

---

## 67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.080,

67.160.20

Группа Н53

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52474—2005 Консервы. Соки, нектары и коктейли для питания детей раннего возраста. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30.11.2010 № 628-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия**

Canned foods. Juice products. Juices and nectars for nutrition of babies. Specifications».

По всему тексту стандарта заменить слово: «консервы» на «соки и нектары».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на соки прямого отжима и нектары (далее — соки и нектары), предназначенные для питания детей раннего возраста».

Раздел 2. Ссылки на ГОСТ Р 51293—99, ГОСТ 10117.2—2001, РСТ РСФСР 675—82 и их наименования исключить;

*(Продолжение см. с. 56)*

---

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52474—2005)*

для ГОСТ Р 51428—99 исключить слова: «и овощные»;

для ГОСТ Р 51436—99 заменить слово: «Титриметрический» на «Титриметрический»;

для ГОСТ 26932—86 и ГОСТ 26933—86 заменить слово: «Метод» на «Методы»;

для РСТ РСФСР 356—88 заменить слово: «свежая» на «свежие»;

дополнить ссылками:

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

ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

ГОСТ Р 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52711—2007 Производство соковой продукции. Методы микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред

ГОСТ Р 53137—2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Общие положения

ГОСТ Р 53138—2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение ароматобразующих соединений методом хроматомасс-спектрометрии

ГОСТ Р 53139—2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом

*(Продолжение см. с. 57)*

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия  
ГОСТ Р 53584—2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии  
ГОСТ Р 53585—2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии  
ГОСТ Р 53586—2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии  
ГОСТ Р 53693—2009 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии  
ГОСТ Р 53694—2009 Продукция соковая. Определение 5-гидроксиметилфурфуrolа методом высокоэффективной жидкостной хроматографии  
ГОСТ Р 53766—2009 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии  
ГОСТ Р 53773—2010 Продукция соковая. Методы определения антоцианинов».

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ Р 51398».

Пункты 3.1, 3.2 исключить.

Пункт 4.1. Исключить слово: «коктейли».

Пункты 4.2, 4.3 изложить в новой редакции:

«4.2 Соки и нектары в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

- фруктовые (из фруктов);
- овощные (из овощей);
- смешанные: фруктово-овощные (из фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового сока и/или пюре) и овощефруктовые (из овощей и фруктов, в которых преобладает доля овощного сока и/или пюре).

4.3 В зависимости от применяемой технологии соки и нектары подразделяют на:

- соки и нектары;
- соки и нектары осветленные;
- соки и нектары с мякотью.

Соки овощные (кроме свекольного) изготавливают только с мякотью».

Пункт 4.4. Исключить слова: «и коктейли».

Пункт 4.5 после слова «изготовлены» дополнить словом: «обогащенными».

Пункт 4.6. Первый абзац. Исключить слова: «и коктейлей»; заменить слова: «с таблицами 1 — 4» на «с таблицами 1 — 3»;

*(Продолжение см. с. 58)*

таблица 1. Наименование. Исключить слова: «осветленных и неосветленных»;

графа «Массовая доля, % растворимых сухих веществ, не менее». Заменить значения для соков прямого отжима следующих видов:

вишневого — 13 на 12,4;

малинового — 8 на 6,3;

черносмородинового — 12 на 10,5;

таблица 2. Графа «Массовая доля, %, растворимых сухих веществ, не менее». Заменить значения для соков прямого отжима с мякотью следующих видов:

вишневого — 12 на 12,4;

грушевого — 10 на 11,0;

малинового — 10 на 6,3;

персикового — 10 на 9,0;

черносмородинового — 11 на 10,5;

таблица 3. Графа «Массовая доля, %, растворимых сухих веществ, не менее». Заменить значения растворимых сухих веществ овощных соков для следующих видов:

свекольного — 5 на 9;

томатного — 5 на 4,2;

таблицу 4 исключить.

Пункт 5.1 после слова «требованиями» дополнить ссылкой: «[1] и».

Пункт 5.2.1. Таблица 5. По всему тексту таблицы исключить слово: «коктейли»;

графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и консистенция» первый и второй абзацы изложить в новой редакции:

«Соки и нектары — однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары.

Осветленных — прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения; допускается легкая опалесценция.»;

для наименования показателя «соков и нектаров овощных и овощефруктовых» первый абзац изложить в новой редакции:

«Свекольный сок — естественно мутная жидкость, прозрачность не обязательна. Допускается осадок на дне тары».

Пункт 5.2.2. Заменить слова: «в таблицах 1 — 4» на «в таблицах 1 — 3».

Пункты 5.2.4, 5.2.5 изложить в новой редакции (сноску<sup>1</sup>) исключить):

«5.2.4 Массовая доля осадка в соках и нектарах осветленных — не более 0,3 %.

*(Продолжение см. с. 59)*

5.2.5 Массовая доля витамина С в соках и нектарах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты в целях их обогащения, должна соответствовать нормам, установленным в [1].

Пункт 5.2.7 изложить в новой редакции:

«5.2.7 Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре и нектарах должна соответствовать [1].

Добавление пюре и мякоти в соки и нектары допускается только при изготовлении соков и нектаров с мякотью».

Пункты 5.2.12 — 5.2.14 изложить в новой редакции (сноски <sup>2)</sup>, <sup>3)</sup> исключить):

«5.2.12 Идентификация соков нектаров проводится в соответствии с требованиями [1] и ГОСТ Р 53137.

5.2.13 Требования безопасности соков и нектаров должны соответствовать требованиям [1]. Содержание радионуклида цезия-137 в сырье не должно превышать уровня, установленного в [2]. Допустимые уровни других пестицидов, использованных при выращивании свежего сырья, — по [3].

5.2.14 Микробиологические показатели безопасности соков и нектаров должны соответствовать требованиям [1].

Пункт 5.3.1. Двадцать девятый — тридцать второй абзацы. Заменить слова: «пюре-полуфабрикаты» на «пюре» (4 раза); исключить слова: «для детского питания» (4 раза);

тридцать третий абзац изложить в новой редакции:

«пюре фруктовые и овощные асептического консервирования или замороженные, импортные»;

тридцать четвертый абзац. Заменить слова: «полуфабрикаты соковые» на «соки»; исключить слова: «для детского питания»;

тридцать пятый абзац изложить в новой редакции:

«соки фруктовые асептического консервирования или замороженные, импортные»;

сорок первый — сорок третий абзацы исключить;

сорок четвертый абзац после слова «использование» дополнить словом: «отечественного и»; дополнить словами: «предусмотренных в [1]»;

последний абзац. Исключить слова: «и полуфабрикаты,»; заменить слова: «показателям, не должны» на «показателям не должно», «нормативными правовыми актами Российской Федерации<sup>1)</sup>» на «в [1], [2] и [3]»;

сноску <sup>1)</sup> исключить.

Пункт 5.4.1 изложить в новой редакции:

«5.4.1 Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары — в соответствии с требованиями [1], ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями».

(Продолжение см. с. 60)

Пункт 5.4.1.1. Второй — четвертый абзацы изложить в новой редакции:  
«- «с мякотью, гомогенизированный» — для соков и нектаров с мякотью;

- «осветленный» — для соков, у которых массовая доля осадка не превышает 0,3 %;

- «обогащенный витамином С» — для соков и нектаров, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты»;

пятый абзац. Заменить слово: «массовую» на «объемную»; исключить слова: «и коктейлях»;

шестой абзац после слов «рекомендации по употреблению» дополнить словами: «для детей до одного года»;

седьмой абзац. Исключить слова: «и коктейлей».

Пункты 5.4.1.2 — 5.4.1.4 исключить.

Пункт 5.4.1.5. Заменить слово: «доброкачественности» на «герметичности».

Пункт 5.4.2 перед ссылкой на ГОСТ 13799 дополнить ссылками: «[1], ГОСТ Р 51074»;

второй абзац исключить.

Пункт 5.5.1. Первый абзац. Заменить значение: «не более 250 см<sup>3</sup>» на «не более 0,35 дм<sup>3</sup>»;

второй абзац изложить в новой редакции:

«Потребительская упаковка и укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности».

Пункт 5.5.2. Первый абзац после слова «Потребительская» дополнить словом: «упаковка»; исключить слова: «в том числе по показателям, используемым при идентификации».

Пункт 6.1. Второй — четырнадцатый абзацы исключить.

Пункт 6.4 изложить в новой редакции:

«6.4 Контроль показателей безопасности проводят с периодичностью, установленной изготовителем».

Пункт 6.5. Заменить ссылку: [6] на «[1] и [6]».

Пункт 6.6 изложить в новой редакции (примечание исключить):

«6.6 Идентификацию соков в целях установления соответствия заявленному наименованию проводят по [1] и ГОСТ Р 53137».

Пункт 7.3 после слов «в соках» дополнить словами: «и нектарах»; после ссылки на ГОСТ 24556 дополнить ссылками: «ГОСТ Р 53139 и ГОСТ Р 53693».

Пункт 7.8 после ссылки на ГОСТ Р 51940 дополнить словами: «Определение ароматобразующих соединений методом хромато-масс-спектрометрии — по ГОСТ Р 53138, определение аскорбиновой кислоты — по ГОСТ Р 53139, ГОСТ Р 53693, определение стабильных изотопов кисло-

*(Продолжение см. с. 61)*

рода — по ГОСТ Р 53584, определение стабильных изотопов водорода — по ГОСТ Р 53585, определение стабильных изотопов углерода — по ГОСТ Р 53586, определение 5-гидроксиметилфурфура — по ГОСТ Р 53694, определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита — по ГОСТ Р 53766, определения антоцианинов — по ГОСТ Р 53773».

Пункт 7.10 изложить в новой редакции:

«7.10 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ Р 52711, подготовка проб — по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 52711, культивирование и определение микроорганизмов — по ГОСТ 26670, ГОСТ Р 52711».

Пункт 8.1. Первый абзац перед ссылкой на ГОСТ 13799 дополнить ссылкой: «[1] и».

Пункт 8.2 изложить в новой редакции:

«8.2 Рекомендуемые сроки годности соков и нектаров приведены в приложении Г».

Приложение А изложить в новой редакции:

### **«Приложение А (обязательное)**

**Рекомендации по употреблению соков и нектаров, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки для детей до одного года**

Т а б л и ц а А.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
<b>Соки с мякотью:</b> Яблочный, грушевый	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Абрикосовый, сливовый, персиковый	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	То же
Земляничный (клубничный)	С 6 мес	То же	»

(Продолжение см. с. 62)

Продолжение таблицы А.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
<b>Фруктовые соки (за исключением соков с мякотью), в том числе осветленные:</b> Грушевый, яблочный	С 3 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 6 мес	То же	То же
Виноградный	С 9 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	»
Остальные, в том числе купажированные	С 5 мес	То же	»
<b>Нектары (за исключением нектаров с мякотью), в том числе осветленные:</b> Яблочно-виноградный	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Остальные (моно- и поликомпонентные)	С 5 мес	То же	То же
<b>Овощные соки и нектары:</b> Морковный	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут

(Продолжение см. с. 63)



Окончание таблицы А.1

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Томатный и купажированные (в состав которых входят томаты)	С 6 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
Свекольный и остальные соки и нектары овощные	С 6 мес	То же	То же
<p><b>Примечания</b></p> <p>1 Сроки введения в прикорм (возраст ребенка) и количество продукта — в соответствии с рекомендациями [11].</p> <p>2 Употребление консервов с витамином С — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.</p>			

Приложение Б. Наименование. Исключить слова: «и коктейлей»; таблицы Б.1, Б.2, Б.3. Головка. Заменить слова «Калорийность, ккал» на «Энергетическая ценность, ккал»;

таблица Б.1. Наименование. Заменить слова: «осветленных и неосветленных» на «фруктовых»;

таблицу Б.1 для соков прямого отжима «вишневый», «малиновый», «черносмородиновый» изложить в новой редакции:

Наименование соков и нектаров	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
вишневый	12,4	49,6
малиновый	6,3	25,2
черносмородиновый	10,5	42,0

таблицу Б.2 для соков прямого отжима с мякотью «вишневый», «грушевый», «малиновый», «персиковый», «черносмородиновый» изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 64)

Наименование соков и нектаров	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
вишневый	12,4	49,6
грушевый	11,0	44,0
малиновый	6,3	25,2
персиковый	9,0	36,0
черносмородиновый	10,5	42,0

таблицу Б.3 для соков прямого отжима «свекольный», «томатный» изложить в новой редакции:

Наименование соков и нектаров	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
свекольный	9,0	36,0
томатный	4,2	16,8

таблицу Б.4 исключить.

Приложение В. Наименование. Исключить слова: «и коктейлей»; приложение В изложить в новой редакции (кроме наименования): «В.1 Соки и нектары фасуют:

- в стеклянную тару по ГОСТ Р 52327;
- в тару из комбинированного материала по ГОСТ Р 52579.

В.2 Стекло тару укупоривают металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749.

Допускается фасование соков и нектаров в тару из других видов отечественных и импортных материалов, разрешенную к применению в пищевой промышленности».

Приложение Г изложить в новой редакции (кроме наименования):

«Условия и периоды хранения, в течение которых соки и нектары для питания детей раннего возраста сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С, со дня изготовления:

- в стеклянной таре — не более 24 мес,
- в таре из комбинированных материалов — не более 12 мес.

Допускается фасовать соки и нектары в тару из других видов отечественных и импортных материалов, разрешенную к применению в пищевой промышленности».

Библиография. Позиции [1], [2] изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 65)

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52474—2005)*

«[1] Федеральный Закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

дополнить позицией — [12];

*(Продолжение см. с. 66)*

---

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52474—2005)*

«[12] МР 2.3.1.2432—2008 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;  
сноску <sup>1)</sup> исключить.

(ИУС № 5 2011 г.)

---