

# СОКИ

Технические условия

Методы анализа

Издание официальное

#### О Т И З Д А Т Е Л Ь С Т В А

Сборник «Соки. Технические условия. Методы анализа» содержит стандарты, утвержденные до 1 ноября 2001 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты».

**СОКИ ПЛОДОВЫЕ  
И ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ****ГОСТ  
656—79****Технические условия**Natural fruit and berry juices.  
SpecificationsОКП 91 6341

---

Дата введения **01.01.80**

Настоящий стандарт распространяется на натуральные соки, изготовленные из свежих или быстрозамороженных плодов и ягод или соков-полуфабрикатов, пастеризованные или стерилизованные.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Натуральные соки должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от применяемого сырья натуральные плодовые и ягодные соки изготовляют следующих видов:

айвовый,  
алычевый,  
барбарисовый,  
брусничный,  
вишневый,  
голубичный,  
гранатовый,  
грушевый (из культурных и дикорастущих сортов),  
ежевичный,  
земляничный (клубничный),  
калиновый,  
кизилковый,  
клюквенный,  
красносмородиновый,  
крыжовниковый,  
лимонниковый,  
малиновый,  
облепиховый,  
рябиновый,  
сливовый,  
терновый,  
ткемалевый,  
черешневый,  
черноплоднорябиновый,  
черничный,  
черносмородиновый,  
яблочный (из культурных и дикорастущих сортов).

Яблочный сок из культурных сортов вырабатывают с добавлением аскорбиновой кислоты и без добавления аскорбиновой кислоты.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5).**

1.3. Соки вырабатывают осветленными или неосветленными.

Для осветления соков используют пектолитические ферментные препараты, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По показателям качества соки подразделяют на два сорта: высший и первый.

Соки из лимонника, дикорастущих яблок и груш оценивают не выше, чем первым сортом.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.5. Для производства натуральных соков должны применяться следующие сырье и вспомогательные материалы по действующей технической документации:

айва свежая по ГОСТ 21715;

алыча свежая по ГОСТ 21920;

барбарис свежий;

брусника свежая по ГОСТ 20450;

вишня свежая по ГОСТ 21921;

голубика свежая;

гранаты свежие;

груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;

груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;

груши дикорастущие свежие;

ежевика свежая;

земляника свежая по ГОСТ 6828;

калина свежая;

кизил свежий по ГОСТ 16524;

клюква свежая по ГОСТ 19215;

крыжовник свежий по ГОСТ 6830;

лимонник свежий;

малина свежая;

облепиха свежая;

рябина обыкновенная свежая;

рябина черноплодная свежая;

слива свежая по ГОСТ 21920;

смородина красная свежая;

смородина черная свежая по ГОСТ 6829;

терн свежий;

ткемаль свежая по ГОСТ 21405;

черешня свежая по ГОСТ 21922;

черника свежая;

яблоки свежие по ГОСТ 27572;

яблоки дикорастущие свежие;

соки плодовые и ягодные — полуфабрикаты, консервированные асептическим способом или горячим розливом или холодильного хранения;

плоды и ягоды быстрозамороженные;

вода питьевая по ГОСТ 2874\*;

кислота аскорбиновая по Государственной фармакопее СССР, X издание, ст. 6;

кислота сорбиновая.

На переработку не допускаются свежие плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

1.6. Не допускается добавление в натуральные соки сахара, искусственных красителей, синтетических, ароматических и консервирующих веществ, за исключением аскорбиновой и сорбиновой кислот.

1.7. **(Исключен, Изм. № 1).**

---

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

С. 3 ГОСТ 656—79

1.8. По органолептическим показателям соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сортов	
	высшего	первого
Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду плодов и ягод	
Цвет	Допускаются слабее выраженные вкус и аромат	
Прозрачность соков: осветленных	Посторонние привкус и запах не допускаются	Допускаются более темные оттенки в светлых соках
неосветленных	Свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сок.	Допускаются более темные оттенки в светлых соках
	Прозрачные	Прозрачные с легкой опалесценцией
	Прозрачность необязательна	

1.9. По физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сортов		Метод испытания
	высшего	первого	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:			По ГОСТ 28561 и ГОСТ 28562
айвовом	11	9	
алычевом	12,5	12	
барбарисовом	12	11	
брусничном	9	8	
вишневом	13	11	
голубичном	8,5	7	
гранатовом	12	10	
грушевом (из культурных сортов)	11	10	
грушевом (из дикорастущих сортов)	—	8	
ежевичном	9	8	
земляничном (клубничном)	8,5	7	
калиновом	8	7	
кизиловом	11	9	
клюквенном	8,5	7	
красносмородиновом	8,5	7	
крыжовниковом	12	10	
лимонниковом	—	8,0	
малиновом	8,5	7	
облепиховом	9	8	
рябиновом	14	12	
сливовом	12	10	
терновом	9	8	
ткемалевом	12	10	
черешневом	11	9	
черноплоднорябиновом	13	12	
черничном	8,5	7	
черносмородиновом	12	10	
яблочном (из культурных сортов):			
ранних сроков созревания	10	9,0	
поздних сроков созревания	11	9,5	
яблочном (из дикорастущих сортов)	—	8	
яблочном (с добавлением аскорбиновой кислоты)	11	11	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма для сортов		Метод испытания	
	высшего	первого		
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, для соков:			По ГОСТ 25555.0	
айвового	0,4—1,6			
альцевого	0,6—2,6			
барбарисового	1,5—3,7			
брусничного	1,6—2,7			
вишневого	0,8—2,4			
голубичного	1,3—1,9			
гранатового	0,6—3,0			
грушевого (из культурных сортов)	0,3—0,8			
грушевого (из дикорастущих сортов)	0,9—1,6			
ежевичного	0,9—2,4			
земляничного (клубничного)	0,8—2,0			
калинового	0,7—2,0			
кизилового	1,0—2,9			
клюквенного	1,4—3,1			
красносмородинового	1,4—2,9			
крыжовникового	1,2—2,4			
лимонникового	5,5—6,0			
малинового	0,8—1,7			
облепихового	1,5—2,5			
рябинового	1,2—2,7			
сливового	0,4—1,5			
тернового	0,8—2,8			
ткемалевого	0,8—2,6			
черешневого	0,4—1,0			
черноплоднорябинового	0,9—1,8			
черничного	0,7—1,5			
черносмородинового	1,5—3,7			
яблочного (из культурных сортов):				
ранних сроков созревания	0,3—1,2			
поздних сроков созревания	0,3—1,4			
яблочного (из дикорастущих сортов)	1,1—1,6			По ГОСТ 24556
Массовая доля витамина С в соках, %, не менее:				
рябиновом	0,02			
облепиховом, яблочном (с добавлением аскорбиновой кислоты)	0,03			
черносмородиновом	0,04			
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,06			По ГОСТ 26181 По ГОСТ 26188
рН, не более	4,4			
Массовая доля спирта, %, не более	0,3	0,5		По ГОСТ 25555.2 По ГОСТ 8756.9
Массовая доля осадка, %, не более, в соках:				
осветленных	0,1	0,2		
неосветленных	0,4	0,9		
Посторонние примеси	Не допускаются			По п. 3.7 По ГОСТ 25555.3 По ГОСТ 26323
Минеральные примеси	Не допускаются			
Примеси растительного происхождения	То же			

## Примечания:

1. Массовая доля сухих веществ в яблочном соке из сортов поздних сроков созревания, изготовленном в районах Белоруссии и Прибалтийских республиках, %, не менее:  
для высшего сорта — 10;  
для первого сорта — 9.
2. **(Исключено, Изм. № 4).**
3. **(Исключено, Изм. № 1).**
4. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в соках, вырабатываемых с применением этого консерванта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

1.10, 1.11. (Исключены, Изм. № 1).

1.12. Микробиологические показатели соков устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.13. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.3. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.11, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.8 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

3.2—3.2.3. **(Исключены, Изм. № 2).**

3.3. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиологической порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 26670.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

3.5, 3.6. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.7. Посторонние примеси определяют визуально.

3.8. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935.

3.7, 3.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

3.9. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Натуральные плодовые и ягодные соки для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>; в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117, типов V, X и XI вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup> и алюминиевые лакированные тубы вместимостью не более 0,2 дм<sup>3</sup>.

Яблочный сок (с добавлением аскорбиновой кислоты) фасуют в стеклянную тару.

По заказу потребителя соки фасуют в банки вместимостью 2 и 3 дм<sup>3</sup>.

Допускается фасовать соки в потребительскую тару из комбинированных и полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>.

Стекланные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, бутылки — кроненпробками.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799. На этикетках дополнительно указывают: «Осветленный» или «Неосветленный»; для соков из яблок ранних сроков созревания наносят надпись: «из ранних сортов», а для яблочного сока (с добавлением аскорбиновой кислоты) — «с витамином С».

Сок, фасованный в стеклянную тару, при хранении должен быть защищен от попадания прямых солнечных лучей.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4—4.5. **(Исключены, Изм. № 3).**

4.6. Срок хранения сока со дня выработки:

в стеклянной таре

для светлоокрашенных — 3 г,

для темноокрашенных — 2 г,

в металлической таре

для светлоокрашенных — 2 г,

для темноокрашенных — 1 г,

в алюминиевых тубах — 1 г,

в потребительской таре из комбинированных и

полимерных материалов — 9 мес

в двухслойной полиэтиленовой пленке ЛДПЕ МО 22 — 10 сут

Срок хранения яблочного сока, изготовляемого с добавлением аскорбиновой кислоты, — 1 год со дня выработки.

**(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**



Наименование продукции и вместимость тары, л	Код	Наименование продукции и вместимость тары, л	Код
Сок айвовый высшего сорта		0,800	91 6341 4123
0,200	91 6341 4023	0,950	91 6341 4125
0,250	91 6341 4024	1,0	91 6341 4126
0,300	91 6341 4025	2—3	91 6341 4131
0,350	91 6341 4027	Сок грушевый (из культурных сортов) высшего сорта	
0,475	91 6341 4029	0,200	91 6341 4154
0,500	91 6341 4031	0,250	91 6341 4155
0,650	91 6341 4033	0,300	91 6341 4156
0,780	91 6341 4034	0,350	91 6341 4157
0,800	91 6341 4035	0,475	91 6341 4158
0,950	91 6341 4037	0,500	91 6341 4159
2—3	91 6341 4043	0,650	91 6341 4162
1,0	91 6341 4038	0,800	91 6341 4163
Сок брусничный высшего сорта		0,820	91 6341 4164
0,200	91 6341 4045	0,950	91 6341 4166
0,250	91 6341 4046	1,0	91 6341 4167
0,300	91 6341 4047	2—3	91 6341 4172
0,350	91 6341 4048	Сок грушевый (из дикорастущих сортов) высшего сорта	
0,475	91 6341 4051	0,200	91 6341 4174
0,500	91 6341 4052	0,250	91 6341 4175
0,650	91 6341 4054	0,300	91 6341 4176
0,800	91 6341 4055	0,350	91 6341 4177
0,950	91 6341 4057	0,475	91 6341 4179
1,0	91 6341 4058	0,500	91 6341 4181
2—3	91 6341 4063	0,650	91 6341 4182
Сок вишневый высшего сорта		0,800	91 6341 4184
0,200	91 6341 4065	0,820	91 6341 4185
0,250	91 6341 4066	0,950	91 6341 4186
0,300	91 6341 4067	1,0	91 6341 4187
0,350	91 6341 4068	2—3	91 6341 4192
0,475	91 6341 4069	Сок ежевичный высшего сорта	
0,500	91 6341 4071	0,200	91 6341 4194
0,650	91 6341 4075	0,250	91 6341 4195
0,800	91 6341 4077	0,300	91 6341 4196
0,950	91 6341 4078	0,350	91 6341 4197
1,0	91 6341 4079	0,475	91 6341 4199
2—3	91 6341 4086	0,500	91 6341 4201
Сок голубичный высшего сорта		0,650	91 6341 4203
0,200	91 6341 4091	0,800	91 6341 4204
0,250	91 6341 4092	0,950	91 6341 4205
0,300	91 6341 4093	1,0	91 6341 4206
0,350	91 6341 4094	2—3	91 6341 4211
0,475	91 6341 4095	Сок земляничный (клубничный) высшего сорта	
0,500	91 6341 4096	0,200	91 6341 4213
0,650	91 6341 4098	0,250	91 6341 4214
0,800	91 6341 4099	0,300	91 6341 4215
0,950	91 6341 4101	0,350	91 6341 4216
1,0	91 6341 4102	0,475	91 6341 4218
2—3	91 6341 4107	0,500	91 6341 4219
Сок гранатовый высшего сорта		0,800	91 6341 4225
0,200	91 6341 4112	0,950	91 6341 4227
0,250	91 6341 4113	1,0	91 6341 4228
0,300	91 6341 4114	2—3	91 6341 4234
0,350	91 6341 4115	Сок кизилковый высшего сорта	
0,375	91 6341 4116	0,200	91 6341 4236
0,475	91 6341 4117	0,300	91 6341 4238
0,500	91 6341 4118		
0,650	91 6341 4121		
0,750	91 6341 4122		

Продолжение

Наименование продукции и вместимость тары, л	Код	Наименование продукции и вместимость тары, л	Код
0,350	91 6341 4239	0,500	91 6341 4357
0,475	91 6341 4241	0,650	91 6341 4358
0,500	91 6341 4242	0,800	91 6341 4361
0,650	91 6341 4244	0,950	91 6341 4362
0,780	91 6341 4245	1,0	91 6341 4363
0,800	91 6341 4246	2—3	91 6341 4368
0,950	91 6341 4248	Сок сливовый высшего сорта	
1,0	91 6341 4249	0,200	91 6341 4371
2—3	91 6341 4255	0,250	91 6341 4372
Сок клюквенный высшего сорта		0,300	91 6341 4373
0,200	91 6341 4257	0,350	91 6341 4374
0,250	91 6341 4258	0,475	91 6341 4375
0,300	91 6341 4259	0,500	91 6341 4376
0,350	91 6341 4261	0,650	91 6341 4378
0,475	91 6341 4263	0,800	91 6341 4379
0,500	91 6341 4264	0,950	91 6341 4382
0,650	91 6341 4266	1,0	91 6341 4383
0,800	91 6341 4267	2—3	91 6341 4388
0,950	91 6341 4269	Сок черешневый высшего сорта	
1,0	91 6341 4271	0,200	91 6341 4391
2—3	91 6341 4276	0,250	91 6341 4392
Сок красносмородиновый выс- шего сорта		0,300	91 6341 4393
0,200	91 6341 4278	0,350	91 6341 4394
0,250	91 6341 4279	0,475	91 6341 4395
0,300	91 6341 4281	0,500	91 6341 4396
0,350	91 6341 4282	0,650	91 6341 4398
0,475	91 6341 4284	0,780	91 6341 4399
0,500	91 6341 4285	0,800	91 6341 4401
0,650	91 6341 4286	0,950	91 6341 4402
0,800	91 6341 4288	1,0	91 6341 4403
0,950	91 6341 4289	2—3	91 6341 4408
2—3	91 6341 4296	Сок черноплоднорябиновый высшего сорта	
Сок крыжовниковый высшего сорта		0,200	91 6341 4411
0,200	91 6341 4298	0,250	91 6341 4412
0,250	91 6341 4299	0,350	91 6341 4413
0,300	91 6341 4301	0,475	91 6341 4415
0,350	91 6341 4302	0,500	91 6341 4416
0,475	91 6341 4304	0,650	91 6341 4417
0,500	91 6341 4305	0,800	91 6341 4419
0,650	91 6341 4307	0,950	91 6341 4421
0,800	91 6341 4308	1,0	91 6341 4422
0,950	91 6341 4309	2—3	91 6341 4427
1,0	91 6341 4211	Сок черничный высшего сорта	
2—3	91 6341 4316	0,200	91 6341 4429
Сок малиновый высшего сорта		0,250	91 6341 4431
0,200	91 6341 4318	0,300	91 6341 4432
0,300	91 6341 4321	0,350	91 6341 4433
0,350	91 6341 4322	0,475	91 6341 4435
0,475	91 6341 4324	0,500	91 6341 4436
0,650	91 6341 4329	0,650	91 6341 4438
0,800	91 6341 4331	0,800	91 6341 4439
0,950	91 6341 4333	0,950	91 6341 4441
1,0	91 6341 4334	1,0	91 6341 4442
2—3	91 6341 4339	2—3	91 6341 4447
0,250	91 6341 4319	Сок черносмородиновый высшего сорта	
Сок рябиновый высшего сорта		0,200	91 6341 4449
0,200	91 6341 4351	0,250	91 6341 4452
0,250	91 6341 4352	0,300	91 6341 4453
0,300	91 6341 4353	0,350	91 6341 4454
0,350	91 6341 4354	0,475	91 6341 4456
0,475	91 6341 4356		

Наименование продукции и вместимость тары, л	Код	Наименование продукции и вместимость тары, л	Код
0,500	91 6341 4457	1,0	91 6341 5015
0,650	91 6341 4459	2—3	91 6341 5021
0,800	91 6341 4461	Сок айвовый первого сорта	
0,950	91 6341 4462	0,200	91 6341 5023
1,0	91 6341 4463	0,250	91 6341 5024
2—3	91 6341 4469	0,300	91 6341 5025
Сок яблочный (из культурных сортов) высшего сорта		0,350	91 6341 5027
0,100—0,135	91 6341 4472	0,475	91 6341 5029
0,140	91 6341 4473	0,500	91 6341 5031
0,200	91 6341 4474	0,650	91 6341 5033
0,250	91 6341 4475	0,780	91 6341 5034
0,300	91 6341 4477	0,800	91 6341 5035
0,350	91 6341 4478	0,950	91 6341 5037
0,475	91 6341 4481	1,0	91 6341 5038
0,500	91 6341 4482	2—3	91 6341 5043
0,620	91 6341 4486	Сок брусничный первого сорта	
0,650	91 6341 4487	0,200	91 6341 5045
0,780	91 6341 4489	0,250	91 6341 5046
0,800	91 6341 4491	0,300	91 6341 5047
0,950	91 6341 4492	0,350	91 6341 5048
1,0	91 6341 4493	0,475	91 6341 5051
2—3	91 6341 4499	0,500	91 6341 5052
Сок яблочный (из культурных сортов) с витамином «С» высшего сорта		0,650	91 6341 5054
0,200	91 6341 4521	0,800	91 6341 5055
0,250	91 6341 4522	0,950	91 6341 5057
0,330	91 6341 4524	1,0	91 6341 5058
0,350	91 6341 4525	2—3	91 6341 5063
0,500	91 6341 4527	Сок вишневый первого сорта	
0,650	91 6341 4528	0,200	91 6341 5065
0,700	91 6341 4529	0,250	91 6341 5066
0,800	91 6341 4531	0,300	91 6341 5067
1,0	91 6341 4532	0,350	91 6341 5068
2—3	91 6341 4533	0,475	91 6341 5069
Сок яблочный (из культурных сортов) с витамином «С» первого сорта		0,500	91 6341 5071
0,200	91 6341 5523	0,650	91 6341 5075
0,250	91 6341 5524	0,800	91 6341 5077
0,330	91 6341 5226	0,950	91 6341 5078
0,350	91 6341 5227	1,0	91 6341 5079
0,500	91 6341 5228	2—3	91 6341 5086
0,650	91 6341 5229	Сок голубичный первого сорта	
0,700	91 6341 5531	0,200	91 6341 5091
0,800	91 6341 5532	0,250	91 6341 5092
1,0	91 6341 5533	0,300	91 6341 5093
2—3	91 6341 5534	0,475	91 6341 5095
Сок алычевый (ткемалевый) пер- вого сорта		0,500	91 6341 5096
0,200	91 6341 5001	0,650	91 6341 5098
0,250	91 6341 5002	0,800	91 6341 5099
0,300	91 6341 5003	0,950	91 6341 5101
0,350	91 6341 5004	1,0	91 6341 5102
0,475	91 6341 5006	2—3	91 6341 5107
0,500	91 6341 5007	Сок гранатовый первого сорта	
0,650	91 6341 5009	0,200	91 6341 5133
0,780	91 6341 5011	0,250	91 6341 5134
0,800	91 6341 5012	0,300	91 6341 5135
0,950	91 6341 5014	0,350	91 6341 5136
		0,375	91 6341 5137
		0,475	91 6341 5138
		0,500	91 6341 5139
		0,650	91 6341 5142
		0,750	91 6341 5144
		0,800	91 6341 5145

Продолжение

Наименование продукции и вместимость тары, л	Код	Наименование продукции и вместимость тары, л	Код
0,950	91 6341 5146	0,475	91 6341 5241
1,0	91 6341 5147	0,500	91 6341 5242
2—3	91 6341 5152	0,650	91 6341 5244
Сок грушевый (из культурных сортов) первого сорта		0,780	91 6341 5245
0,200	91 6341 5154	0,800	91 6341 5246
0,250	91 6341 5155	0,950	91 6341 5248
0,300	91 6341 5156	1,0	91 6341 5249
0,350	91 6341 5157	2—3	91 6341 5255
0,475	91 6341 5158	Сок клюквенный первого сорта	
0,500	91 6341 5159	0,200	91 6341 5257
0,650	91 6341 5162	0,250	91 6341 5258
0,800	91 6341 5163	0,300	91 6341 5259
0,820	91 6341 5164	0,350	91 6341 5261
0,950	91 6341 5166	0,475	91 6341 5263
1,0	91 6341 5167	0,500	91 6341 5264
2—3	91 6341 5172	0,650	91 6341 5266
Сок грушевый (из дикорастущих сортов) первого сорта		0,800	91 6341 5267
0,200	91 6341 5174	0,950	91 6341 5269
0,250	91 6341 5175	1,0	91 6341 5271
0,300	91 6341 5176	2—3	91 6341 5276
0,350	91 6341 5177	Сок красносмородиновый перво- го сорта	
0,475	91 6341 5179	0,200	91 6341 5278
0,500	91 6341 5181	0,250	91 6341 5279
0,650	91 6341 5182	0,300	91 6341 5281
0,800	91 6341 5184	0,350	91 6341 5282
0,820	91 6341 5185	0,475	91 6341 5284
0,950	91 6341 5186	0,500	91 6341 5285
1,0	91 6341 5187	0,650	91 6341 5286
2—3	91 6341 5192	0,800	91 6341 5288
Сок ежевичный первого сорта		0,950	91 6341 5289
0,200	91 6341 5194	1,0	91 6341 5291
0,250	91 6341 5195	2—3	91 6341 5296
0,300	91 6341 5196	Сок крыжовниковый первого сорта	
0,350	91 6341 5197	0,200	91 6341 5298
0,475	91 6341 5199	0,250	91 6341 5299
0,500	91 6341 5201	0,300	91 6341 5301
0,650	91 6341 5203	0,350	91 6341 5302
0,800	91 6341 5204	0,475	91 6341 5304
0,950	91 6341 5205	0,500	91 6341 5305
1,0	91 6341 5206	0,650	91 6341 5307
2—3	91 6341 5211	0,800	91 6341 5308
Сок земляничный (клубничный) первого сорта		0,950	91 6341 5309
0,200	91 6341 5213	1,0	91 6341 5311
0,250	91 6341 5214	2—3	91 6341 5316
0,300	91 6341 5215	Сок малиновый первого сорта	
0,350	91 6341 5216	0,200	91 6341 5318
0,475	91 6341 5218	0,250	91 6341 5319
0,500	91 6341 5219	0,300	91 6341 5321
0,650	91 6341 5224	0,350	91 6341 5322
0,800	91 6341 5225	0,475	91 6341 5324
0,950	91 6341 5227	0,500	91 6341 5325
1,0	91 6341 5228	0,650	91 6341 5329
2—3	91 6341 5234	0,800	91 6341 5331
Сок кизилловый первого сорта		0,950	91 6341 5333
0,200	91 6341 5236	1,0	91 6341 5334
0,250	91 6341 5237	2—3	91 6341 5339
0,300	91 6341 5238	Сок облепиховый первого сорта	
0,350	91 6341 5239	0,950	91 6341 5342
		1,0	91 6341 5343
		2—3	91 6341 5348

Наименование продукции и вместимость тары, л	Код	Наименование продукции и вместимость тары, л	Код
Сок рябиновый первого сорта		0,300	91 6341 5432
0,200	91 6341 5351	0,350	91 6341 5433
0,250	91 6341 5352	0,475	91 6341 5435
0,300	91 6341 5353	0,500	91 6341 5436
0,350	91 6341 5354	0,650	91 6341 5438
0,475	91 6341 5356	0,800	91 6341 5439
0,500	91 6341 5357	0,950	91 6341 5441
0,650	91 6341 5358	1,0	91 6341 5442
0,800	91 6341 5361	2—3	91 6341 5447
0,950	91 6341 5362	Сок черносмородиновый первого сорта	
1,0	91 6341 5363	0,200	91 6341 5449
2—3	91 6341 5368	0,250	91 6341 5452
Сок сливовый первого сорта		0,300	91 6341 5453
0,200	91 6341 5371	0,350	91 6341 5454
0,250	91 6341 5372	0,475	91 6341 5456
0,300	91 6341 5373	0,500	91 6341 5457
0,350	91 6341 5374	0,650	91 6341 5459
0,475	91 6341 5375	0,800	91 6341 5461
0,500	91 6341 5376	0,950	91 6341 5462
0,650	91 6341 5378	1,0	91 6341 5463
0,800	91 6341 5379	2—3	91 6341 5469
0,950	91 6341 5382	Сок яблочный (из культурных сортов) первого сорта	
1,0	91 6341 5383	0,100—0,135	91 6341 5472
2—3	91 6341 5388	0,140	91 6341 5473
Сок черешневый первого сорта		0,200	91 6341 5474
0,200	91 6341 5391	0,250	91 6341 5475
0,250	91 6341 5392	0,300	91 6341 5477
0,300	91 6341 5393	0,350	91 6341 5478
0,350	91 6341 5394	0,475	91 6341 5481
0,475	91 6341 5395	0,500	91 6341 5482
0,500	91 6341 5396	0,620	91 6341 5486
0,650	91 6341 5398	0,650	91 6341 5487
0,780	91 6341 5399	0,780	91 6341 5489
0,800	91 6341 5401	0,800	91 6341 5491
0,950	91 6341 5402	0,950	91 6341 5492
1,0	91 6341 5403	1,0	91 6341 5493
2—3	91 6341 5408	2—3	91 6341 5499
Сок черноплоднорябиновый первого сорта		Сок яблочный (из дикорастущих сортов) без сорта	
0,200	91 6341 5411	0,200	91 6341 9502
0,250	91 6341 5412	0,250	91 6341 9503
0,350	91 6341 5413	0,350	91 6341 9505
0,475	91 6341 5415	0,475	91 6341 9506
0,500	91 6341 5416	0,500	91 6341 9507
0,650	91 6341 5417	0,650	91 6341 9508
0,800	91 6341 5419	0,780	91 6341 9511
0,950	91 6341 5421	0,800	91 6341 9512
1,0	91 6341 5422	0,950	91 6341 9513
2—3	91 6341 5427	1,0	91 6341 9514
Сок черничный первого сорта		2—3	91 6341 9519
0,200	91 6341 5429		
0,250	91 6341 5431		

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Измененная редакция, Изм. № 5).

## Пищевая и энергетическая ценность 100 г сока

Наименование соков	Углево- ды, г	Витамины, мг				Энергети- ческая ценность, ккал
		β- каротин	В <sub>1</sub>	РР	С	
Брусничный, голубичный, ежевичный, земляничный, калиновый, клюквенный, красносмородиновый, лимонниковый, малиновый, терновый, черничный	6,0	0,3	0,02	0,3	12,0	24,0
Облепиховый	7,0	10,0	0,1	0,5	50,0	28,0
Черносмородиновый	10,0	—	0,1	0,5	40,0	40,0
Рябиновый	11,0	10,0	0,1	0,5	20,0	44,0
Айвовый, алычовый, барбарисовый, вишневый, гранатовый, грушевый, кизилловый, крыжовниковый, сливовый, ткемалевый, черешневый, черноплоднорябиновый, яблочный	10,0	0,5	0,01	0,1	3,0	40,0

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 4).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности СССР
2. ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.01.79 № 128
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2874—82	1.5	ГОСТ 21920—76	1.5
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 21921—76	1.5
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 21922—76	1.5
ГОСТ 6828—89	1.5	ГОСТ 24556—89	1.9
ГОСТ 6829—89	1.5	ГОСТ 25555.0—82	1.9
ГОСТ 6830—89	1.5	ГОСТ 25555.2—91	1.9
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 25555.3—82	1.9
ГОСТ 8756.9—78	1.9	ГОСТ 26181—84	1.9
ГОСТ 8756.11—70	3.1	ГОСТ 26188—84	1.9
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26313—84	2.1; 3.1
ГОСТ 10117—91	4.1	ГОСТ 26323—84	1.9
ГОСТ 10444.1—84	3.3; 3.4; 3.9	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.4	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.4	ГОСТ 26670—91	3.3; 3.4
ГОСТ 10444.8—88	3.4	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.4	ГОСТ 26927—86	3.8
ГОСТ 10444.11—89	3.3; 3.9;	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.3; 3.9	ГОСТ 26930—86	3.8
ГОСТ 10444.15—94	3.3	ГОСТ 26931—86	3.8
ГОСТ 13799—81	4.2	ГОСТ 26932—86	3.8
ГОСТ 16524—70	1.5	ГОСТ 26933—86	3.8
ГОСТ 19215—73	1.5	ГОСТ 26934—86	3.8
ГОСТ 20450—75	1.5	ГОСТ 26935—86	3.8
ГОСТ 21405—75	1.5	ГОСТ 27572—87	1.5
ГОСТ 21713—76	1.5	ГОСТ 28561—90	1.9
ГОСТ 21714—76	1.5	ГОСТ 28562—90	1.9
ГОСТ 21715—76	1.5	ГОСТ 30425—97	3.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в марте 1983 г., июле 1985 г., апреле 1986 г., марте 1988 г., марте 1989 г. (ИУС 7—83, 10—85, 7—86, 6—88, 5—89)