



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# МОРСИ ПЛОДОВО-ЯГІДНІ СПИРТОВІ

Технічні умови

ДСТУ 4298:2004

*Видання офіційне*

БЗ № 2–2004/81

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2005

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих продуктів Департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: **С. Олійнічук**, д-р техн. наук; **В. Ковальчук**, канд. техн. наук; **З. Кравчук**; **Н. Булах**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 квітня 2004 р. № 86

3 НА ЗАМІНУ РСТ УРСР 1750–90

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2005

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	2
4 Загальні технічні вимоги .....	2
4.1 Характеристики .....	2
4.2 Вимоги до сировини та матеріалів .....	4
4.3 Пакування .....	5
4.4 Маркування .....	5
5 Вимоги щодо безпеки .....	5
6 Вимоги до охорони навколишнього середовища .....	6
7 Правила приймання .....	6
8 Методи випробовування .....	6
9 Зберігання і транспортування .....	8
10 Гарантії виробника .....	8
Додаток А Бібліографія .....	8



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**МОРСИ ПЛОДОВО-ЯГІДНІ СПИРТОВІ**

Технічні умови

**МОРСЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СПИРТОВЫЕ**

Технические условия

**FRUIT AND BERRY SPIRIT EXTRACT**

Specifications

Чинний від 2005–07–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на морси плодово-ягідні спиртові, які виготовляють із сушених та свіжих плодів та ягід, призначені для використання в лікєро-горілчаній промисловості як напівфабрикати.

Вимоги щодо продукції викладено в 4.1.5, розділах 5 і 6.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 691:2004 Чорниця свіжа. Технічні умови

ДСТУ 692:2004 Ожина свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3445–96 Вагони-цистерни магістральних залізниць колії 1520 мм. (ГОСТ 10674–97) Загальні технічні умови

ДСТУ 4066–2002 Соки плодово-ягідні спиртовані. Технічні умови

ДСТУ 4221–2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови

РСТ УРСР 358–84 Порічки червоні та білі свіжі. Технічні умови

РСТ УРСР 359–84 Малина свіжа. Технічні умови

РСТ УРСР 1723–86 Горобина чорноплідна свіжа. Технічні умови

РСТ УРСР 1764–89 Плоди горобини звичайної свіжі. Технічні умови

РСТ УРСР 1894–91 Яблука свіжі дикоростучі. Технічні умови

РСТ УРСР 1940–83 Плоди калини звичайної свіжі. Технічні умови

РСТ УРСР 1984–88 Обліпиха свіжа. Технічні умови

РСТ УРСР 1985–88 Малина свіжа дикоростуча. Технічні умови

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.007–76 ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.010–76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.011–78 ССБТ. Смеси взрывоопасные. Классификация и методы испытаний

ГОСТ 12.4.121–83 ССБТ. Противогазы промышленные фильтрующие. Технические условия

ГОСТ 12.4.122–83 ССБТ. Коробки фильтрующе-поглощающие для промышленных противогазов.

Технические условия

ГОСТ 17.2.3.01–86 Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов

ГОСТ 1994–93 Плоды шиповника. Технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством  
ГОСТ 3318–74 Плоды черемухи обыкновенной  
ГОСТ 3322–69 Плоды черники. Технические условия  
ГОСТ 3525–75 Плоды малины  
ГОСТ 6714–74 Плоды рябины обыкновенной  
ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации  
ГОСТ 6829–89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации  
ГОСТ 6830–89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках, реализации  
ГОСТ 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия  
ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия  
ГОСТ 9218–86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия  
ГОСТ 10117–91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия  
ГОСТ 12290–89 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия  
ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов  
ГОСТ 16270–70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия  
ГОСТ 16524–70 Кизил свежий  
ГОСТ 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации  
ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации  
ГОСТ 21122–75 Яблоки свежие поздних сортов созревания. Технические условия  
ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия  
ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия  
ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия  
ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия  
ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия  
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 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия  
ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия  
ГОСТ 28502–90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

У цьому стандарті використано терміни та відповідні їм визначення понять згідно з ДСТУ 3297.

### **4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

#### **4.1 Характеристики**

**4.1.1** Морси плодово-ягідні спиртові потрібно виготовляти згідно з вимогами цього стандарту за технологічною інструкцією з дотриманням санітарних норм та правил, затверджених за встановленим порядком Міністерством охорони здоров'я України.

**4.1.2** Морси плодово-ягідні спиртові, залежно від сировини, бувають:

— із сушеної сировини: вишневі, горобинові, курагові, малинові, родзинкові, черемхові, чорничні, чорносливові, шипшинові, яблучні;  
— із свіжої сировини: абрикосові, аґрусові, айвові, аличеві, барбарисові, брусничні, буяхові, вишневі, горобинові, журавлинові, калинові, кизилкові, малинові, обліпихові, ожинові, суничні, порічкові (із червоної та білої), сливові, тернові, чорносмородинові, чорноплідногоробинові, яблучні, цидонієві (різновид айви).

**4.1.3** Морси плодово-ягідні спиртові за органолептичними показниками повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

**Таблиця 1** — Органолептичні показники морсів плодово-ягідних спиртових

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Прозора без осаду, сторонніх домішок і плісняви рідина; допустима опалесценція, яка зникає після фільтрування	Згідно з ДСТУ 4066
Колір, смак, аромат	Властиві плодам та ягодам, з яких вони виготовлені, без стороннього присмаку та аромату	Згідно з ДСТУ 4066

**4.1.4** Морси плодово-ягідні спиртові за фізико-хімічними показниками повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

**Таблиця 2** — Фізико-хімічні показники морсів плодово-ягідних спиртових

Назва морсу	Назва показника і його середнє значення		
	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація загального екстракту, г/100 см <sup>3</sup>	Масова концентрація титрованих кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см <sup>3</sup>
Із свіжої сировини			
Абрикосовий	25 — 26	4,0	0,4
Агрусний	25 — 26	5,0	0,6
Айвовий	25 — 26	3,8	0,35
Аличевий	25 — 26	3,4	0,8
Барбарисовий	25 — 26	4,2	1,5
Брусничний	25 — 26	4,0	0,8
Буяховий	25 — 26	2,6	0,5
Вишневий	25 — 26	5,0	0,5
Горобиний	34 — 35	6,5	1,0
Журавлиновий	32 — 33	3,2	1,0
Калиновий	25 — 26	3,4	0,8
Кизилловий	25 — 26	3,4	0,5
Малиновий	25 — 26	3,4	0,5
Обліпиховий	25 — 26	3,6	1,0
Ожиновий	25 — 26	2,6	0,4
Порічковий (із червоної та білої)	25 — 26	3,2	0,4
Сливовий	25 — 26	4,1	1,0
Сунічний	25 — 26	2,7	0,4
Терновий	25 — 26	4,7	0,7
Чорносмородиновий	25 — 26	3,8	0,8
Чорноплідногоробиний	34 — 35	5,2	0,35
Яблучний	25 — 26	3,6	0,3
Цидонієвий (різновид айви)	25 — 26	3,5	1,4
Із сушеної сировини			
Вишневий	35 — 36	10,5	0,6
Горобиний	45 — 46	9,7	1,5
Кураговий	41 — 42	13,7	0,6
Малиновий	41 — 42	10,5	0,9
Родзинковий	44 — 45	17,3	0,2

Кінець таблиці 2

Назва морсу	Назва показника і його середнє значення		
	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація загального екстракту, г/100 см <sup>3</sup>	Масова концентрація титрованих кислот в перерахунку на лимонну, г/100 см <sup>3</sup>
Черемховий	45 — 46	11,4	0,8
Чорничний	45 — 46	11,7	0,8
Чорносливовий	45 — 46	12,0	0,8
Шипшиновий	45 — 47	5,4	0,4
Яблучний	45 — 47	7,0	0,4

**Примітка.** Середнє значення показника масової концентрації загального екстракту і масової концентрації титрованих кислот є базовою величиною для розрахунку рецептур напоїв. У виробничих партіях морсів допускають відхил за вмістом загального екстракту та титрованих кислот, який не нормовано, але фактичне значення враховують під час розраховування купажів напоїв з використанням морсів.

**4.1.5** Згідно з «Медико-біологічними вимогами и санитарними нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1] морси плодово-ягідні спиртові за вмістом важких металів і миш'яку повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Вміст важких металів і миш'яку в морсах плодово-ягідних спиртових

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше, ніж	Метод випробування
Вміст важких металів:		
Свинцю	0,3	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмію	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуті	0,005	Згідно з ГОСТ 26927
Міді	5,0	Згідно з ГОСТ 26931
Цинку	10,0	Згідно з ГОСТ 26934
Вміст миш'яку	0,2	Згідно з ГОСТ 26930

**4.1.6** Масова концентрація заліза не повинна перевищувати значення:  
 — для морсів плодово-ягідних спиртових із свіжої сировини — 15 мг/дм<sup>3</sup>;  
 — для морсів плодово-ягідних спиртових із сушеної сировини — 20 мг/дм<sup>3</sup>.

**4.2 Вимоги до сировини та матеріалів**

**4.2.1** Щоб приготувати морси плодово-ягідні спиртові, застосовують такі види сировини:

- абрикоси — згідно з ГОСТ 21832;
- аґрус — згідно з ГОСТ 6830;
- айву — згідно з ГОСТ 21715;
- аличу — згідно з ГОСТ 21405, ГОСТ 21920;
- брусницю — згідно з ГОСТ 20450;
- барбарис — згідно з чинними нормативними документами;
- буях (голубику) — згідно з чинними нормативними документами;
- вишню сушену — згідно з ГОСТ 28501;
- вишню — згідно з ГОСТ 21921;
- горобину — згідно з РСТ УРСР 1764;
- горобину сушену — згідно з ГОСТ 6714;
- журавлину — згідно з ГОСТ 19215;
- калину — згідно з РСТ УРСР 1940;
- кизил — згідно з ГОСТ 16524;
- курагу — згідно з ГОСТ 28501;



малину — згідно з РСТ УРСР 359; РСТ УРСР 1985; ГОСТ 3525;  
обліпиху — згідно з РСТ УРСР 1984;  
ожину — згідно з ДСТУ 692;  
суницю — згідно з ГОСТ 6828;  
сливу — згідно з ГОСТ 21920;  
терен — згідно з чинними нормативними документами;  
порічки червоні та білі — згідно з РСТ УРСР 358;  
чорну смородину — згідно з ГОСТ 6829;  
чорноплідну горобину — згідно з РСТ УРСР 1723;  
чорницю — згідно з ДСТУ 691; ГОСТ 3322;  
чорнослив — згідно з чинними нормативними документами;  
шипшину — згідно з ГОСТ 1994; ГОСТ 28502;  
яблука — згідно з РСТ УРСР 1894; ГОСТ 16270; ГОСТ 21122; ГОСТ 27572; ГОСТ 28502;  
черемху — згідно з ГОСТ 3318;  
родзинки — згідно з ГОСТ 6882;  
спирт етиловий зректифікований — згідно з ДСТУ 4221;  
воду питну — згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;  
картон фільтрувальний для виноробної продукції, пива та безалкогольних напоїв і лікєро-горілочних виробів — згідно з ГОСТ 12290.

**4.2.2** Можна використовувати інші допоміжні матеріали, які дозволено Міністерством охорони здоров'я України.

**4.2.3** У сировині, використовуваній для виготовлення морсів плодово-ягідних спиртових, вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР-97 [2], вміст пестицидів повинен відповідати «Медико-біологічним вимогам и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1].

### 4.3 Пакування

**4.3.1** Морси плодово-ягідні спиртові фасують у чисті без стороннього запаху дубові бочки місткістю від 200 дм<sup>3</sup> до 600 дм<sup>3</sup> — згідно з ГОСТ 8777, бочки титанові зварні — згідно з чинними нормативними документами, в автоцистерни — згідно з ГОСТ 9218, і залізничні цистерни, емальовані всередині або з нержавкої сталі — згідно з ДСТУ 3445 (ГОСТ 10674). Повнота наливу не повинна перевищувати 95 % місткості тари.

**4.3.2** Відвантажують морси спиртові у бочках за масою. Бочки закорковують дерев'яними чопами, які обгортають у чисту нефарбовану тканину. Чопи закріплюють металевими пластинами, які прибивають до бочки дрібними цвяхами.

### 4.4 Маркування

**4.4.1** Маркують залізничні цистерни і автоцистерни згідно з ГОСТ 14192 та відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для цього виду транспорту.

**4.4.2** Маркують бочки державною мовою України нанесенням у зручному для прочитання місці інформації (фарбою або наклеюванням етикетки) про:

- назву та адресу підприємства-виробника і його товарного знака;
- загальну назву продукту і його призначеність;
- масу брутто і нетто в кілограмах;
- номер партії;
- дату виготовлення морсу (число, місяць, рік);
- умови зберігання;
- термін придатності;
- позначеність цього стандарту.

## 5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Вимоги щодо безпеки згідно з ДНАОП 1.8.10-1.11 [3].

**5.1** Основною токсичною речовиною, яку використовують під час виготовлення морсів плодово-ягідних спиртових, є спирт етиловий. Спирт етиловий — токсична речовина наркотичного характеру,

за ступенем дії на організм людини належить до четвертого класу небезпечних речовин згідно з ГОСТ 12.1.007. Гранично допустима концентрація (ГДК) парів спирту етилового в повітрі робочої зони виробничих приміщень — 1000 мг/м<sup>3</sup> згідно з ГОСТ 12.1.005.

Спирт етиловий — легкозаймиста безбарвна рідина з температурою спалаху 13 °С і температурою самозаймання 400 °С.

Категорія і група вибухонебезпечної суміші спирту етилового з повітрям ПА-Т2 — згідно з ГОСТ 12.1.011.

**5.2** Під час проведення всіх видів робіт зі спиртом етиловим потрібно дотримуватися правил, установлених для робіт із вибухонебезпечними речовинами згідно з ГОСТ 12.1.010 та ДНАОП 1.8.10-1.11 [3].

**5.3** Під час роботи зі спиртом етиловим у критичних ситуаціях необхідно користуватися індивідуальними засобами захисту: протигазом марок А і М згідно з ГОСТ 12.4.121 з фільтрувальною коробкою згідно з ГОСТ 12.4.122.

**5.4** Під час виконання робіт зі спиртом етиловим потрібно застосовувати герметичні апарати, устаткування і герметичну транспортну тару.

**5.5** Резервуари, технологічне устаткування, трубопроводи і зливно-наливні пристрої, пов'язані з прийманням, зберіганням і переміщенням спирту етилового, повинні бути захищені від статичної електрики відповідно до «Правил захисту від статичної електрики» ДНАОП 0.00-1.29 [4].

**5.6** Засоби пожежогасіння: тонкорозпорошена вода, хімічна повітряно-механічна піна, зріджений діоксид вуглецю.

## **6 ВИМОГИ ДО ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

**6.1** Охороняють повітряний басейн згідно з ГОСТ 17.2.3.01 та відповідно до рекомендацій СН 245 [5], СанПиН 4946 [6].

**6.2** Охороняють ґрунт від забруднювання побутовими і промисловими відходами відповідно до вимог СанПиН 42-126-4690 [7].

**6.3** Очищують стічні води згідно з СанПиН 4630 [8] і регламентом на виготовлення, затвердженим за встановленим порядком.

## **7 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**7.1** Морси плодово-ягідні спиртові приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість морсу, виготовленого одним підприємством-виробником, однієї назви, однорідного за своїми якісними показниками, оформлену одним документом, що засвідчує його якість згідно з ТІ У 18.4466 [9]. Під час транспортування в цистернах або бочках партією вважають кожну цистерну чи бочку місткістю понад 1000 дм<sup>3</sup>.

**7.2** Кожну одиницю тари з продукцією перевіряють зовнішнім огляданням на цілісність та неушкодженість, правильність нанесення маркування.

**7.3** Кожну партію морсу плодово-ягідного спиртового потрібно перевіряти на відповідність органолептичних та фізико-хімічних показників, пакування, маркування до вимог цього стандарту.

**7.4** Для контролювання якості продукції проби відбирають від кожної партії.

**7.5** Перевіряють якість продукції, що надійшла в ушкодженій тарі, окремо для кожної одиниці тари.

## **8 МЕТОДИ ВИПРОБОВУВАННЯ**

### **8.1 Відбирання проб**

**8.1.1** Під час відбирання проб застосовують пробовідбірник, лівер, сифон, згідно з чинними нормативними документами, та пляшки згідно з ГОСТ 10117.

**8.1.2** Пробовідбірник, лівер, сифон, пляшки перед відбиранням проб споліскують продукцією, яку досліджують.

**8.1.3** Точкові проби з продукції, яка перебуває в залізничній або автомобільній цистерні, відбирають пробовідбірником рівними порціями з верхнього, нижнього та середнього шарів. Точкові проби з продукції, яка перебуває в цистерні з відсіками, відбирають рівними порціями з кожного відсіку цистерни з верхнього, нижнього і середнього шарів.

**8.1.4** Точкові проби з продукції, яка перебуває в бочках, відбирають лівером або сифоном з кожної бочки пропорційно місткості бочок з верхнього, нижнього і середнього шарів бочки.

**8.1.5** Точкові проби зливають, перемішують і одержують об'єднану пробу. Об'єм об'єднаної проби повинен бути не менший ніж 4 дм<sup>3</sup>.

**8.1.6** Об'єднану пробу розливають у шість пляшок місткістю 500 см<sup>3</sup> або в три пляшки місткістю від 700 см<sup>3</sup> до 800 см<sup>3</sup>. Пляшки з об'єднаними пробами закорковують корками, потім горловину пляшки осмолюють і ставлять печатку або пломбують без осмолювання.

**8.1.7** Під час відбирання об'єднаної проби складають акт відбирання проб у трьох примірниках.

В акті потрібно зазначити:

- дату і місце відбирання проби;
- прізвища та посади осіб, що брали участь у відбиранні проб;
- назву й адресу підприємства-виробника;
- назву й адресу підприємства-замовника продукції;
- дату виготовлення продукції;
- назву та кількість продукції, з якої відібрано пробу (об'єм партії);
- назву і номер документа про якість;
- номер вагона, залізничної цистерни, автоцистерни, бочки або номер партії;
- кількість і місткість пляшок із відібраною об'єднаною пробою;
- опис печатки або пломби, якими опечатано пляшки з пробою;
- підписи осіб, що відбирали проби та були присутні під час відбирання проб.

**8.1.8** На кожну пляшку з об'єднаною пробою наклеюють етикетку, на якій зазначають:

- назву продукції;
- назву підприємства-виробника і підприємства-замовника;
- дату відбирання проби;
- назву і номер документа про якість;
- номер вагона, залізничної цистерни, автоцистерни, бочки або номер партії;
- кількість продукції, з якої відібрано пробу;
- посади і підписи осіб, які брали участь у відбиранні проб.

**8.1.9** Дві пляшки з морсом місткістю по 500 см<sup>3</sup> або одну пляшку місткістю від 700 см<sup>3</sup> до 800 см<sup>3</sup> передають на досліджування; другу пару пляшок з морсом місткістю по 500 см<sup>3</sup> або одну пляшку місткістю від 700 см<sup>3</sup> до 800 см<sup>3</sup> зберігають в темному місці протягом трьох місяців на випадок виникнення необхідності у повторному досліджуванні. Третю пару пляшок із морсом місткістю по 500 см<sup>3</sup> або третю пляшку місткістю від 700 см<sup>3</sup> до 800 см<sup>3</sup> у разі відвантаження продукції передають отримувачу.

**8.2** Визначають вміст важких металів та миш'яку згідно з методами, наведеними в таблиці 3, готують проби для визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929.

**8.3** Визначають об'ємну частку етилового спирту в морсах плодово-ягідних спиртових згідно з ДСТУ 4066.

У разі виникнення розбіжностей під час досліджування якості морсів плодово-ягідних спиртових визначають об'ємну частку етилового спирту ареометричним методом згідно з ДСТУ 4066.

**8.4** Визначають масову концентрацію загального екстракту в морсах плодово-ягідних спиртових згідно з ДСТУ 4066.

У випадку виникнення розбіжності під час досліджування якості морсів плодово-ягідних спиртових визначають загальний екстракт пікнометричним методом.

**8.5** Визначають масову концентрацію титрованих кислот згідно з ДСТУ 4066.

**8.6** Визначають масову концентрацію заліза згідно з ДСТУ 4066.

**8.7** Періодичність визначання вмісту важких металів, миш'яку та пестицидів установлюють згідно з методичними вказівками «Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» № 5.08.07/1232 [10].

**8.8** У разі одержання незадовільних результатів випробовують хоча б за одним з показників, у разі незгоди з результатами однієї із зацікавлених сторін проводять повторне досліджування об'єднаної проби в незалежній, акредитованій на право проведення цих випробовувань, лабораторії. Результати повторного випробовування поширюються на всю партію.

## **9 ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ**

**9.1** Морси плодово-ягідні спиртові потрібно зберігати у дубових бочках, згідно з ГОСТ 8777, бутах, емальованих резервуарах та вмістищах з неіржавкої сталі в закритих приміщеннях за температури не вищої за 20 °С.

**9.2** Можна зберігати морси плодово-ягідні спиртові на відкритих майданчиках у резервуарах за температури не вищої за 20 °С. Резервуари повинні бути виготовлені із неіржавкої сталі або мати всередині захисні покриття, дозволені Міністерством охорони здоров'я України.

**9.3** Морси плодово-ягідні спиртові транспортують в автомобільних цистернах і спеціальних залізничних вагонах-цистернах, дубових бочках та бочках, виготовлених із неіржавкої сталі згідно з правилами перевезення вантажів, чинними для відповідних видів транспорту. Під час транспортування морсів плодово-ягідних спиртових у теплу пору року допускають тимчасове (не більше ніж 5 діб) підвищення температури зберігання до 30 °С.

## **10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**10.1** Виробник гарантує відповідність якості морсів плодово-ягідних спиртових вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування і зберігання.

**10.2** Строк придатності морсів плодово-ягідних спиртових — один рік із дня виготовлення.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

## **БІБЛІОГРАФІЯ**

1 МБТ № 5061 від 01.08.89 р. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

2 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію-137 і стронцію-90 у продуктах харчування та питній воді, затверджені 25.06.97 р.

3 Державний нормативний акт з охорони праці — ДНАОП 1.8.10-1.11–97 Правила безпеки для спиртового та лікєро-горілочного виробництва, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 22.04.97 № 100

4 Державний нормативний акт з охорони праці — ДНАОП 0.00-1.29–97 Правила захисту від статичної електрики, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 22.04.97 № 103

5 СН 245–71 Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий

6 СанПиН 4946–89 Санитарные правила и нормы при охране атмосферы от вредных веществ

7 СанПиН 42-126-4690–88 Санитарные правила и нормы содержания территории населенных мест

8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений

9 ТІ У 18.4466–94 Технологічна інструкція по лікєро-горілочному виробництву

10 МУ 5.08.07/1232 Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов по показателям безопасности.

УКНД 67.160.10

**Ключові слова:** морси плодово-ягідні спиртові, сировина, матеріали, фізико-хімічні показники, пакування, маркування, правила приймання, транспортування, зберігання, гарантії виробника, методи випробовування, масова концентрація, об'ємна частка.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Касіч**  
Коректор **О. Ніколаєнко**  
Верстальник **С. Павленко**

---

Підписано до друку 22.07.2005. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

---

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»  
03115, Київ, вул. Святошинська, 2