

ПОПРАВКИ, ВНЕСЕННЫЕ В МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.160.10

Поправка к ГОСТ 13193—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	на виноградные, плодово-ягодные, шампанские, игристые вина, виноматериалы, коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные	на вино и виноматериалы, вино фруктовое (плодовое), виноматериалы фруктовые (плодовые), вино ликерное, виноматериалы ликерные, вино игристое (шампанское), винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки (далее — продукт)
Второй абзац	Требования настоящего стандарта являются обязательными.	—
Пункт 1.1	из вина и коньячного спирта	из продукта
Пункт 1.2, двенадцатый абзац	для вина вино	для продукта продукт
Пункт 1.2, пятнадцатый абзац	для вина	для продукта
Подпункт 1.3.1	из шампанских и игристых вин вина	из продуктов, насыщенных диоксидом углерода (двуокисью углерода) продукта

(Продолжение см. с. 368)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подпункт 1.3.2	10 см ³ вина, виноматериалов, плодово-ягодных спиртованных соков или 20 см ³ коньячного спирта. В вино, виноматериалы, плодово-ягодные спиртованные соки добавляют кристалл винной кислоты (около 0,25 г)	10 см ³ вина, виноматериала, вина фруктового (плодового), виноматериала фруктового (плодового), вина ликерного, виноматериала ликерного, вина игристого (шампанского), винного напитка и добавляют кристалл винной кислоты (около 0,25 г) или 20 см ³ коньячного, винного, виноградного и фруктового (плодового) дистиллята, коньяка, кальвадоса, фруктовой (плодовой) водки
Подпункт 1.4.1. Первый абзац	вина, виноматериалов, плодово-ягодных спиртованных соков	продукта
Второй абзац	вине, виноматериалах	продукте
Третий абзац	вино, виноматериалы, плодово-ягодные спиртованные соки	продукт
Третий абзац	коньячных спиртов	коньячного, винного, виноградного и фруктового (плодового) дистиллята, коньяка, кальвадоса, фруктовой (плодовой) водки
Подпункт 1.4.2	коньячных спиртах	коньячных, винных, виноградных и фруктовых (плодовых) дистиллятах и фруктовых (плодовых) водках
Подпункт 1.4.3	коньячного спирта	продукта
Подпункт 1.5.1. Третий абзац	вино, виноматериал Массовую концентрацию в плодово-ягодных спиртованных соках летучих кислот (X), г/100 см ³ , вычисляют по формуле	продукт —

(Продолжение см. с. 369)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Формула	$X' = \frac{0,006 \cdot V \cdot 100}{10},$	—
Экспликация формулы	где 100 — коэффициент пересчета результатов анализа для соков спиртованных плодово-ягодных на 100 см ³ ;	где
там же (2 раза) Подпункт 1.5.2. Первый абзац	вина, виноматериалов коньячных спиртах	продукта коньячных, винных, виноградных и фруктовых (плодовых) дистиллятах и фруктовых (плодовых) водках
экспликация формулы	коньячном спирте	коньячных, винных, виноградных и фруктовых (плодовых) дистиллятах и фруктовых (плодовых) водках
там же	коньячного спирта	коньячного, винного, виноградного и фруктового (плодового) дистиллята, коньяка, кальвадоса, фруктовой (плодовой) водки
Подпункты 1.5.3 (два раза), 1.5.4, 1.5.5	коньячных спиртов	коньячных, винных, виноградных и фруктовых (плодовых) дистиллятов и фруктовых (плодовых) водок
Пункт 2.1. Первый абзац	вин	вин, виноматериалов, вин фруктовых (плодовых), виноматериалов фруктовых (плодовых), вин ликерных, виноматериалов ликерных, вин игристых (шампанского), винных напитков
второй абзац (два раза)	вина, плодово-ягодного спиртованного сока	продукта

(Продолжение см. с. 370)

(Продолжение Поправки к ГОСТ 13193—73)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подпункт 2.3.1	вина, плодово-ягодного спиртованного сока (из шампанских и игристых вин)	продукта
Подпункт 2.4.1. Первый абзац второй абзац	вине Массовую концентрацию летучих кислот в плодово-ягодных спиртованных соках (X_4), в г/100 см ³ в пересчете на уксусную кислоту вычисляют по формуле	продукте —
формула	$X_4 = \frac{0,006 \cdot V \cdot 1,1 \cdot 100}{10},$	—
экспликация формул	где 100 — коэффициент пересчета результатов анализа на 100 см ³ ;	где
там же	вина	продукта

(ИУС № 2 2013 г.)