

ГОСТ 7190—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**

Минск

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии и Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликеро-водочная продукция»

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (отчет Технического секретариата № 3 от 15.04.94)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Республика Беларусь	Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь (Белстандарт)
Республика Казахстан	Главное Управление по стандартизации и метрологии при Кабинете Министров Республики Казахстан (Казглавстандарт)
Республика Молдова	Государственный Департамент Республики Молдова по стандартам и метрологии (Молдовастандарт)

3 ВЗАМЕН ГОСТ 7190—71

© Издательство стандартов, 1994

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Технического секретариата Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Технические требования	3
3.2 Характеристики	3
3.3 Требования к сырью и материалам	5
3.4 Розлив упаковка, маркировка	6
4 Правила приемки	6
5 Методы испытаний	7
6 Транспортирование и хранение	7
7 Гарантии изготовителя	7

Группа Н74

**к ГОСТ 7190—93 Изделия ликероводочные. Общие технические условия
(см. изменение № 1, ИУС № 9—98)**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 7	—	Раздел 7 дополнить пунктом — 7.3: «7.3*. По истечении указанных сроков хранения продукция может быть реализована при соответствии ее внешнего вида 3.2.2». «* На территории Российской Федерации п. 7.3 не принят».

(ИУС № 6 1999 г.)

к ГОСТ 7190—93 Изделия ликероводочные. Общие технические условия (см. сборник «Ликероводочные изделия», издание 1998, 2000 гг.)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
С. 13. Пункт 3.2.7	3.2.7 Массовая концентрация токсичных элементов в ликероводочных изделиях не должна	3.2.7 Массовая концентрация токсичных элементов в ликероводочных изделиях не должна превышать норм, предусмотренных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* (МБТ № 5061—89). * На территории Российской Федерации действует Сан ПиН 2.3.2.560—96.

(ИУС № 10 2001 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЕ****Общие технические условия**

Liqueur-vodka products. General specifications

Дата введения 1988—01—01**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на ликеро-водочные изделия, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья, с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых продуктов, а также спирта и воды.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 1.2.7 и 1.8.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—78 (СТ СЭВ 5224—85)	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 22—78 Е (СТ СЭВ 5224—85)	Сахар-рафинад. Технические условия
ГОСТ 908—79	Кислота лимонная пищевая. Технические условия
ГОСТ 2874—82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 3473—78	Пиво. Общие технические условия

ГОСТ 7100—88

ГОСТ 4827—70	Изделия ликеро-водочные. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 4828—83	Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний
ГОСТ 5194—91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5962—67	Спирт этиловый ректификованный Технические условия
ГОСТ 10970—87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11293—89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 12290—89	Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 13195—73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа
ГОСТ 13741—91	Коньяки. Общие технические условия
ГОСТ 19792—87	Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 26927—86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26928—86	Продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26930—86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932—86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27583—88	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 28538—90	Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия
ГОСТ 28539—90	Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
ГОСТ 29272—92	Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ 7208—93	Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия
ОСТ 18—49—71	Бензопины для винодельческой промышленности. Технические условия
ТУ 6—09—05—1178—90	Сорбент П-3 чистый. Технические условия
ТУ 10 04 05 35—88	Спирт этиловый ректифицированный плодородный. Технические условия
ТУ 10.01.800—89	Сахар жидкий. Технические условия
ТУ 64—13—04—87	Препарат ферментный пектофетидин П 10х. Технические условия

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Ликеро-водочные изделия должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическому регламенту, инструкциям на производство ликеро-водочных изделий и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от крепости, массовой концентрации общего экстракта и сахара ликеро-водочные изделия делят на группы:

- ликеры крепкие;
- ликеры десертные;
- ликеры эмульсионные;
- кремы;
- наливки;
- пунши;
- настойки сладкие;
- настойки полусладкие;
- настойки полусладкие слабоградусные;
- настойки горькие;
- настойки горькие слабоградусные;
- напитки десертные;
- аперитивы;
- бальзамы;
- коктейли.

3.2.2 По внешнему виду ликеро-водочные изделия (за исключением эмульсионных ликеров) должны быть прозрачными, без

посторонних включений. Допускается образование мутной капли, наблюдаемой при переворачивании бутылки с ликеро-водочным изделием и исчезающей при взбалтывании.

Эмульсионные ликеры должны представлять собой однородную непрозрачную жидкость без посторонних включений.

3.2.3 По органолептическим показателям каждое ликеро-водочное изделие должно иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецептурами.

3.2.4 По физико-химическим показателям группы ликеро-водочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация, г/100 см ³		
		общего экстракта	сахара	кислот в пересчете на лимонную кислоту
Ликеры крепкие	35—45	25—50	25—50	0,—0,5
Ликеры десертные	25—30	30—50	30—50	0—0,7
Ликеры эмульсионные	18—25	15—45	15—35	0—0,2
Кремы	20—23	50—60	49—60	0—0,75
Наливки	18—20	26—47	25—40	0,2—1,0
Пунши	15—20	30—43	30—40	0—1,3
Настойки сладкие	16—25	9—32	8—30	0—0,9
Настойки полусладкие	30—40	10—12	9—10	0—0,8
Настойки полусладкие слабоградусные	20—28	5—12	4—10	0—0,8
Настойки горькие	30—60	0—8	0—7	0—0,5
Настойки горькие слабоградусные	25—28	—	—	—
Напитки десертные	12—16	15—32	14—30	0,2—1,0
Аперитивы	15—35	5—20	4—18	0,2—0,7
Бальзамы	35—45	7—30	—	—
Коктейли	20—40	0—25	0—24	0—0,5

3.2.5 Физико-химические показатели ликеро-водочного изделия каждого наименования должны соответствовать величинам, предусмотренным рецептурой.

3.2.6 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям ликеро-водочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для ликеро-водочных изделий			
	с содержанием общего экстракта и сахара, г/100 см ³			с повышенной естественной кислотностью полуфабрикатов, вносимых в изделия
	от 32 и более	от 16 до 32	до 16	
Крепость, %	±0,5	±0,5	±0,5	—
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	±0,8	±0,6	±0,3	—
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	±0,03	±0,03	±0,03	±0,2

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для ликеро-водочных изделий			
	горьких ликеро-водочных изделий	бальзамов	когнейлей	эмульсионных ликеров
Крепость, %	±0,2	±0,2	±0,5	±0,5
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	±0,3	±0,5	±0,5	±1,0
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	—	—	±0,02	±0,03

3.2.7 Массовая концентрация токсичных элементов в ликеро-водочных изделиях не должна превышать норм, предусмотренных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» (МЗ СССР № 5061—89).

3.3 Требования к сырью и материалам

Для приготовления ликеро-водочных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962;
 - спирт плодовый ректификованный по ТУ 10.04.05.35;
 - плоды и ягоды свежие и сушеные по действующей нормативной документации;
 - сырье сушеное растительное: кора, семена, корки цитрусовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений — по действующей нормативной документации;
 - сски плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;
 - морсы спиртованные плодово-ягодные, сирupy ароматные и настои спиртованные, полученные из ароматического растительного сырья;
 - сахар-рафинад по ГОСТ 22, сахар-песок по ГОСТ 21 и сахар жидкий высшей категории по ТУ 10.04.800;
 - вино виноградное по ГОСТ 7208;
 - концентрат квасного сусла по ГОСТ 28538;
 - коньяк по ГОСТ 13741;
 - пиво по ГОСТ 3473;
 - мед натуральный по ГОСТ 19792;
 - кислугу лимонную пищевую по ГОСТ 908;
 - сорбент П-3 по ТУ 6—09—05—1178;
 - бентонит по ОСТ 18—49;
 - желатин пищевой по ГОСТ 11293;
 - поливинилпирролидон растворимый по действующей нормативной документации;
 - препарат ферментный пектофоеитидин П10х по ТУ 64—13—04;
 - картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
 - воду питьевую по ГОСТ 2874 с жесткостью до 1 моль/м³ — для естественной воды и до 0,36 моль/м³ — для исправленной воды;
 - патоку крахмальную по ГОСТ 5194;
 - солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
 - сухое обезжиренное молоко по ГОСТ 10970;
 - яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
 - масла эфирные, эссенции, вещества ароматические, красители, другие пищевые продукты и материалы, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- 3.4 Розлив, уназовка, маркировка — по ГОСТ 4827.

4 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов в ликеро-водочных изделиях осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5.1 Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 4828.

5.2 Массовая концентрация токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928 или ГОСТ 13195, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

6 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение ликеро-водочных изделий — по ГОСТ 4827.

7 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие ликеро-водочных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

7.2 Гарантийный срок хранения ликеро-водочных изделий, считая со дня их розлива, в месяцах:

8 — ликеры крепкие и кремы;

6 — ликеры десертные, наливки и пунши;

3 — настойки сладкие, полусладкие слабоградусные, аперитивы и ликеры эмульсионные;

2 — напитки десертные;

6 — настойки горькие, горькие слабоградусные и бальзамы;

3 — ксктейли.

Гарантийный срок хранения ликеро-водочных изделий, в которые с полуфабрикатами вносятся вещества, вызывающие при длительном хранении появление мути или осадка, считая со дня их розлива, в месяцах:

3 — наливки, приготовленные на спиртованном сливовом соке,

4 — настойки горькие, приготовленные с применением коньяка и портвейна;

3 — настойки горькие, приготовленные на спиртованных настоях хлебных сухарей, черного перца, красного перца и других ингредиентов с большим содержанием дубильных и красящих веществ.

УДК 663.83

H74

ОКП 91 8100

Ключевые слова: изделия ликеро-водочные, ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, настойки полусладкие слабоградусные, настойки горькие, настойки горькие слабоградусные, напитки десертные, аперитивы, бальзамы, коктейли, общие технические условия

Редактор Т. И. Василенко
Технический редактор О. Н. Никитина
Корректор В. И. Варенцова

Сдано в наб 26.08.94 Подп. в печ. 03.10.94 Усл. п. л. 0,70. Усл. кр.-отт. 0,70.
Уч.-изд. л. 0,70. Тир. 1534 экз. С 1669

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак 238

Изменение № 1 ГОСТ 7190—93 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2692

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

Раздел 1. Область применения. Второй абзац. Заменить ссылки: 1.2.7 на 3.2.7, 1.3 на 3.3; дополнить ссылкой: 3.4.

Раздел 2. Нормативные ссылки. Заменить ссылки: ГОСТ 21—78 на ГОСТ 21—94, ГОСТ 22—78 на ГОСТ 22—94;

исключить нормативные ссылки:

«ТУ 6—09—05—1178—90	Сорбент П-3 чистый. Технические условия
ТУ 10.04.05.35—88	Спирт этиловый ректифицированный пло- довый. Технические условия
ТУ 10.04.800—89	Сахар жидкий. Технические условия
ТУ 64—13—04—87	Препарат ферментный пектофоетидин П 10х. Технические условия»;

дополнить нормативными ссылками:

«ГОСТ 6687.3—87	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод опреде- ления двуокиси углерода
ГОСТ 8050—85	Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

(Продолжение см. с. 40)

ГОСТ 26929—94

Сырье и продукты пищевые Подготовка проб
Минерализация для определения содержания токсичных элементов»

Пункт 3 2 1 дополнить абзацем

«— напитки слабоградусные газированные и негазированные»

Пункт 3 2 4 Таблица 1 Для группы ликероводочных изделий «Бальзамы» заменить значения 35—45 на 30—45, 7—30 на 7—40, дополнить группой изделий

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация, г/100 см ³		
		общего экстракта	сахара	кислот в пересчете на лимонную кислоту
Напитки слабоградусные газированные и негазированные	6,0—12,0	4,5—10,0	4,0—9,0	0,2—0,7

Пункт 3 2 6 Таблицу 2 дополнить графой «слабоградусные напитки»

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для ликероводочных изделий	
	слабоградусных напитков	
Крепость, %	±0,3	
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	±0,2	
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	±0,03	

Раздел 3 дополнить пунктами — 3 2 8—3 2 10

«3 2 8 По микробиологическим показателям слабоградусные напитки должны соответствовать следующим требованиям бактерии группы кишечных палочек не допускаются в 10 см³, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы — не допускаются в 25 см³

3 2 9 Массовая концентрация бензоата натрия в слабоградусных напитках не должна превышать 0,01 г/100 см³

(Продолжение см с 41)

3.2.10 Массовая доля двуокиси углерода в слабоградусных газированных напитках должна быть не менее 0,3 %».

Пункт 3.3. Заменить ссылки: ТУ 10.04.05.35 на «НД [1]»; ТУ 10.04.800 на «НД [2]»; ТУ 6—09—05—1178 на «НД [3]»; ТУ 64—13—04 на «НД [4]»; дополнить абзацами:

«— бензоат натрия по НД [5];
— двуокись углерода по ГОСТ 8050».

Пункт 5.1 дополнить словами: «подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929».

Пункт 7.2 дополнить абзацем:

«3 — напитки слабоградусные газированные и негазированные».

Стандарт дополнить приложением — А:

(Продолжение см. с. 42)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 7190—93)

**«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)**

Библиография

- | | |
|---------------------------|---|
| [1] ТУ 10.05031531—343—93 | Спирт этиловый ректификованный пло-
довый. Технические условия |
| [2] ТУ 10.04.800—89 | Сахар жидкий. Технические условия |
| [3] ТУ 6—09—05—1178—90 | Сорбент П-3 чистый. Технические усло-
вия |
| [4] ТУ 64—13—04—87 | Препарат ферментный пектофоедин
П 10х. Технические условия |
| [5] ТУ 64—6—395—86 | Бензоат натрия. Технические условия». |

(ИУС № 9 1998 г.)