

# ДИСТИЛЛЯТ ПЛОДОВЫЙ

## Технические условия

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИ ПБиВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17.09.97 № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 14 мая 1999 г. № 165

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (август 2003 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1999  
© ИПК Издательство стандартов, 2003

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Определения . . . . .	2
4 Технические требования . . . . .	2
4.1 Характеристики . . . . .	2
4.2 Требования к сырью и материалам . . . . .	2
4.3 Упаковка . . . . .	2
4.4 Маркировка . . . . .	3
5 Правила приемки . . . . .	3
6 Методы контроля . . . . .	3
7 Транспортирование и хранение . . . . .	3
Приложение А Библиография . . . . .	3

## ДИСТИЛЛЯТ ПЛОДОВЫЙ

## Технические условия

Fruit wine distillate.  
Specifications

Дата введения 2000—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на плодовой дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Требования безопасности продукта изложенные в 4.1.4, 4.1.5; маркировки — в 4.4 являются обязательными.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 13194—74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14138—76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139—76 Коньячные и плодовые спирты. Методы определения средних эфиров

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14352—73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Методы определения свинца

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

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

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

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

### 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением.

**плодовый дистиллят:** Продукт, полученный путем перегонки плодовых сброженных винома- териалов.

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Плодовый дистиллят должен быть приготовлен в соответствии с требованиями настоя- щего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.1.2 Плодовый дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требо- ваниям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Аромат	Сложный, с винно-плодовыми тонами
Вкус	Чистый, жгучий, винно-плодовый

4.1.3 Плодовый дистиллят по химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	60,0 — 86,0
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	100 — 450
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	80
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этило- вый эфир, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	30 — 200
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кисло- ту, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	80
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	3,0
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,5
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup> , не более	45

#### (Поправка).

4.1.4 Массовая концентрация метилового спирта в плодовом дистилляте не должна превышать 2,0 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в плодовом дистилляте не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1].

#### 4.2 Требования к сырью и материалам

Для выработки плодового дистиллята применяют:

виноматериалы плодовые сброженные объемной долей этилового спирта не менее 3,0 %. По остальным показателям плодовые сброженные виноматериалы должны соответствовать ГОСТ Р 51146.

При производстве плодового дистиллята применяют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в винодельческой промышленности органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

#### 4.3 Упаковка

4.3.1 Плодовый дистиллят разливают в дубовые бочки [2] и другие емкости, разрешенные органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

4.3.2 Плодовый дистиллят разливают в дубовые бочки по «массе» и «объему». В бочках с плодовым дистиллятом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 1—2 % свободного пространства от общей вместимости бочки. Дубовые бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

#### 4.4 Маркировка

Маркирование бочек — по ГОСТ 14192 с указанием:  
наименования и адреса предприятия-изготовителя;  
наименования продукта;  
массы брутто, тары и нетто, кг, или объема продукта, л;  
номера бочки и партии.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в плодовых дистиллятах осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 13194, ГОСТ 13195, ГОСТ 14136, ГОСТ 14138, ГОСТ 14139, ГОСТ Р 51655, ГОСТ 14352, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51619, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51654.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.  
(Поправка).

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Плодовый дистиллят хранят в таре, указанной в 4.3.1, дубовых бутах [3] и резервуарах при температуре не более 25 °С.

Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.2 Плодовый дистиллят транспортируют в бочках [2] железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, в специальных железнодорожных цистернах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида, или иметь другие защитные покрытия или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.3 При транспортировании бочки с плодовым дистиллятом не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

7.4 Срок хранения плодового дистиллята не ограничен.

### ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

#### Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов  
[2] ТУ 10-24-15—90 Бочки деревянные для вин и коньяков  
[3] ТУ 10.24.30—90 Буты винные

УДК 663.3.002:006.354

ОКС 67.160.10

Н74

ОКП 91 7630

Ключевые слова: плодовой дистиллят, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Т.П. Шашина*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *А.С. Черноусова*  
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 22.09.2003. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,55.  
Тираж 130 экз. С 12101. Зак. 837.

---

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.  
<http://www.standards.ru> e-mail: [info@standards.ru](mailto:info@standards.ru)  
Набрано в Издательстве на ПЭВМ  
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 105062 Москва, Лялин пер., 6.  
Плр № 080102