

---

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52187—2003 Консервы. Нектары фруктовые.  
Общие технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по  
техническому регулированию и метрологии от 30.11.2010 № 677-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-  
овощные. Общие технические условия**

Canned foods. Juice products. Fruit, fruit and vegetable nectars. General specifications».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на продукцию соковую — фруктовые и фруктово-овощные нектары, в т. ч. обогащенные (далее — нектары)».

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

Раздел 2. Ссылку на ГОСТ Р 51293—99 и наименование исключить; дополнить ссылками:

*(Продолжение см. с. 88)*

---

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52187—2003)*

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

ГОСТ Р 51442—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием

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

*(Продолжение см. с. 89)*

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

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-гидроксиметилфурфурола 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 антицианинов».

Пункт 3.1 перед ссылкой на ГОСТ Р 51398 дополнить ссылкой: «[1] и».

Пункт 4.1 исключить.

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 Фруктовые нектары изготавливают из:

- одного вида фруктового сока и/или пюре;
- из двух и более фруктовых соков и/или пюре (смешанными).

Фруктово-овощные нектары изготавливают из одного или нескольких видов фруктовых соков и/или пюре с добавлением овощных соков и/или пюре. Во фруктово-овощных нектарах преобладающей должна быть доля фруктовой части».

Пункт 4.3. Первый — четвертый абзацы изложить в новой редакции: «Фруктовые нектары, в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:

- нектары;
- нектары осветленные;
- нектары с мякотью».

Пункт 4.4 изложить в новой редакции:

«4.4 Для изготовления обогащенных нектаров используют физиологически функциональные пищевые компоненты в соответствии с требованиями [1] и ГОСТ Р 52349».

Пункт 5.1. Первый абзац перед словами «настоящего стандарта» дополнить ссылкой: «[1],»;

*(Продолжение см. с. 90)*

заменить слова: «санитарных норм и правил, утвержденных уполномоченным органом» на «требований, установленных [1]».

Пункт 5.2.1. Первый абзац. Исключить слово: «фруктовые»;

таблица 1. Головка. Заменить слова: «Характеристика нектара» на «Органолептические характеристики», «осветленного» на «нектара осветленного», «неосветленного» на «нектара», «с мякотью» на «нектара с мякотью».

Пункт 5.2.2. Первый абзац. Заменить слово: «физико-техническим» на «физико-химическим»;

таблицу 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ	В соответствии с [1]
Массовая доля осадка в нектарах, %, не более	0,3
Объемная доля мякоти для нектаров с мякотью, %, не менее	8
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	То же
Посторонние примеси	»

Пункт 5.2.3. Заменить слова: «таблице 3» на [1];  
таблицу 3 исключить.

Пункт 5.2.4. Заменить слова: «массовую» на «объемную», «массовых» на «объемных».

Пункт 5.2.5 изложить в новой редакции:

«5.2.5 Идентификация нектаров проводится в соответствии с требованиями [1] и ГОСТ Р 53137»;

сноску «\*» исключить.

Пункт 5.2.6. Исключить слова (в скобках): «массовой доли витаминов в витаминизированных нектарах»;

заменить слова: «массовая доля соков» на «объемная доля соков»;  
примечание исключить.

Пункты 5.2.7, 5.2.8 изложить в новой редакции:

«5.2.7 Требования безопасности нектаров должны соответствовать требованиям [1]. Содержание фосфорорганических и других пестицидов,

(Продолжение см. с. 91)

использованных при производстве сырья, должно соответствовать требованиям [3].

5.2.8 Микробиологические показатели безопасности нектаров должны соответствовать требованиям [1]».

Пункт 5.3.1. Первый абзац. Исключить слово: «фруктовых»;

десятый абзац исключить;

тринадцатый, четырнадцатый абзацы. Исключить слово: «импортные»; шестнадцатый абзац. Исключить слова: «тропических, цитрусовых и других фруктов, импортные, имеющие коммерческие или фантазийные названия»; «уполномоченным органом»;

семнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Сахар по ГОСТ Р 53396 или другие сахара и подсластители, разрешенные к применению в пищевой промышленности»;

двадцатый абзац изложить в новой редакции:

«- физиологически функциональные пищевые компоненты, разрешенные к применению в пищевой промышленности»;

дополнить абзацами (после двадцать первого абзаца):

- «- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре овощные быстрозамороженные;
- пюре овощные асептического консервирования;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- концентрированные натуральные ароматобразующие овощные вещества;
- клетки цитрусовых фруктов, фруктовая или овощная мякоть;
- пряности и экстракты пряностей;
- физиологически функциональные пищевые компоненты и технологические средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, по [1]»;

двадцать второй, двадцать третий абзацы изложить в новой редакции:

«Допускается использование регуляторов кислотности в соответствии с требованиями [1].

Допускается использование других видов сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности»;

двадцать четвертый абзац. Заменить ссылку: [2] на «[1] и [2]»;

двадцать пятый абзац. Исключить слово: «мякоти»; заменить слова: «с целью разжижения» на «которая может привести к полному разжижению сырья»; исключить слова: «а также любого иного сырья, кроме приведенных в настоящем пункте».

*(Продолжение см. с. 92)*

Пункт 5.4.1. Третий, четвертый абзацы. Исключить слова: «уполномоченным органом»;

четвертый абзац после слов «к применению» дополнить словами: «в пищевой промышленности».

Пункт 5.4.2. Последний абзац исключить.

Пункты 5.5.1, 5.5.1.1 изложить в новой редакции:

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

5.5.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке должны быть указаны:

- наименование нектара по [1];
- наименование и местонахождение изготовителя и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории;
- товарный знак или торговая марка (при наличии);
- допускаются надписи «осветленный» для осветленных нектаров и «с мякотью» для нектаров с мякотью;
- допускается надпись «гомогенизированный» для гомогенизированных нектаров;
- допускается надпись «Перед употреблением взбалтывать» для нектаров с мякотью».

Пункты 5.5.1.2 — 5.5.1.9 исключить.

Пункт 5.5.2 перед ссылкой на ГОСТ 13799 дополнить ссылками: «[1], ГОСТ Р 51074».

Пункт 5.5.3. Заменить слова: «уполномоченным органом» на «к применению в пищевой промышленности».

Пункт 6.2. Заменить слова: «массовых долей осадка, мякоти» на «массовой доли осадка, объемной доли мякоти», «массовой доли фруктового сока» на «объемной доли фруктового сока».

Пункт 6.3. Заменить слова: «массовые доли осадка, мякоти» на «массовая доля осадка, объемная доля мякоти».

Пункт 6.4 изложить в новой редакции:

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

Пункт 6.5. Заменить ссылку: [8] на «по [1] с периодичностью, установленной изготовителем».

Пункт 6.6 изложить в новой редакции (примечание исключить):

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

*(Продолжение см. с. 93)*

Пункт 7.5 изложить в новой редакции:

«7.5 Объемную долю мякоти определяют по ГОСТ Р 51442».

Пункт 7.6 после ссылки на ГОСТ Р 51940 дополнить словами: «Определение ароматобразующих соединений методом хроматомасс-спектрометрии — по ГОСТ Р 53138, определение аскорбиновой кислоты — по ГОСТ Р 53139 и по ГОСТ Р 53693, определение стабильных изотопов кислорода — по ГОСТ Р 53584, определение стабильных изотопов водорода — по ГОСТ Р 53585, определение стабильных изотопов углерода — по ГОСТ Р 53586, определение 5-гидроксиметилфурфузола — по ГОСТ Р 53694, определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита — по ГОСТ Р 53766, определения антоцианинов — по ГОСТ Р 53773»;  
исключить слова: «и выявления фальсификации».

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 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 7.10 после ссылки на ГОСТ Р 50479 дополнить ссылками: ГОСТ Р 53139, ГОСТ Р 53693.

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

*(Продолжение см. с. 94)*

Приложение А. По всему тексту приложения заменить слова: «массовая доля» на «объемная доля» (5 раз).

Приложение Б изложить в новой редакции (кроме наименования):

«Нектары фасуют:

- в стеклянную тару по ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.2;

- в тару из комбинированного материала по ГОСТ Р 52579.

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

Приложение В. По всему тексту приложения заменить значения: «от 2 °С до 25 °С» на «от 0 °С до 25 °С», «от 2 °С до 10 °С» на «от 0 °С до 10 °С».

Приложение Г. Библиография. Позицию [1] изложить в новой редакции:

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

позиции [6] — [8], [13] — [18] исключить;

дополнить позицией — [19]:

«[19] МР 2.3.1.2432—08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;

сноску «\*» исключить.

(ИУС № 5 2011 г.).

---

*(Продолжение см. с. 95)*