НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви
СОКИ ТА НЕКТАРИ ФРУКТОВІ
Технічні умови

ДСТУ 9125:2021

Відповідає офіційному тексту

З питань придбання офіційного видання звертайтесь

Не є офіційним виданням.
Офіційне видання розповсюджує національний орган стандартизації
(ДП «УкрНДНЦ» http://uas.gov.ua)

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Продукти з овочів і фруктів та устаткування для їх переробки» (ТК 24)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково- дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») від 13 жовтня 2021 р. № 350 з 2022-07-01

3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленими в національній стандартизації України

4 НА ЗАМІНУ: ГОСТ 656-79; ГОСТ 657-79; ГОСТ 16366-78; ГОСТ 25892-83

Право власності на цей національний стандарт належить державі.

Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати
задля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ДП «УкрНДНЦ», 2022

ЗМІСТ

1 Сфера застосування

2 Нормативні посилання

3 Терміни та визначення понять

4 Класифікація

5 Загальні технічні вимоги

5.1 Характеристики

5.2 Вимоги до сировини напівфабрикатів і матеріалів

6 Вимоги щодо безпеки

7 Вимоги щодо охорони довкілля

8 Маркування

9 Пакування

10 Правила транспортування та зберігання

11 Методи контролювання

12 Правила приймання

13 Гарантії виробника

Додаток А (довідковий) Коди продукції згідно з ДК 016

Додаток Б (довідковий) Інформаційні дані про поживну та енергетичну цінність (калорійність) консервів

Додаток В (довідковий) Бібліографія

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ
СОКИ ТА НЕКТАРИ ФРУКТОВІ
Технічні умови

CANNED FOODS
FRUITS JUICES AND NECTArS
Specifications

Чинний від 2022-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консервовані фруктові соки та нектари (далі — консерви), виготовлені з відповідно підготовлених свіжих, охолоджених або швидкозаморожених фруктів, соків- напівфабрикатів (зокрема асептичного консервування) з додаванням чи без додавання цукрів та/або меду, та/або підсолоджувачів, та/або підкислювачів.

1.2 Цей стандарт не поширюється на продукти для дитячого харчування.

1.3 Консерви призначені для реалізації в торговельній мережі та закладах ресторанного господарства.

1.4 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в розділі 5, безпеки під час виробництва — у розділі 6, охорони довкілля — у розділі 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 691:2004 Чорниця свіжа. Технічні умови

ДСТУ 692:2004 Ожина свіжа. Технічні умови

РСТ УССР 1723-86 Горобина чорноплідна свіжа. Технічні умови

РСТ УССР 1764-89 Плоди горобини звичайної свіжі. Технічні умови

РСТ УССР 1953-89 Виноград свіжий для виробництва соку. Технічні умови

РСТ УССР 1984-88 Обліпиха свіжа. Технічні умови

ДСТУ 2366:2009 Виноград свіжий технічний. Технічні умови

ДСТУ 2438:2014 Виноград свіжий столовий. Технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об’єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодових позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3235-95 Устаткування овочефруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення

ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги

ДСТУ 4462.3.01:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій

ДСТУ 4462.3.02:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги

ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 Цукор білий. Технічні умови (ГОСТ 31361-2008, IDT)

ДСТУ 4722:2007 Порічки червоні та білі свіжі. Технічні умови

ДСТУ 4837:2007 Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 4898:2007 Консерви. Фрукти протерті або подрібнені. Технічні умови

ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення вмісту домішок рослинного походження

ДСТУ 4913:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення мінеральних домішок

ДСТУ 4947:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Метод визначення вмісту мікотоксину патуліну

ДСТУ 4957:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Метод визначення титрованої кислотностіті

ДСТУ 5035:2008 Журавлина свіжа. Технічні умови

ДСТУ 5039:2008 Брусниця свіжа. Технічні умови

ДСТУ 5093:2008 Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і поживних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізуванні

ДСТУ 6029:2008 Напівфабрикати фруктові та ягідні (подрібнені та пюреподібні) швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 6042:2008 Продукти харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів і *Clostridium botulinum)*

ДСТУ 6045:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблляння, консерви м’ясні та м’ясо-рослинні. Метод визначання pH

ДСТУ 7000:2009 Продукти перероблення фруктів та овочів. Метод визначання осаду у фруктових і ягідних соках та екстрактах

ДСТУ 7001:2009 Продукти перероблення фруктів і овочів. Метод визначання вмісту м’якоті

ДСТУ 7022:2009 Аґрус свіжий. Технічні умови

ДСТУ 7023:2009 Айва свіжа. Технічні умови

ДСТУ 7024:2009 Кизил свіжий. Технічні умови

ДСТУ 7025:2009 Персики свіжі. Технічні умови

ДСТУ 7040:2009 Фрукти, овочі та продукти перероблляння, консерви м’ясні та м’ясо-рослинні. Готування проб до лабораторних аналізів

ДСТУ 7075:2009 Яблука свіжі для промислового перероблляння. Загальні технічні умови

ДСТУ 7179:2010 Малина свіжа. Технічні умови

ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якостіті

ДСТУ 7568:2014 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання вмісту етилового спирту

ДСТУ 7670:2014 Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів

ДСТУ 7803:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання вмісту вітаміну С

ДСТУ 7963:2015 Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів

ДСТУ 7999:2015 Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих бактерій

ДСТУ 8040:2015 Продукти харчові. Метод виявлення та визначання *Bacillus cereus*

ДСТУ 8051:2015 Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів

ДСТУ 8153:2015 Черешня свіжа. Технічні умови

ДСТУ 8158:2015 Груші свіжі ранніх термінів достигання. Технічні умови

ДСТУ 8319:2015 Смородина чорна свіжа. Технічні умови

ДСТУ 8325:2015 Вишня свіжа. Технічні умови

ДСТУ 8326:2015 Груші свіжі середніх і пізніх термінів достигання. Технічні умови

ДСТУ 8402:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин

ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів

ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісеневих грибів

ДСТУ 8448:2015 Продукти харчові консервовані. Відбирання проб і готування їх до випробування

ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто чи об’єму та масової частки складових частин

ДСТУ 8474:2015 Плоди калини звичайної. Технічні умови

ДСТУ 8535:2015 Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів

ДСТУ 8623:2016 Ревінь свіжий. Технічні умови

ДСТУ 8639:2016 Пюре-напівфабрикати фруктові. Загальні технічні умови

ДСТУ 8640:2016 Соки-напівфабрикати фруктові натуральні асептичного консервування. Технічні умови

ДСТУ 9027:2020 Системи управління якістю. Настанови щодо вхідного контролю продукції

ДСТУ Б А.3.2-12:2009 ССБП. Системи вентиляційні. Загальні вимоги

ДСТУ EN 482:2016 (EN 482:2012 + A1:2015, IDT) Повітря робочої зони. Загальні вимоги до характеристик методик вимірювання вмісту хімічних речовин

ДСТУ EN 1132:2005 Соки фруктові та овочеві. Визначення pH (EN 1132:1994, IDT)

ДСТУ prEN 1672-1-2001 Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 1. Вимоги щодо безпеки (prEN 1672-1:1994, IDT)

ДСТУ EN 1672-2:2018 (EN 1672-2:2005 + A1:2009, IDT) Устаткування для харчової промисловості. Основні принципи. Частина 2. Гігієнічні вимоги

ДСТУ ISO 780-2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT)

ДСТУ ISO 1842:2013 Продукти плодоовочеві. Метод визначення pH (ISO 1842:1991, IDT)

ДСТУ ISO 6561:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту кадмію. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6561:1983, IDT)

ДСТУ ISO 6633-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту свинцю. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6633:1984, IDT)

ДСТУ ISO 6634:2004 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Визначення вмісту миш'яку спектрометричним методом із застосуванням діетилдитіокарбамату срібла (ISO 6634:1982, IDT)

ДСТУ ISO 6636-2-2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту цинку. Частина 2. Спектрометричний метод атомної абсорбції (ISO 6636-2:1981, IDT)

ДСТУ ISO 6636-3-2001 Продукти перероблення фруктів і овочів. Визначення вмісту цинку. Частина 3. Спектрометричний метод із застосуванням дитизону (ISO 6636-3:1983, IDT)

ДСТУ ISO 6637-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6637:1984, IDT)

ДСТУ ISO 7466-2001 Продукти перероблення фруктів і овочів. Визначення вмісту оксиметилфур- фуролу (ОМФ) (ISO 7466:1986, IDT)

ДСТУ ISO 7937:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод визначення кількості *Clostridium Perfringens.* Техніка підрахування колоній (ISO 7937:2004, IDT)

ДСТУ ISO 7952:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту міді спектрометричним методом полуменевої атомної абсорбції (ISO 7952:1994, IDT)

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови (ГОСТ 908-2004, IDT)

ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри (ГОСТ 5717.2-2003, IDT)

ДСТУ ГОСТ 9142:2019 (ГОСТ 9142-2014, IDT) Ящики з гофрованого картону. Загальні технічні умови

ДСТУ ГОСТ 10117.1:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови (ГОСТ 10117.1-2001, IDT)

ДСТУ ГОСТ 10117.2:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Типи, параметри і основні розміри (ГОСТ 10117.2-2001, IDT)

ДСТУ UNECE STANDARD FFV-02:2017 (UNECE STANDARD FFV-02:2010, IDT) Абрикоси свіжі. Вимоги до постачання та контролювання якості

ДСТУ OIML R 79:2017 (OIML R 79:2015, IDT) Вимоги до маркування фасованих товарів

ДСТУ OIML R 87:2017 (OIML R 87:2016, IDT) Кількість фасованого товару в упаковках

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

Примітка. Чинність стандартів, на які є посилання, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації — каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними покажчиками національних стандартів. Якщо нормативний документ, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати нормативний документ або його останнє видання зі змінами.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять подано згідно з ДСТУ 4283.1, ДСТУ 4283.2.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від технології отримування консерви виготовляють таких видів:

— соки фруктові;

— нектари фруктові.

Соки та нектари фруктові виготовляють освітленими, неосвітленими чи з м’якоттю з додаванням чи без додавання вітаміну С.

Сік виноградний виготовляють лише освітленим з одного ампелографічного сорту винограду (марочний) або із суміші сортів винограду.

Соки та нектари з м’якоттю виготовляють гомогенізованими.

4.2 Види та назви консервів та позначення кодів ДКПП згідно з ДК 016 [8] наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Фруктові соки та нектари мають відповідати вимогам цього стандарту і їх виготовляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, з дотримуванням відповідного рівня гігієни виробництва згідно з вимогами чинного законодавства України.

Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність і показники якості харчових продуктів у рамках діяльності відповідно до законодавства [1].

5.1 Характеристики

5.1.1 За органолептичними показниками соки та нектари мають відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1—3.

Таблиця 1 — Органолептичні показники соків (крім виноградного)

Назва показника	Характеристика		
	Соки фруктові		Соки фруктові з м’якоттю
	освітлені	неосвітлені	

Зовнішній вигляд та консистенція	Прозора рідина. Дозволено для яблучного соку легку опалесценцію	Прозора чи непрозора рідина. Дозволено наявність осаду	Однорідна рідина з рівномірно розподіленою м’якоттю. Дозволено під час зберігання незначне розшарування і незначний ущільнений осад; для соків із суниці (полуниці) та малини — наявність поодиноких волосків рослинного походження
Смак та запах	Смак кисло-солодкий. Смак та запах добре виражені, властиві використаним видам сировини після теплового оброблення. Заборонено сторонні присмак та запах		
Колір	Властивий соку з відповідного виду фруктів після теплового оброблення		Однорідний за всією масою, властивий консервованим продуктам із фруктів, з яких виготовлено соки, після теплового оброблення. Дозволено темніші відтінки у світлих соках і незначне знебарвлення соку з темнозабарвлених фруктів

Таблиця 2 — Органолептичні показники виноградного соку

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Прозора рідина. Дозволено легку опалесценцію і наявність поодиноких кристалів винного каменю, крім марочного соку
Смак та запах	Смак кисло-солодкий. Смак та запах добре виражені, властиві використаним видам сировини після теплового оброблення. Для марочного соку — смак та запах властиві ампелографічному сорту винограду після теплового оброблення. Заборонено сторонні присмак та запах

Колір	Властивий ампелографічному сорту або суміші сортів винограду, з яких виготовлено сік

Таблиця 3 — Органолептичні показники нектарів

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Рідина з рівномірно розподіленою м’якоттю фруктів, природно мутна чи прозора. Дозволено під час зберігання незначне відшарування рідини та незначний згущений осад на дні
Смак та запах	Смак кисло-солодкий. Смак та запах властиві використаним видам сировини після теплового оброблення. Заборонено сторонні присмак та запах
Колір	Властивий нектару з відповідного виду фруктів після теплового оброблення

5.1.2 Контролюють органолептичні показники відповідно до 11.2.

5.1.3 За фізико-хімічними показниками фруктові соки та нектари мають відповідати нормам, наведеним у таблицях 4—8.

Таблиця 4 — Фізико-хімічні показники фруктових соків

Назва соку	Масова частка, %	
	розчинних сухих речовин, не менше ніж	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту
Аґрусовий	10,0	Від 1,2 до 2,4
Айвовий	9,0	» 0,4 » 1,6
Аличевий	12,0	» 0,6 » 2,6
Брусничний	8,0	Від 1,6 до 2,7
Буяховий (лохиновий)	8,0	» 1,3 » 1,9
Виноградний	14,0	» 0,4 » 1,0*
Виноградний марочний	16,0	» 0,4 » 1,0
Вишневий	12,0	» 0,8 » 2,4
Горобиновий	12,0	» 1,2 » 2,7
Гранатовий	11,0	» 0,6 » 3,0

Грушевий (з культурних сортів)	10,0	» 0,3 » 0,8
Грушевий (з дикорослих сортів)	8,0	» 0,9 » 1,6
Журавлиновий	7,0	» 1,4 » 3,1
Кизиловий	9,0	» 1,0 » 2,9
Лимонниковий	8,0	» 5,5 » 6,0
Малиновий	7,0	» 0,8 » 1,7
Обліпиховий	8,0	» 1,5 » 2,5
Ожиновий	8,0	» 0,9 » 2,4
Порічковий	7,0	» 1,4 » 2,9
Сливовий	10,0	» 0,4 » 1,5
Смородиновий	11,0	» 1,5 » 3,7
Суничний (полуничний)	7,0	» 0,8 » 2,0
Терновий	9,0	» 0,8 » 2,8
Ткемалевий	10,0	» 0,8 » 2,6
Черешневий	10,0	» 0,4 » 1,0
Чорничний	7,0	» 0,7 » 1,5
Чорноплідногоробиновий	12,0	» 0,9 » 1,8
Яблучний (з культурних сортів) ранніх строків достигання	9,0	» 0,3 » 1,2
Яблучний (з культурних сортів) пізніх строків достигання	10,0	» 0,3 » 1,4
Яблучний (з дикорослих сортів)	8,0	» 1,1 » 1,6
* У розрахунку на винну кислоту.		

Таблиця 5 — Фізико-хімічні показники фруктових соків з м’якоттю

Назва соку	Масова частка, %		
	розчинних сухих речовин, не менше ніж	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	м’якоті
Абрикосовий	12,0	Від 0,3 до 1,1	Від 10 до 25
Агрусовий	16,0	» 0,5 » 1,2	» 10 » 25
Айвовий	14,0	» 0,3 » 1,0	» 10 » 25

Аличевий	14,0	Від 0,4 до 1,2	Від 10 до 25
Брусничний	18,0	» 1,0 » 1,6	» 10 » 25
Буяховий (лохиновий)	16,0	» 1,0 » 1,5	» 10 » 25
Вишневий	16,0	» 0,5 » 1,6	» 10 » 25
Грушевий (з культурних сортів)	14,0	» 0,3 » 0,8	» 10 » 25
Журавлиновий	18,0	» 0,7 » 1,9	» 10 » 25
Кизиловий	16,0	» 0,4 » 1,5	» 10 » 25
Ожиновий	18,0	» 0,3 » 1,5	» 10 » 25
Персиковий	14,0	» 0,3 » 0,9	» 10 » 25
Сливовий	14,0	» 0,3 » 0,9	» 10 » 25
Смородиновий	16,0	» 0,7 » 2,0	» 10 » 25
Суничний (полуничний)	16,0	» 0,5 » 1,8	» 10 » 25
Чорничний	14,0	» 0,4 » 0,9	» 10 » 25
Чорноплідногоробиновий	16,0	» 0,5 » 1,2	» 10 » 25
Яблучний	14,0	» 0,3 » 1,2	» 10 » 25

Таблиця 6 — Фізико-хімічні показники фруктових нектарів

Назва нектару	Масова частка, %	
	розчинних сухих речовин, не менше ніж	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту
Аґрусовий	14,0	Від 0,7 до 1,4
Айвовий	13,0	» 0,4 » 1,3
Аличевий	16,0	» 0,6 » 1,8
Брусничний	15,0	» 0,8 » 1,5
Буяховий (лохиновий)	16,0	» 0,7 » 1,4
Виноградний	16,0	» 0,5 » 1,6*
Вишневий	16,0	» 0,5 » 1,5
Горобиновий	18,0	» 0,7 » 1,4
Гранатовий	14,0	» 0,5 » 2,1
Грушевий (з культурних сортів)	14,0	» 0,3 » 0,8

Журавлиновий	18,0	» 0,7 » 1,9
Калиновий	18,0	» 0,5 » 1,2
Кизиловий	16,0	» 0,7 » 2,0
Лимонниковий	20,0	» 1,3 » 1,5
Малиновий	12,0	» 0,6 » 1,5
Обліпиховий	16,0	» 0,6 » 1,5
Ожиновий	12,0	» 0,5 » 1,5
Порічковий	13,0	» 0,8 » 1,9
Ревеневий	12,0	Від 0,6 до 1,5
Сливовий	12,0	» 0,5 » 1,2
Смородиновий	16,0	» 0,9 » 2,2
Суничний (полуничний)	13,0	» 0,5 » 1,6
Терновий	12,0	» 0,6 » 2,2
Ткемалевий	16,0	» 0,6 » 1,8
Чорничний	12,0	» 0,6 » 1,4
Чорноплідногоробиновий	16,0	» 0,5 » 1,2
Яблучний (з культурних сортів ранніх строків достигання)	11,0	» 0,3 » 1,0
Яблучний (з культурних сортів пізніх строків достигання)	12,0	» 0,4 » 1,2
* У розрахунку на винну кислоту.		

Таблиця 7 — Фізико-хімічні показники фруктових нектарів з м’якоттю

Назва нектару	Масова частка, %		
	розчинних сухих речовин, не менше ніж	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	м’якоті
Абрикосовий	12,0	Від 0,3 до 1,1	Від 7 до 20
Агрусовий	16,0	» 0,5 » 1,2	» 7 » 20
Айвовий	14,0	» 0,3 » 0,8	» 7 » 20
Аличевий	14,0	» 0,4 » 1,0	» 7 » 20
Брусничний	18,0	» 1,0 » 1,6	» 7 » 20

Буяховий (лохиновий)	16,0	» 1,0 » 1,5	» 7 » 20
Вишневий	16,0	» 0,5 » 1,6	» 7 » 20
Журавлиновий	18,0	» 0,7 » 1,9	» 7 » 20
Кизиловий	16,0	» 0,4 » 1,4	» 7 » 20
Ожиновий	18,0	» 0,3 » 0,9	» 7 » 20
Персиковий	14,0	» 0,3 » 0,9	» 7 » 20
Сливовий	14,0	» 0,3 » 1,0	» 7 » 20
Смородиновий	14,0	» 0,7 » 1,9	» 7 » 20
Суничний (полуничний)	16,0	» 0,5 » 1,8	» 7 » 20
Ткемалевий	16,0	» 0,4 » 1,6	» 7 » 20
Чорничний	14,0	» 0,4 » 0,9	» 7 » 20
Яблучний	14,0	» 0,2 » 1,1	» 7 » 20

5.1.4 Мінімальна масова частка плодової частини в соках та нектарах з м’якоттю має відповідати вимогам згідно з ДСТУ 4283.1, ДСТУ 4283.2.

5.1.5 Масова частка вітаміну С у соках та нектарах з додаванням аскорбінової кислоти має бути не менше ніж 0,020 %.

5.1.6 Масова частка осаду має бути не більше ніж:

— в освітлених соках, нектарах (зокрема у виноградному соку) — 0,2 %, у виноградному марочному соку — заборонено;

— у неосвітлених соках, нектарах — 0,9 %.

5.1.7 Масова частка етилового спирту в соках та нектарах має бути не більше ніж 0,3 %.

5.1.8 Масова концентрація метавинної кислоти (у розрахунку на винну кислоту) має бути не більше ніж:

— для виноградного соку — 0,4 г/дм^3;

— для виноградного марочного соку — заборонено.

5.1.9 Показник pH для соків та нектарів має бути не більше ніж 4,4.

5.1.10 Вміст оксиметилфурфуролу в соках і нектарах не повинен перевищувати 20 мг/кг.

5.1.11 Масова частка мінеральних домішок у соках і нектарах, виготовлених із буяхів (лохини), брусниці, журавлини, малини, суниці (полуниці), смородини, має бути не більше ніж 0,005 %, в інших соках і нектарах наявність мінеральних домішок заборонено.

5.1.12 Наявність сторонніх домішок та домішок рослинного походження в соках і нектарах заборонено.

5.1.13 Контролюють фізико-хімічні показники відповідно до 11.2.

5.1.14 Уміст забруднювальних речовин: металів (свинець, кадмій, мідь, цинк, ртуть), мікотоксину пату- ліну в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДГПіН [9], уміст миш'яку не повинен перевищувати рівнів, установлених МБВ і СН № 5061 [10], уміст радіонуклідів не повинен перевищувати рівнів, установлених ДГН 6.6.1.1-130 [11], які наведено в таблиці 8.

Таблиця 8 — Показники безпечності соків та нектарів

Назва показника	Одиниця вимірювання	Допустимий рівень, не більше ніж	Метод контролювання
Токсичні елементи:			
свинець	мг/кг	0,40	Згідно з ДСТУ ISO 6633, ГОСТ 30178
кадмій	мг/кг	0,03	Згідно з ДСТУ ISO 6561, ГОСТ 30178
мідь	мг/кг	5,00	Згідно з ДСТУ ISO 7952, ГОСТ 30178
цинк	мг/кг	10,00	Згідно з ДСТУ ISO 6636-2, ДСТУ ISO 6636-3, ГОСТ 30178
ртуть	мг/кг	0,02	Згідно з ДСТУ ISO 6637
миш'як	мг/кг	0,20	Згідно з ДСТУ ISO 6634
Мікотоксин патулін	мкг/кг	50	Згідно з ДСТУ 4947
Радіонукліди:			Згідно з 11.4
цезій-137	Бк/кг	70	
стронцій-90	Бк/кг	10	

5.1.15 За мікробіологічними показниками соки та нектари мають відповідати вимогам промислової стерильності до консервів групи Г (крім соків та нектарів, до складу яких входять абрикоси, персики, груші, черешні, з pH 3,8 та вище, які належать до групи А) відповідно до вимог інструкції! 4.4.4.077 [12].

5.2 Вимоги до сировини, напівфабрикатів і матеріалів

5.2.1 Для виготовляння фруктових соків і нектарів використовують такі сировину, напівфабрикати та матеріали:

— абрикоси свіжі — згідно з ДСТУ UNECE STANDArD FFV-02 або іншими чинними нормативними документами;

— аґрус свіжий — згідно з ДСТУ 7022;

— айву свіжу — згідно з ДСТУ 7023;

— аличу дрібноплідну свіжу (ткемалі) — згідно з чинними нормативними документами;

— брусницю свіжу — згідно з ДСТУ 5039;

— буяхи свіжі (лохину) — згідно з чинними нормативними документами;

— виноград свіжий — згідно з ДСТУ 2366, ДСТУ 2438, РСТ УССР 1953;

— вишню свіжу — згідно з ДСТУ 8325;

— горобину чорноплідну свіжу — згідно з РСТ УССР 1723;

— груші свіжі ранніх та пізніх строків достигання — згідно з ДСТУ 8158, ДСТУ 8326;

— журавлину свіжу — згідно з ДСТУ 5035;

— калину свіжу — згідно з ДСТУ 8474;

— кизил свіжий — згідно з ДСТУ 7024;

— лимонник свіжий — згідно з чинними нормативними документами;

— малину свіжу — згідно з ДСТУ 7179;

— обліпиху свіжу — згідно з РСТ УССР 1984;

— ожину свіжу — згідно з ДСТУ 692;

— персики свіжі — згідно з ДСТУ 7025;

— плоди горобини звичайної свіжі — згідно з РСТ УССР 1764;

— плоди граната свіжі — згідно з чинними нормативними документами;

— порічки червоні свіжі — згідно з ДСТУ 4722;

— ревінь свіжий — згідно з ДСТУ 8623;

— сливу та аличу великоплідну свіжі — згідно з чинними нормативними документами;

— смородину чорну свіжу — згідно з ДСТУ 8319;

— суниці (полуниці) свіжі — згідно з ДСТУ 7653;

— терен свіжий — згідно з чинними нормативними документами;

— черешню свіжу — згідно з ДСТУ 8153;

— чорницю свіжу — згідно з ДСТУ 691;

— яблука свіжі — згідно з ДСТУ 7075;

— фрукти та ягоди швидкозаморожені — згідно з ДСТУ 4837;

— напівфабрикати фруктові та ягідні (подрібнені та пюреподібні) швидкозаморожені — згідно з ДСТУ 6029;

— фрукти протерті чи подрібнені — згідно з ДСТУ 4898;

— пюре-напівфабрикати фруктові (асептичного консервування, гарячого розливу) — згідно з ДСТУ 8639;

— соки-напівфабрикати фруктові асептичного консервування — згідно з ДСТУ 8640;

— соки-напівфабрикати фруктові (стерилізовані, гарячого розливу) — згідно з чинними нормативними документами;

— сусло виноградне натуральне — згідно з чинними нормативними документами;

— сік лимонний концентрований — згідно з чинними нормативними документами;

— сік лаймовий концентрований — згідно з чинними нормативними документами;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 4623;

— сироп глюкозно-фруктозний — згідно з чинними нормативними документами;

— мед натуральний — згідно з ДСТУ 4497;

— кислоту аскорбінову (вітамін С) — згідно з чинними нормативними документами;

— кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;

— кислоту метавинну — згідно з чинними нормативними документами;

— воду питну — згідно з ДСТУ 7525, ДСанПіН 2.2.4-171 [13], яка не містить спор мезофільних анаеробних мікроорганізмів у 100 $см^3$.

5.2.2 Дозволено використовувати іншу аналогічну сировину вітчизняного або імпортованого походження згідно з чинними нормативними документами, якісні показники якої не нижчі від показників сировини, наведених у 5.2.1

5.2.3 Заборонено під час виготовляння консервів додавати штучні або синтетичні барвники та ароматичні речовини, консерванти.

5.2.4 Заборонено переробляти сировину, у якій вміст нітратів, токсичних елементів, мікотоксину патуліну перевищує максимально допустимі рівні, встановлені ДГПіН «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» [9] та МБВ і СН № 5061 [10], вміст радіонуклідів перевищує рівні, встановлені ДГН 6.6.1.1-130 [11], а залишкова кількість пестицидів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені ДГПіН «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» [9] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [14].

5.2.5 Кожну партію сировини, напівфабрикатів і матеріалів, що надходять на підприємство, супроводжують документом, який підтверджує її відповідність нормативним документам щодо якості та безпечності.

5.2.6 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів, призначених для виробництва соків, проводять вхідне контролювання в кожній партії згідно з ДСТУ 9027 та відповідно до процедур, заснованих на системі аналізу небезпечних чинників та контролю в критичних точках, і вимог згідно з інструкцією І 4.4.4.077 [12].

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва продукції необхідно керуватися вимогами, встановленими чинним законодавством України.

6.2 Технологічне устаткування за показниками безпеки має відповідати вимогам ДСТУ 3235, ДСТУ prEN 1672-1, ДСТУ EN 1672-2.

6.3 Загальні вимоги щодо безпеки до виробничих процесів установлюють відповідно до вимог чинного законодавства України.

6.4 Виробничі приміщення та устаткування за показниками пожежної безпеки мають відповідати вимогам чинного законодавства України, вибухобезпеки — вимогам чинного законодавства України, електробезпеки — вимогам ДСТУ 7237.

6.5 Загальні санітарно-гігієнічні показники мікроклімату та вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони мають відповідати вимогам ДСТУ EN 482, ДСН 3.3.6.042 [15], а санітарно-побутові приміщення повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-28 [16].

6.6 Приміщення мають бути обладнані витяжною вентиляцією згідно з ДСТУ Б А.3.2-12, ДБН В.2.5-67 [17], яка забезпечить чистоту повітря робочої зони.

6.7 Природне та штучне освітлення повинно відповідати вимогам ДБН В. 2.5-28 [18].

6.8 Рівень шуму та вібрації на робочих місцях не повинен перевищувати рівнів, встановлених згідно з ДСН 3.3.6.037 [19], ДСН 3.3.6.039 [20].

6.9 Охорону праці здійснюють відповідно до вимог Закону України «Про охорону праці» [3].

6.10 Усі працівники, пов’язані з виробництвом, повинні бути забезпечені засобами індивідуального захисту на робочому місці відповідно до НПАОП 0.00-7.17 [21].

6.11 Споживчкова тара з комбінованого та полімерного матеріалу, поліпропілену тощо для пакування продукції за показниками допустимої кількості міграції (ДКМ) хімічних речовин має відповідати вимогам чинного законодавства України.

6.12 Виробничі приміщення мають бути забезпечені водою питною згідно з ДСТУ 7525, ДСанПін 2.2.4-171 [13].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу відповідно до Закону України «Про охорону атмосферного повітря» [4] та Гігієнічних регламентів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць [22].

7.2 Стічні води під час виробництва продукції мають підлягати очищенню та відповідати вимогам Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами [23].

7.3 Охороняють ґрунт від забруднень побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць [24].

7.4 Поводження з відходами та їхнє утилізування під час виробництва потрібно проводити відповідно до вимог Законів України «Про відходи» [5], «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [6], ДСТУ 4462.3.01, ДСТУ 4462.3.02.

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують продукцію згідно з чинним законодавством [2], ДСТУ QIML r 79.

8.2 Маркування споживчкової тари має бути нанесено державною мовою в доступній для сприймання споживачем

формі типографським або іншим способом на тару чи етикетку, яка може бути наклеєна на паковання, або літографічним чи іншим способом безпосередньо на поверхню тари чи накривки з обов'язковим зазначенням такої інформації:

— назви консервів;

— назви та повної адреса й телефону підприємства-виробника та адреси потужностей (об'єкта) виробництва;

— знака для товарів і послуг (за наявності);

— маси нетто продукту (g/г, kg/кг) та допустимого відхилу чи знака відповідності «е» (за потреби);

— складу харчового продукту в порядку переваги складників;

— поживної цінності із зазначенням кількості жирів, вуглеводів, білків, цукру, солі в установлених одиницях вимірювання на 100 g/г або 100 ml/мл соків та енергетичної цінності (калорійності), вираженої в kJ/кДж та/або kcal/ккал на 100 g/г соків згідно з додатком Б;

— кінцевої дати споживання «Вжити до»;

— номера партії;

— умов зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення — для соків у світлопроникній тарі);

— умов зберігання та використання продукту після відкривання паковання;

— позначення цього стандарту (за потреби);

— штрихового коду — згідно з ДСТУ 3147 (за потреби).

— інформації щодо сертифікації (за наявності);

— напису: «У разі відсутності хлопка під час відкривання банки продукт споживати не можна» (для соків, розфасованих у скляні банки типу III);

Додатково на етикетці зазначають напис:

— для соків — «Освітлений» чи «Неосвітлений»;

— для соків з яблук ранніх строків достигання — «із ранніх сортів»;

— для соків з м'якоттю та нектарів — «Перед вживанням — збовтати»;

— для вітамінізованих соків — «З вітаміном С»;

— для виноградного соку сорту «Марочний» — назву ампелографічного сорту.

8.3 Маркують транспортну тару згідно з ДСТУ ISQ 780, ГОСТ 14192 із зазначанням маніпуляційних знаків залежно від виду тари, умов зберігання і транспортування, зокрема № 1 «Крихке. Обережно»; № 2 «Берегти від нагрівання».

8.4 На один з торцевих боків транспортної тари має бути нанесено за допомогою трафарету чітке маркування незмивною фарбою без запаху чи наклеєно ярлик, виконаний типографським способом.

8.5 Маркування транспортної тари виконують державною мовою з обов’язковим зазначенням такої інформації:

— назви консервів;

— маси брутто пакувальної одиниці, кг;

— дати «Вжити до»;

— будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);

— назви й повної адреси й телефону підприємства-виробника та адреси потужностей (об’єкта) виробництва.

8.6 Дозволено наносити інші познаки, які не суперечать Законам України.

У разі нанесення реквізитів маркування для розфасованої продукції можуть бути дотримані вимоги Технічного регламенту щодо деяких товарів, які фасують за масою та об’ємом у готову упаковку [7].

Текст і реквізити маркування можуть бути змінені відповідно до вимог чинного законодавства України.

8.7 Вимоги до маркування та додаткову інформацію щодо консервів, які постачають на експорт, обумовлюють у контракті із замовником.

8.8 У разі відвантаження на експорт підприємство-виробник супроводжує вантаж документом, який підтверджує якість і безпечність відповідно до вимог, встановлених для зовнішньоекономічної діяльності.

8.9 Фарби, які застосовують для етикеток, ярликів, маркування, мають бути стійкими, немазкими, без запаху та відповідати санітарним вимогам, які затверджені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров’я.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакують продукцію згідно з вимогами чинного законодавства України.

9.2 Соки та нектари фасують у:

— скляну тару — згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, місткістю не більше ніж 3,0 $дм^3$;

— скляні пляшки — згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2 типу V, X, XI, місткістю не більше ніж 1,0 $дм^3$;

— пакети із комбінованих матеріалів — згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 2 $дм^3$ (паковання типу «Тетра-Пак»);

— тару з полімерних матеріалів на основі поліетилентерефталату (ПЕТ-пляшки) і поліетиленаф- талату (ПЕН-пляшки) — згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 2 $дм^3$;

— асептичні мішки з полімерних багатошарових матеріалів місткістю від 2,0 $дм^3$ до 10,0 $дм^3$ — згідно з чинними нормативними документами, які упаковують в ящики з гофрованого картону — згідно з ДСТУ ГОСТ 9142 (паковання типу «Bag-in-box» — мішок у коробці).

Соки та нектари з додаванням аскорбінової кислоти фасують у скляну тару та пакети з комбінованих матеріалів.

Тару з продуктом закупорюють у:

— скляні банки — металевими накривками — згідно з чинними нормативними документами;

— пляшки — кроненкорками (окрім кроненкорків з корковими та ґумовими прокладками) або алюмінієвими ковпачками типу «Пільфер-Пруф» — згідно з чинними нормативними документами;

— полімерні пляшки — накривками — згідно з чинними нормативними документами.

9.3 Внутрішня поверхня металевих накривок повинна мати покрив, що забезпечить збереження якості продукції протягом строку зберігання.

9.4 Тара та пакувальні матеріали мають відповідати вимогам чинних нормативних документів і бути дозволеними центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, до контакту з харчовими продуктами.

9.5 Продукція, розфасована у споживчу тару, має бути упакована в транспортну тару згідно з чинними нормативними документами.

9.6 Дозволено використовувати споживчу, транспортну тару, закупорювальні засоби, комбіновані матеріали, які контактують з харчовими продуктами та забезпечують збереження та якість продукції протягом усього строку придатності в разі дотримування умов транспортування та зберігання, згідно з чинними нормативними документами або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

9.7 Допустимі відхили маси нетто пакувальної одиниці продукту визначають згідно з Технічним регламентом щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку [7], ДСТУ QIML r 87.

9.8 Пакування продукції, призначеної на експорт, проводять згідно з умовами відповідної угоди.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортують та зберігають продукцію згідно з чинним законодавством України.

10.2 Транспортування консервів проводять усіма видами транспорту згідно з правилами транспортних організацій з перевезення вантажів (харчових продуктів), які чинні на певному виді транспорту.

Під час перевезення не повинно виникати пошкодження цілісності паковання.

10.3 Продукцію зберігають у добре вентильованих складських приміщеннях за температури від 0 ^{o}C до 25 ^{o}C та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

10.4 Строк зберігання (придатності) соків і нектарів від дати виготовлення становить:

а) у скляній тарі:

— для світлозабарвлених — три роки;

— для темнозабарвлених — два роки;

б) у пакетах з комбінованих матеріалів — один рік;

в) у тарі з полімерних багатошарових матеріалів, розфасованих асептичним способом, — два роки;

г) у тарі з полімерних матеріалів на основі поліетилентерефталату (ПЕТ-пляшки) і поліетилен- нафталату (ПЕН-пляшки) — 6 місяців.

Строк зберігання (придатності) соків з вітаміном С у всіх видах тари, крім ПЕТ- та ПЕН-тари, — один рік.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб проводять згідно з ДСТУ 8448, готування проб до випробовування — згідно з ДСТУ 7040, ДСТУ 7670, ДСТУ 8448.

11.2 Методи випробовування соків та нектарів проводять за показниками якості: органолептичні показники — згідно з ДСТУ 8449, якість закупорювання — згідно з чинними нормативними документами, фізико-хімічні показники — згідно з ДСТУ 4912, ДСТУ 4913, ДСТУ 4957, ДСТУ 4961, ДСТУ 6045, ДСТУ 7000, ДСТУ 7001, ДСТУ 7568, ДСТУ 7803, ДСТУ 8402, ДСТУ EN 1132, ДСТУ ISQ 1842, ДСТУ ISQ 7466.

11.3 Сторонні домішки визначають візуально.

11.4 Визначають вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну у консервах за стандартами, наведеними в таблиці 9. Радіонукліди визначають згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [25] та згідно з іншими чинними нормативними документами та рекомендаціями, погодженими центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров’я,

11.5 Відбирають проби для мікробіологічного аналізування згідно з ДСТУ 8051, готують проби — згідно з ДСТУ 7963, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ДСТУ 8535, готують розчини реактивів, поживних середовищ — згідно з ДСТУ 5093.

11.6 Визначають відповідність консервів за необхідності підтвердження промислової стерильності згідно з ДСТУ 7999, ДСТУ 8446, ДСТУ 8447; соків і нектарів з абрикосів, персиків, груш, черешні та купажів із додаванням абрикосів, персиків, груш, черешні з pH 3,8 та вище — додатково згідно з ГОСТ 30425.

11.7 Виявляють збудники псування за потреби підтвердження мікробіального псування згідно з ДСТУ 7999, ДСТУ 8446, ДСТУ 8447, ГОСТ 30425.

11.8 Патогенні мікроорганізми виявляють за вимогою органів, що забезпечують формування державної політики у сфері охорони здоров’я, згідно з ДСТУ 6042, ДСТУ 8040, ДСТУ ISQ 7937, ГОСТ 10444.2.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Приймають готову продукцію згідно з вимогами чинного законодавства України.

12.2 Продукцію приймають партіями.

Партією вважають продукцію одного виду, назви, у тарі одного типорозміру, виготовлену підприємством за одну дату і зміну та оформлену документом про якість.

12.3 Для перевіряння відповідності консервів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймально-здавальне випробовування.

12.4 Під час приймання кожну пакувальну одиницю партії перевіряють на цілісність паковання та відповідність її маркування вимогам цього стандарту та чинного законодавства.

12.5 Під час контролювання перевіряють органолептичні, фізико-хімічні показники, показники безпечності та мікробіологічні показники кожної партії, застосовуючи методи контролювання, зазначені в розділі 11.

12.6 Для перевіряння показників безпечності, фізико-хімічних та органолептичних показників зі зразків споживчих одиниць паковання відбирають випадкову вибірку консервів, з якої відбирають точкові проби, з яких складають об’єднану пробу згідно з чинними нормативними документами.

Результати перевірки вважають позитивними, якщо результати випробувань в об’єднаній пробі відповідають вимогам 5.1.1—5.1.12 за кожним показником.

12.7 Якість партії консервів за мікробіологічними показниками визначають відповідно до вимог інструкції І 4.4.4.077 [12].

Результати перевірки вважають позитивними, якщо мікробіологічні показники відповідають вимогам 5.1.15.

12.8 Партію консервів приймають, якщо результати випробувань за кожним із показників є позитивними.

12.9 Періодичність перевіряння мікробіологічних показників вмісту токсичних елементів, радіонуклідів, мікотоксину патуліну проводять відповідно до плану контролювання за безпечністю харчових продуктів, який розробляє та затверджує оператор потужності згідно з установленим порядком.

12.10 Реквізити документа про якість мають відповідати вимогам чинного законодавства.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості консервів вимогам цього стандарту в разі дотримування умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності консервів зазначено в 10.4.

ДОДАТОК А
(довідковий)
КОДИ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Види та назви консервів і коди згідно з ДК 016

Вид та назва консервів	Код ДКПП
Соки фруктові	
Сік аґрусовий	10.32.19-20.00
Сік айвовий	10.32.19-20.00
Сік аличевий	10.32.19-20.00
Сік брусничний	10.32.19-20.00
Сік буяховий	10.32.19-20.00
Сік виноградний	10.32.15-00.00
Сік вишневий	10.32.19-20.00
Сік горобиновий	10.32.19-20.00
Сік гранатовий	10.32.19-20.00
Сік грушевий (з культурних сортів)	10.32.19-20.00
Сік грушевий (з дикорослих сортів)	10.32.19-20.00

Сік журавлиновий	10.32.19-20.00
Сік кизиловий	10.32.19-20.00
Сік лимонниковий	10.32.19-20.00
Сік малиновий	10.32.19-20.00
Сік обліпиховий	10.32.19-20.00
Сік ожиновий	10.32.19-20.00
Сік порічковий	10.32.19-20.00
Сік сливовий	10.32.19-20.00
Сік смородиновий	10.32.19-20.00
Сік суничний (полуничний)	10.32.19-20.00
Сік терновий	10.32.19-20.00
Сік ткемалевий	10.32.19-20.00
Сік черешневий	10.32.19-20.00
Сік чорничний	10.32.19-20.00
Сік чорноплідногоробиновий	10.32.19-20.00
Сік яблучний (з культурних сортів ранніх строків достигання)	10.32.16-00.00
Сік яблучний (з культурних сортів пізніх строків достигання)	10.32.16-00.00
Сік яблучний (з дикорослих сортів)	10.32.16-00.00
Соки фруктові з м’якоттю	
Сік абрикосовий	10.32.19-20.00
Сік аґрусовий	10.32.19-20.00
Сік айвовий	10.32.19-20.00
Сік аличевий	10.32.19-20.00
Сік брусничний	10.32.19-20.00
Сік буяховий	10.32.19-20.00
Сік вишневий	10.32.19-20.00
Сік грушевий (з культурних сортів)	10.32.19-20.00
Сік журавлиновий	10.32.19-20.00
Сік кизиловий	10.32.19-20.00
Сік ожиновий	10.32.19-20.00
Сік персиковий	10.32.19-20.00

Сік сливовий	10.32.19-20.00
Сік смородиновий	10.32.19-20.00
Сік суничний (полуничний)	10.32.19-20.00
Сік чорничний	10.32.19-20.00
Сік чорноплідногоробиновий	10.32.19-20.00
Сік яблучний	10.32.16-00.00
Нектари фруктові	
Нектар агрусовий	10.32.19-20.00
Нектар айвовий	10.32.19-20.00
Нектар аличевий	10.32.19-20.00
Нектар брусничний	10.32.19-20.00
Нектар буяховий	10.32.19-20.00
Нектар виноградний	10.32.15-00.00
Нектар вишневий	10.32.19-20.00
Нектар горобиновий	10.32.19-20.00
Нектар гранатовий	10.32.19-20.00
Нектар грушевий (з культурних сортів)	10.32.19-20.00
Нектар журавлиновий	10.32.19-20.00
Нектар калиновий	10.32.19-20.00
Нектар кизиловий	10.32.19-20.00
Нектар лимонниковий	10.32.19-20.00
Нектар малиновий	10.32.19-20.00
Нектар обліпиховий	10.32.19-20.00
Нектар ожиновий	10.32.19-20.00
Нектар порічковий	10.32.19-20.00
Нектар ревеневий	10.32.19-20.00
Нектар сливовий	10.32.19-20.00
Нектар смородиновий	10.32.19-20.00
Нектар суничний (полуничний)	10.32.19-20.00
Нектар терновий	10.32.19-20.00
Нектар ткемалевий	10.32.19-20.00

Нектар чорничний	10.32.19-20.00
Нектар чорноплідногоробиновий	10.32.19-20.00
Нектар яблучний (з культурних сортів ранніх строків достигання)	10.32.16-00.00
Нектар яблучний (з культурних сортів пізніх строків достигання)	10.32.16-00.00
Нектари фруктові з м’якоттю	
Нектар абрикосовий	10.32.19-20.00
Нектар агрусовий	10.32.19-20.00
Нектар айвовий	10.32.19-20.00
Нектар аличевий	10.32.19-20.00
Нектар брусничний	10.32.19-20.00
Нектар буяховий	10.32.19-20.00
Нектар вишневий	10.32.19-20.00
Нектар журавлиновий	10.32.19-20.00
Нектар кизиловий	10.32.19-20.00
Нектар ожиновий	10.32.19-20.00
Нектар персиковий	10.32.19-20.00
Нектар сливовий	10.32.19-20.00
Нектар смородиновий	10.32.19-20.00
Нектар суничний (полуничний)	10.32.19-20.00
Нектар ткемалевий	10.32.19-20.00
Нектар чорничний	10.32.19-20.00
Нектар яблучний	10.32.19-20.00

ДОДАТОК Б
(довідковий)
ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ПОЖИВНУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) КОНСЕРВІВ

Таблиця Б.1 — Поживна та енергетична цінність (калорійність) 100 г консервів

Назва консервів	Білки, g (г), не менше ніж	Вуглеводи/цукри, g (г), не менше ніж	Енергетична цінність (калорійність)	
			kcal (ккал)	kJ (кДж)
	Соки фруктові			

Сік аґрусовий	0,7	8,0/8,0	35	147
Сік айвовий	0,5	8,0/8,0	34	143
Сік аличевий	0,2	10,0/10,0	41	172
Сік брусничний	0,7	6,0/6,0	27	113
Сік буяховий (лохиновий)	1,0	6,0/6,0	24	101
Сік виноградний	0,5	11,0/11,0	46	193
Сік виноградний марочний	0,5	12,0/12,0	50	210
Сік вишневий	0,7	10,0/10,0	43	180
Сік горобиновий	1,4	10,0/10,0	46	193
Сік гранатовий	0,3	9,0/9,0	37	155
Сік грушевий (з культурних сортів)	0,4	9,0/9,0	38	159
Сік грушевий (з дикорослих сортів)	0,4	6,0/6,0	28	117
Сік журавлиновий	0,5	6,0/6,0	26	109
Сік кизиловий	1,0	7,0/7,0	32	134
Сік лимонниковий	0,9	6,0/6,0	28	117
Сік малиновий	0,6	6,0/6,0	26	109
Сік обліпиховий	0,9	7,0/7,0	32	134
Сік ожиновий	0,6	6,0/6,0	26	109
Сік порічковий	0,6	6,0/6,0	26	109
Сік сливовий	0,8	9,0/9,0	39	163
Сік смородиновий	0,7	10,0/10,0	43	180
Сік суничний (полуничний)	0,8	6,0/6,0	27	113
Сік терновий	1,5	6,0/6,0	30	126
Сік ткемалевий	0,2	9,0/9,0	37	155
Сік черешневий	0,9	9,0/9,0	40	168
Сік чорничний	1,1	6,0/6,0	28	117
Сік чорноплідногоробиновий	1,5	10,0/10,0	46	193

Сік яблучний (з культурних сортів)				
— ранніх строків достигання	0,4	8,0/8,0	34	143
— пізніх строків достигання	0,4	9,0/9,0	38	159
Яблучний (з дикорослих сортів)	0,4	6,0/6,0	26	109
Соки фруктові з м'якоттю				
Сік абрикосовий	0,5	10,0/10,0	42	176
Сік агрусовий	0,6	13,0/13,0	54	226
Сік айвовий	0,5	11,0/11,0	46	193
Сік аличевий	0,2	11,0/11,0	45	193
Сік брусничний	0,6	14,0/14,0	58	243
Сік буяховий (лохиновий)	0,7	13,0/13,0	55	230
Сік вишневий	0,7	13,0/13,0	55	230
Сік грушевий (з культурних сортів)	0,5	11,0/11,0	46	193
Сік журавлиновий	0,4	14,0/14,0	58	243
Сік кизиловий	0,6	13,0/13,0	54	226
Сік ожиновий	0,3	14,0/14,0	57	239
Сік персиковий	0,5	11,0/11,0	46	193
Сік сливовий	0,5	11,0/11,0	46	193
Сік смородиновий	0,6	13,0/13,0	54	226
Сік суничний (полуничний)	0,7	13,0/13,0	55	230
Сік чорничний	0,8	11,0/11,0	47	197
Сік чорноплідногоробиновий	1,0	13,0/13,0	56	235
Сік яблучний	0,5	11,0/11,0	46	193
	Нектари фруктові			
Нектар агрусовий	0,3	11,0/11,0	45	189
Нектар айвовий	0,3	10,0/10,0	41	172

Нектар аличевий	0,3	13,0/13,0	53	222
Нектар брусничний	0,4	12,0/12,0	50	209
Нектар буяховий (лохиновий)	0,3	13,0/13,0	53	222
Нектар виноградний	0,5	13,0/13,0	54	226
Нектар вишневий	0,4	13,0/13,0	54	226
Нектар горобиновий	0,7	15,0/15,0	63	264
Нектар гранатовий	0,2	11,0/11,0	45	189
Нектар грушевий (з культурних сортів)	0,3	11,0/11,0	45	189
Нектар журавлиновий	0,3	15,0/15,0	61	256
Нектар калиновий	0,5	15,0/15,0	62	260
Нектар кизиловий	0,3	13,0/13,0	53	222
Нектар лимонниковий	0,5	16,0/16,0	66	277
Нектар малиновий	0,4	11,0/11,0	46	193
Нектар обліпиховий	0,5	13,0/13,0	54	226
Нектар ожиновий	0,2	10,0/10,0	41	172
Нектар порічковий	0,3	11,0/11,0	45	189
Нектар ревеневий	0,3	10,0/10,0	41	172
Нектар сливовий	0,3	10,0/10,0	41	172
Нектар смородиновий	0,4	12,0/12,0	50	209
Нектар суничний (полуничний)	0,7	11,0/11,0	47	197
Нектар терновий	0,2	10,0/10,0	41	172
Нектар ткемалевий	0,4	13,0/13,0	54	226
Нектар чорничний	0,3	10,0/10,0	41	172
Нектар чорноплідногоробиновий	0,5	13,0/13,0	54	226
Нектар яблучний (з культурних сортів	0,4	10,0/10,0	42	176
ранніх строків достигання)				
Нектар яблучний (з культурних сортів пізніх	0,4	11,0/11,0	46	193

строків достигання)				
Нектари фруктові з м’якоттю				
Нектар абрикосовий	0,4	10,0/10,0	42	176
Нектар аґрусовий	0,3	13,0/13,0	53	222
Нектар айвовий	0,3	11,0/11,0	45	189
Нектар аличевий	0,3	11,0/11,0	45	189
Нектар брусничний	0,3	14,0/14,0	57	238
Нектар буяховий (лохиновий)	0,5	13,0/13,0	54	226
Нектар вишневий	0,4	13,0/13,0	54	226
Нектар журавлиновий	0,2	14,0/14,0	57	238
Нектар кизиловий	0,5	13,0/13,0	54	226
Нектар ожиновий	0,4	14,0/14,0	58	243
Нектар персиковий	0,5	11,0/11,0	46	193
Нектар сливовий	0,4	11,0/11,0	46	193
Нектар смородиновий	0,5	11,0/11,0	46	193
Нектар суничний (полуничний)	0,7	13,0/13,0	55	230
Нектар ткемалевий	0,4	13,0/13,0	54	226
Нектар чорничний	0,5	11,0/11,0	46	193
Нектар яблучний	0,5	11,0/11,0	46	193

Примітка 1. Показники поживної та енергетичної цінності (калорійності) консервів можуть коливатися залежно від природно-кліматичних умов і технології вирощування вихідної сировини.

Примітка 2. Поживну та енергетичну цінність (калорійність) консервів інших назв або з використанням компонентів в інших комбінаціях обґрунтовує та розраховує оператор ринку чи виробник в установленому порядку відповідно до вимог чинного законодавства на підставі аналітичних методів дослідження та/або з використанням розрахункового методу з урахуванням рецептури продукту і даних про склад сировини.

ДОДАТОК В
(довідковий)
БІБЛІОГРАФІЯ

1 Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 за № 771/97-ВР

2 Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.08.2019 за № 2639-VII

3 Закон України «Про охорону праці» від 14.10.92 за № 2695-XII

4 Закон України «Про охорону атмосферного повітря» від 16.10.92 за № 2707-XII

5 Закон України «Про відходи» від 27.03.2019 за № 318

6 Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» від 14.01.2000 за № 1393-XIV

7 Технічний регламент щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку

8 ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

9 Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджені наказом МОЗ України від 22.05.2020 № 1238, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 21.07.2020 за № 684/34967

10 МБВ і СН № 5061 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89.

11 ДГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256

12 І 4.4.4.077-2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України від 07.11.2001 № 140

13 ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною, затверджені наказом МОЗ України від 12.05.2010 № 400

14 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137

15 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

16 ДБН В.2.2-28:2010 Будинки і споруди. Будинки адміністративного і побутового призначення, затверджені наказами Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2010 № 570 та від 10.02.2011 № 23

17 ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування, затверджені наказами Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25.01.2013 № 24 та від 28.08.2013 № 410

18 ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Мінбудархітектури України від 15.05.2006 № 168 зі змінами

19 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені постановою Головного Державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 37

20 ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені постановою Головного Державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 39

21 НПАОП 0.00-7.17-18 Мінімальні вимоги безпеки і охорони здоров'я при використанні працівниками засобів

індивідуального захисту на робочому місці, затверджені наказом Міністерства соціальної політики України від 29.11.2018 № 1804, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.12.2018 за № 1494/32946

22 Гігієнічні регламенти допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць, затверджені наказом МОЗ від 14.01.2020 № 52

23 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 25.03.1999 № 465

24 Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затверджені наказом МОЗ України від 17.03.2011 № 145, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 05.04.2011 за № 457/19195

25 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158-08 Відбір проб, первинна обробка та визначення вмісту ^{90}Sr та ^{137}Cs в харчових продуктах. Методичні вказівки, затверджені наказом МОЗ України від 11.08.2007 № 446.

Код згідно з НК 004: 67.080

Ключові слова: вимоги щодо безпеки, гарантії виробника, консерви, маркування, методи контролювання, мікробіологічні показники, органолептичні показники, охорона довкілля, пакування, показники безпечності, правила приймання, соки та нектари фруктові, транспортування та зберігання, фізико-хімічні показники.