки слабоалкогольные натуральные, напитки газированные, негазированные, прозрачные, замутненные, без консервантов, с консервантами, непастеризованные, пастеризованные, нефильтрованные, фильтрованные, асептического розлива, горячего розлива, с применением обеспложивающей фильтрации, напитки брожения, определения, характеристики, требования к сырью и материалам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

## ПРИМЕЧАНИЯ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

1 Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» ГОСТ Р 52700—2006: ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 заменен на ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

2 В информационном указателе «Национальные стандарты» № 6—2008 опубликована поправка

### Поправка к ГОСТ Р 52700—2006 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Второй абзац	изложены в 5.1.6, 5.1.7, требования	изложены в 5.1.6, требования

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *В.И. Варенцова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 12.08.2008. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 104 экз. Зак. 1025.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.