



ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

*зміна №1 (7-2003)*

# НАПОЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4069-2002

*Видання офіційне*

Б3 № 1-2002/1

Київ  
ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2002

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО Українською галузевою компанією з виробництва пива, безалкогольних напоїв та мінеральних вод ЗАТ «Укрпиво»

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ наказом Держстандарту України від 1 лютого 2002 р. № 68

3 ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ зі скасуванням в Україні ГОСТ 28188-89

4 РОЗРОБНИКИ: Р. Білошицька, Т. Сакун, Н. Шапошнікова, О. Матвійчук

## ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Визначення .....	3
4 Класифікація .....	3
5 Загальні технічні вимоги.....	4
5.1 Характеристики.....	4
5.2 Вимоги до сировини і матеріалів.....	8
5.3 Пакування .....	8
5.4 Маркування.....	9
6 Вимоги безпеки.....	10
7 Вимоги охорони довкілля .....	10
8 Правила приймання.....	10
9 Методи контролю.....	10
10 Транспортування і зберігання.....	11
11 Гарантії виробника.....	11
Додаток А Коди ДКПП згідно з ДК 016.....	12
Додаток Б Бібліографія.....	12

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

НАПОЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ

Загальні технічні умови

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Общие технические условия

NON-ALCOHOLIC DRINKS

General specifications

Чинний від 2002-10-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на безалкогольні напої — рідкі безалкогольні напої та готові концентрати безалкогольних напоїв у споживчій тарі для реалізації в торговельній мережі.

Коди ДКПП на рідкі безалкогольні напої та готові концентрати безалкогольних напоїв зазначені в додатку А.

Обов'язкові вимоги до якості продукції, дотримання яких гарантує безпеку для життя та здоров'я населення і забезпечує охорону довкілля, викладені в 5.1.8 — 5.1.10; 7.1 — 7.3.

Стандарт придатний для цілей сертифікації.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 878-93 Води мінеральні питні. Технічні умови

ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2368-94 Напої безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 3778-98 Ящики пластмасові багатооборотні для пляшок. Загальні технічні умови

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

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

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 908-79 Е Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 6687.0-86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.3-87 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

ГОСТ 6687.6-88 Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости

ГОСТ 6687.7-88 Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта

ГОСТ 6687.8-87 Воды искусственно-минерализованные. Методы определения солей

ГОСТ 8050-85 Двухкись углерода газообразная и жидккая. Технические условия

ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 10117-91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12258-79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 18963-73 Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа

ГОСТ 23268.1-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения органолептических показателей и объема воды в бутылках

ГОСТ 23268.2-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода

ГОСТ 23268.3-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения гидрокарбонат-ионов

ГОСТ 23268.4-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения сульфат-ионов

ГОСТ 23268.5-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов кальция и магния

ГОСТ 23268.17-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения хлорид-ионов

ГОСТ 23285-78 Пакеты на плоских поддонах. Пищевые продукты и стеклянная тара

ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 30059-93 Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий).

### 3 ВИЗНАЧЕННЯ

У цьому стандарті використовують терміни та визначення згідно з ДСТУ 2368, а крім того нові терміни з відповідними визначеннями:

**3.1 Напій безалкогольний соковмісний** — безалкогольний напій з вмістом соку від 1,0 % до 9,9 % включно.

**3.2 Напій безалкогольний соковий** — безалкогольний напій з вмістом соку від 10,0 % до 40,0 % включно.

**3.3 Напій безалкогольний на ароматизаторах** — безалкогольний напій, виготовлений з використанням смако-ароматичних добавок (ароматизаторів, ароматичних основ, емульсій та інших компонентів).

**3.4 Напій безалкогольний на пряно-ароматичній (смако-ароматичній) рослинній сировині** — безалкогольний напій, виготовлений з використанням екстрактів, настоїв, концентрованих основ чи концентратів пряно-ароматичної рослинної сировини.

**3.5 Напій безалкогольний на зерновій сировині** — безалкогольний напій, виготовлений з використанням зернової сировини і продуктів її переробки.

**3.6 Напій бродіння (ферментованій)** — безалкогольний напій, виготовлений шляхом не завершених молочнокислого і супутнього йому спиртового бродіння.

**3.7 Напій низькокалорійний** — безалкогольний напій, у якому цукор цілком замінений підсолоджувачами.

**3.8 Напій зі зниженою калорійністю** — безалкогольний напій, калорійність якого не перевищує 70 % у порівнянні з калорійністю напою, що виготовлений із застосуванням цукру (100 %).

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

**4.1** За зовнішнім виглядом безалкогольні напої поділяють на види:

- рідкі напої — прозорі і замутнені;
- концентрати напоїв — порошкоподібні, пресовані, гранульовані, у вигляді пасти чи в'язкої рідини.

**4.2** Рідкі напої залежно від сировини, її вмісту в готовому напої, технології виробництва і призначення, поділяють на групи:

- напої соковмісні;
- напої сокові;
- напої на пряно-ароматичній (смако-ароматичній) рослинній сировині;
- напої на ароматизаторах;
- напої на зерновій сировині;
- напої бродіння (ферментовані);
- напої спеціального призначення;
- штучно мінералізовані води.

**4.3** Рідкі напої за ступенем насичення двоокисом вуглецю поділяють на типи:

- сильногазовані;
- середньогазовані;
- слабогазовані;
- негазовані.

**4.4 Рідкі напої за способом оброблення поділяють на:**

- непастеризовані;
- пастеризовані;
- із застосуванням консервантів;
- без застосування консервантів;
- холодного фасування;
- гарячого фасування;
- асептичного фасування.

**4.5 Напої бродіння (ферментовані) за способом оброблення поділяють на:**

- неосвітлені;
- освітлені нефільтровані;
- освітлені фільтровані.

**4.6 Концентрати безалкогольних напоїв в споживчій тарі поділяють на:**

- шипучі (які містять бікарбонат натрію);
- нешипучі (які не містять бікарбонату натрію).

## 5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

### 5.1 Характеристики

**5.1.1** Напої безалкогольні повинні бути виготовлені відповідно до вимог цього стандарту з рецептурами і технологічними інструкціями з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку.

**5.1.2** За зовнішнім виглядом безалкогольні напої повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Характеристика зовнішнього вигляду безалкогольних напоїв

Назва показника	Прозорі	Замутнені	Концентрати напоїв
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх включень. Допускається легка опалесценція, обумовлена особливостями зернової та плодово-ягідної сировини	Непрозора рідина. Допускається наявність осаду, часток і зависів, характерних для сировини, без сторонніх включень, незвичайних продукту	Однорідні, безбарвні та рівномірно забарвлені: сипучий порошок, пігулки, гранули різного розміру, зважена чи пастоподібна маса, в'язка рідина

**5.1.3** Фізико-хімічні показники рідких безалкогольних напоїв повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники рідких безалкогольних напоїв

Назва показника	Група, тип напоїв	Норма
Масова частка спирту, %, не більше ніж:	Напої, виготовлені з використанням пряно-ароматичної рослинної сировини, виноматеріалів, спиртованих соків; напої бродіння	1,2
	Інші напої	0,5
Масова частка двоокису вуглецю, %	Сильногазовані	понад 0,40
	Середньогазовані	понад 0,30 до 0,40 включно

Закінчення таблиці 2

Назва показника	Група, тип напоїв	Норма
	Слабогазовані	понад 0,20 до 0,30 включно
	Негазовані	—

Примітка. Масова частка двоокису вуглецю не регламентується в напоях, які реалізують через апарати «Постмікс», «Премікс», сокові диспенсери та інше аналогічне обладнання в разі фасування у негерметичну тару споживача.

**5.1.4 Стійкість безалкогольних напоїв, діб, не менше:**  
**газовані напої:**

непастеризовані і без консерванту:

- соковмісні — 20;
- сокові — 10;
- на пряно-ароматичній сировині — 15;
- на ароматизаторах — 28;
- на зерновій сировині — 10;
- спеціального призначення — 28;

непастеризовані з консервантом:

- соковмісні — 60;
- сокові — 25;
- на пряно-ароматичній сировині — 30;
- на ароматизаторах — 90;
- на зерновій сировині — 25;
- спеціального призначення — 90;

пастеризовані:

- соковмісні — 90;
- сокові — 60;
- на пряно-ароматичній сировині — 90;
- на ароматизаторах — 90;
- на зерновій сировині — 60;

**негазовані напої:**

- непастеризовані — 5;
- пастеризовані
  - в пляшках — 90;
  - в пакетах — 360;

**напої бродіння:**

в бочках і автоцистернах

- неосвітлені — 2;
- освітлені — 3;

в пляшках

- фільтровані непастеризовані — 7;
- фільтровані пастеризовані — 30;

*води штучно мінералізовани — 90;*

*концентрати напоїв:*

- які містять бікарбонат натрію — 30;
- які не містять бікарбонату натрію — 360.

**5.1.5** Органолептичні, фізико-хімічні показники, мінералізація і вміст основних іонів у штучно мінералізованих водах, енергетична цінність, термін придатності до споживання безалкогольних напоїв, обумовлені особливостями сировини, технології виробництва та умовами фасування, повинні бути зазначені виробником у рецептурі на конкретну продукцію, затвердженій у встановленому порядку.

**5.1.6** У безалкогольних напоях з вмістом вітамінів масова частка вітамінів повинна відповісти нормам, встановленим Міністерством охорони здоров'я України.

**5.1.7** Допустимі відхилення фізико-хімічних показників безалкогольних напоїв повинні відповісти нормам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Допустимі відхилення фізико-хімічних показників безалкогольних напоїв

Назва показника	Допустимі відхилення, не більше		
	рідкі безалкогольні напої	концентрати безалкогольних напоїв	
		порошкоподібні	інші
Масова частка сухих речовин, %	± 0,2	± 0,2	± 0,3
Кислотність, см <sup>2</sup> розчину гідроксису натрію концентрацією 1,0 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup>	± 0,3	± 0,5	± 0,3
Масова частка води, %: — для концентратів, які містять бікарбонат натрію — для концентратів, які не містять бікарбонату натрію	— —	± 0,1 ± 0,5	— ± 0,5
<i>Примітка.</i> В торговельній мережі для напоїв бродіння допускається зниження масової частки сухих речовин на 1,0–1,6 %, збільшення масової частки спирту на 0,3–0,7 %, але не більше ніж 1,2 %.			

**5.1.8** Вміст токсичних елементів у безалкогольних напоях повинен відповідати нормам, установленим Міністерством охорони здоров'я України, що зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів у безалкогольних напоях

Назва токсичного елементу	Допустимі рівні, мг/кг, не більше		Методи випробування
	Для рідких безалкогольних напоїв та концентратів безалкогольних напоїв	Для штучно мінералізованих вод	
Свинець	0,3	0,1	Згідно з ГОСТ 26932
Миш'як	0,1	0,1	Згідно з ГОСТ 26930
Кадмій	0,03	0,01	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,005	0,005	Згідно з ГОСТ 26927

**5.1.9** Вміст радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 регламентується в сировині.

**5.1.10** За мікробіологічними показниками безалкогольні напої повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 5.

Таблиця 5 – Мікробіологічні показники безалкогольних напоїв

Назва показника	Напої безалкогольного рідкі		Напої бродінні		Комп'ютерні безалко-гольних напоїв у споживчій тарі		Штучно мінералізо-вані води	Методи вимірю-вання
	Непастеризовані (без консерванта та консервантом) зі стійкістю менше ніж 30 діб	Непастеризовані зі стійкістю більше ніж 30 діб	На чурі	На під-соподжувачах	На чистих куль-турах	На хлібо-пекарських дріжджах		
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/(см <sup>3</sup> , г), не більше	—	—	100	1,0·10 <sup>2</sup>	5,0·10 <sup>1</sup>	—	—	5,0·10 <sup>4</sup>
Бактерії групи кишкових паличок (коліформів), об'єм чи маса продукта (см <sup>3</sup> , г) в яких вони не допускаються	333	100	100	333	1000	1,0	0,1	333
Патогенні, у т.ч. бактерії роду <i>Сальмоноела</i> , об'єм чи маса продукта (см <sup>3</sup> , г), в яких вони не допускаються	25	100	100	100	25	25	25	1000
Дріжджі та пліснівни (сума), КУО/(см <sup>3</sup> , г),	100	15 в 100 см <sup>3</sup>	—	5,0·10 <sup>1</sup>	5,0·10 <sup>1</sup> пліснівни, 5,0·10 <sup>1</sup> дріжджів не допус- каються	—	—	Не допус- каються в 10 см <sup>3</sup>
Кількість молочно-кислих бактерій, КУО/(см <sup>3</sup> , г)	—	—	—	Не допус- каються	—	—	—	—

## 5.2 Вимоги до сировини і матеріалів

5.2.1 Для приготування безалкогольних напоїв використовують таку основну сировину та матеріали:

воду питну згідно з ГОСТ 2874;

воду питну підготовлену згідно з ТИ 10-5031536-73 [1] та за іншими чинними нормативними документами;

воду мінеральну природну столову згідно з ДСТУ 878;

цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

кислоту лимонну згідно з ГОСТ 908;

двоокис вуглецю згідно з ГОСТ 8050;

пляшки скляні згідно з ГОСТ 10117;

банки скляні згідно з ГОСТ 5717;

ящики пластмасові згідно з ДСТУ 3778.

Дозволяється використання соків, концентратів, настоїв і екстрактів рослинної сировини, виноматеріалів, ароматизаторів, емульсій, ароматичних основ, харчових кислот, вітамінів, барвників, стабілізаторів, консервантів, освітлювачів, замутнювачів, підсолоджувачів та іншої сировини та матеріалів які відповідають вимогам чинних нормативних документів чи мають дозвіл Міністерства охорони здоров'я України.

## 5.3 Пакування

5.3.1 Напої безалкогольні рідкі фасують у споживчу тару, що забезпечує якість продукції (скляні пляшки, пляшки марки ПЕТФ, скляні банки, пакети, металеві банки, металеві бочки для пива (кеги), автоцистерни та іншу тару) згідно з чинними нормативними документами чи за наявності дозволу Міністерства охорони здоров'я України для контакту з даним видом продукції.

5.3.2 Фасування напоїв у пляшки типу II згідно з ГОСТ 10117 місткістю 0,8 дм<sup>3</sup> проводять з рівнем; при цьому висота рівня рідини у пляшці від верхнього краю вінця пляшки повинна бути (8±1) см за температури 20 °C.

5.3.3 Середнє наповнення 10 одиниць споживчої тари місткістю до 3000 см<sup>3</sup> включно за температури 20 °C повинне відповідати їхній номінальній місткості з допустимими відхиленнями, %:

	до 200 см <sup>3</sup>	200 см <sup>3</sup>	включно	± 4,5;
від 200 см <sup>3</sup>	до 300 см <sup>3</sup>	»	± 4,0;	
» 300 см <sup>3</sup>	до 500 см <sup>3</sup>	»	± 3,0;	
» 500 см <sup>3</sup>	до 1000 см <sup>3</sup>	»	± 2,5;	
» 1000 см <sup>3</sup>	до 3000 см <sup>3</sup>	»	± 1,5.	

5.3.4 Концентрати безалкогольних напоїв фасують у споживчу тару, що забезпечує якість продукції (скляні банки, пакети, металеві банки та іншу тару) згідно з чинними нормативними документами чи за наявності дозволу Міністерства охорони здоров'я України для контакту з даним видом продукції.

## 5.3.5 Допустимі відхилення маси нетто, %:

	до 100 г	100 г	включно	± 5,0;
від 100 г	до 200 г	»	± 4,5;	
» 200 г	до 300 г	»	± 3,5;	
» 300 г	до 500 г	»	± 3,0;	
» 500 г	до 1000 г	»	± 2,0;	
» 1000 г	до 3000 г	»	± 1,5.	

5.3.6 Наповнення металевих бочок для пива (кег) будь-якої місткості повинне бути не менше 99,5 % місткості.

5.3.7 Споживча тара з безалкогольними напоями повинна бути герметично закупорена з зastosуванням закупорювальних засобів згідно з чинними нормативними документами чи за наявності дозволу Міністерства охорони здоров'я України щодо закупорювання цього виду продукції.

5.3.8 Споживчу тару з безалкогольними напоями пакують у ящики пластмасові згідно з ДСТУ 3778, у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 9142, у тару-обладнання згідно з ГОСТ 24831 та інші види тари згідно з чинними нормативними документами.

Скляні пляшки, полімерні пляшки марки ПЕТФ, скляні банки, металеві банки з безалкогольними напоями встановлюють на картонні підложки та обтягають термообробленою плівкою. Можливе використання термообробленої плівки підвищеної міцності без картонної підложки згідно з чинними нормативними документами чи за наявності дозволу Міністерства охорони здоров'я України.

Упаковані безалкогольні напої формують в пакети згідно з ГОСТ 23285.

Кількість рядів пакетів, сформованих із напоями в пляшках ПЕТФ та металевих банках, під час зберігання не повинна перевищувати:

*для пляшок ПЕТФ*

місткістю	до 0,5 дм <sup>3</sup>	включно — 6 рядів;
»	понад 0,5 дм <sup>3</sup> до 1,0 дм <sup>3</sup>	» — 5 рядів;
»	понад 1,0 дм <sup>3</sup> до 3,0 дм <sup>3</sup>	» — 4 ряди;

*для металевих банок*

місткістю 0,33 дм <sup>3</sup>	—	10 рядів;
» 0,5 дм <sup>3</sup>	—	7 рядів.

5.3.9 Безалкогольні напої рідкі і концентрати безалкогольних напоїв, розфасовані у споживчу тару, пакують у транспортну тару, що забезпечує збереження якості продукції.

5.3.10 В разі укрупнення вантажних місць формування пакетів з готовою продукцією проводять згідно з ГОСТ 24597.

#### 5.4 Маркування

5.4.1 Пляшки та банки з безалкогольними напоями маркують наклеюванням на кожну з них етикетки, що містить викладену на державній мові таку інформацію:

- назва напою, його група і тип;
- назва країни-виробника;
- назва підприємства-виробника чи місця фасування, його адреса;
- товарний знак, логотип (за наявності);
- позначення цього стандарту;
- місткість, л (дм<sup>3</sup>);
- дата виготовлення (число, місяць, рік);
- термін придатності до споживання чи дата закінчення терміну придатності до споживання (число, місяць, рік);
- умови зберігання;
- склад напою (із зазначенням переліку сировини);
- напис «штучно мінералізована» (для штучно мінералізованих вод);
- мінералізація, г/л (для штучно мінералізованих вод);
- хімічний склад (для штучно мінералізованих вод);
- енергетична цінність;
- харчова цінність (для дієтичних та діабетичних напоїв);
- знак відповідності (якщо напій сертифікований);
- штрих-код.

Додатково можуть бути нанесені написи: «Пийте охолодженим», «З вмістом вітамінів» та інші.

5.4.2 Споживчу тару з концентратами безалкогольних напоїв маркують згідно з 5.4.1 та із зазначенням:

- назви концентрату напою;
- маси нетто, г, чи місткості, л (дм<sup>3</sup>);
- способу вживання;
- напису «Зберігати в сухому прохолодному місці».

5.4.3 Напої безалкогольні спеціального призначення маркують згідно з 5.4.1. Текст для маркування підлягає обов'язковому погодженню з Міністерством охорони здоров'я України.

5.4.4 Під час маркування продукції додатково на контретикетці і кольєретці можуть бути нанесені написи інформаційного характеру.

5.4.5 Металеві банки з безалкогольними напоями маркують нанесенням на них фарбою інформації згідно з 5.4.1, 5.4.2.

5.4.6 Маркування пакетів з безалкогольними напоями виконують безпосередньо на упаковці друкарським способом із зазначенням інформації згідно з 5.4.1, 5.4.2.

5.4.7 Металеві бочки для пива (кеги) та автоцистерни маркують державною мовою із зазначенням:

- місткості, л (дм<sup>3</sup>);
- інвентаризаційного номера.

5.4.8 Біля розливного крану на бочку чи на автоцистерну наклеюють етикетку із зазначенням:

- назви напою, його групи і типу;
- назви підприємства-виробника чи місця фасування, його адреси;
- позначення цього стандарту;
- місткості, л (дм<sup>3</sup>);
- дати виготовлення (число, місяць, рік);
- терміну придатності до споживання чи дати закінчення терміну придатності до споживання (число, місяць, рік);
- умов зберігання;
- енергетичної цінності.

Додатково можуть бути нанесені написи: «Пийте охолодженим», «З вмістом вітамінів» та інші.

5.4.9 Транспортне маркування тари здійснюють згідно з ГОСТ 14192.

5.4.10 При поставці продукції на експорт дозволяється маркування безалкогольних напоїв мовою замовника, що обумовлюють в контракті.

## 6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

Вимоги безпеки під час виробництва безалкогольних напоїв повинні відповідати вимогам, викладеним у правилах ДНА ОП №1.8.10–1.13 [2], ГОСТ 12.1.003, ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.007, ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.3.002 і відповідати вимогам СанПиН 3244 [3].

## 7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води під час виробництва безалкогольних напоїв повинні очищатися згідно з «Правилами охорони поверхневих вод...» [4] та відповідати СанПиН 4630 [5].

7.2 Контроль за викидами шкідливих речовин в атмосферу здійснюється згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП-201 [6].

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюється відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [7].

## 8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

Правила приймання рідких безалкогольних напоїв — згідно з ГОСТ 6687.0; концентратів безалкогольних напоїв — згідно з ГОСТ 15113.0.

## 9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

9.1 Відбір проб здійснюють:

- рідких безалкогольних напоїв — згідно з ГОСТ 6687.0,
- концентратів безалкогольних напоїв — згідно з ГОСТ 15113.0,
- для мікробіологічних аналізів — згідно з ГОСТ 26668.

**9.2 Підготовка проб:**

- для мікробіологічних аналізів — згідно з ГОСТ 26669;
- для визначення токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929.

**9.3 Визначення масової частки сухих речовин — згідно з ГОСТ 6687.2.**

**9.4 Визначення кислотності — згідно з ГОСТ 6687.4.**

**9.5 Визначення масової частки двоокису вуглецю — згідно з ГОСТ 6687.3, ГОСТ 12258 та ГСТУ 18.18 [8].**

**9.6 Визначення масової концентрації аспартаму, сахарину, кофеїну та бензоату натрію — згідно з ГОСТ 30059.**

**9.7 Визначення масової частки спирту — згідно з ГОСТ 6687.7.**

**9.8 Визначення стійкості — згідно з ГОСТ 6687.6.**

**9.9 Визначення органолептичних показників та об'єму продукції — згідно з ГОСТ 6687.5.**

**9.10 Визначення солей у штучно мінералізованих водах — згідно з ГОСТ 6687.8.**

**9.11 Методи аналізу штучно мінералізованої води — згідно з ГОСТ 23268.1 — ГОСТ 23268.5, ГОСТ 23268.17.**

**9.12 Методи аналізу концентратів безалкогольних напоїв — згідно з ГОСТ 15113.1—ГОСТ 15113.4.**

**9.13 Визначення вітамінів — згідно з ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24556 та за методиками, атестованими в установленому порядку.**

**9.14 Визначення барвників — за методиками, атестованими в установленому порядку.**

**9.15 Визначення вітамінів і барвників проводять у порядку державного санітарного нагляду.**

**9.16 Визначення токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932—26933.**

Періодичність визначення токсичних елементів у безалкогольних напоях установлена методичними вказівками № 5.08.07/1232 [9].

**9.17 Визначення мікробіологічних показників проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками, які затверджені Міністерством охорони здоров'я України.**

**9.18 Допускається застосування інших методик, атестованих та затверджених в установленому порядку.**

## **10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ**

**10.1 Безалкогольні напої транспортують усіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на даному виді транспорту.**

**10.2 Транспортування безалкогольних напоїв у торговельні заклади, обладнані стаціонарними резервуарами, проводять в автоцистернах згідно з ГОСТ 9218 і чинними нормативними документами.**

**10.3 Зберігання безалкогольних напоїв проводиться за температури від 0 до 20 °C, напоїв бродіння — від 0 до 12 °C.**

Відносна вологість повітря у складських приміщеннях для зберігання концентратів безалкогольних напоїв не повинна перевищувати 75 %.

## **11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**11.1 Виробник гарантує відповідність безалкогольних напоїв вимогам цього стандарту за умови дотримання умов транспортування і зберігання.**

**11.2 Термін придатності до споживання безалкогольних напоїв установлюється виробником у рецептурі на кожну назву і повинен бути не менший за показник стійкості.**

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)

**КОДИ ДКПП ЗГІДНО З ДК 016 [10]**

Назва продукції	Код ДКПП
Напої безалкогольні рідкі	15.98 15.98.12
Концентрати безалкогольних напоїв	15.89 15.89.14

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

- [1] ТИ 10-5031536-73-90 Технологическая инструкция по водоподготовке для производства пива и безалкогольных напитков. Утв. НПО напитков и минеральных вод 20.12.90
- [2] Правила безпеки при виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв. Державний нормативний акт про охорону праці № 1.8.10-1.13-97. Затв. наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 22.04.97 р. № 98, розроблені Українським науково-дослідним інститутом пиво-безалкогольної, кондитерської та харчоконцентратної галузей харчової промисловості
- [3] СанПиН 3244-85 Санитарные правила для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности
- [4] Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами. Затв. Міністерством екологічної безпеки України від 02.99 р., розроблені Міністерством охорони навколишнього природного середовища та ядерної безпеки України
- [5] СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений
- [6] ДСП-201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)
- [7] СанПиН 42-128-4690-88 Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами
- [8] ГСТУ 18.18-97 Метод визначення двоокису вуглецю в пиві, безалкогольних напоях і мінеральних водах, розлитих у полімерні пляшки марки ПЕТФ
- [9] Методичні вказівки «Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» № 5.08.07/ 1232 від 11.01.95 р. Затв. Міністерством охорони здоров'я України
- [10] ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

## Зміна №1 ДСТУ 4069-2002 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови

Затверджено та надано чинності наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 5 липня 2003 р. № 118

чинна від 2003-09-01

## Розділ 2.

Вилучити:

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 18963-73 Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (килиформных бактерий)

Дополнити:

ДСТУ ГОСТ 30712-2003 Продукти безалкогольної промисловості. Методи мікробіологічного аналізу (ГОСТ 30712-2001, IDT)

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов

ГОСТ 10678-76 Кислота ортофосфорная термическая. Технические условия

ГОСТ 30425-97 Консервы. Методы определения промышленной стерильности

## Розділ 5.

Підпункт 5.1.3. Таблиця 2. У графі «Назва показника» замінити слова «Масова частка спирту, %, не більше ніж» на: «Об'ємна частка спирту, %, не більше ніж»;

Підпункт 5.1.4.

Другий абзац. Замінити слова «на ароматизаторах — 90» на: «на ароматизаторах — 60»; четвертий абзац. Замінити слова «в пакетах — 360» на: «в пакетах та скляних банках — 360».

Підпункт 5.1.10. Таблицю 5 викласти в новій редакції:

Підпункт 5.2.1.

Другий абзац викласти в новій редакції: «воду питну підготовлену згідно з чинними нормативними документами»;

дополнити абзацами (після шостого):

«кислота молочна згідно з ГОСТ 490»;

«кислота ортофосфорна згідно з ГОСТ 10678»;

«кислота аскорбінова згідно з чинними нормативними документами».

Підпункт 5.3.2. Замінити слова «місткістю 0,8 дм<sup>3</sup>» на: «місткістю 0,75 дм<sup>3</sup>».

Підпункт 5.4.1.

Абзац 8, 9 викласти в новій редакції: «кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання»;

абзац 16. Вилучити слова: «(для дієтичних та діабетичних напоїв)»;

дополнити абзацом: «Допускається нанесення кінцевого терміну реалізації або дати виготовлення і терміну придатності до споживання на ковпачку».

Підпункт 5.4.8.

Абзац 6, 7 викласти в новій редакції: «кінцевого терміну реалізації або дати виготовлення і терміну придатності до споживання»;

дополнити абзацом (після дев'ятого): «харчової цінності».

Додаток Б. Бібліографія. Вилучити «[1] ТИ 10-5031536-73 – 90 Технологическая инструкция по водоподготовке для производства пива и безалкогольных напитков. Утв. НПО напитков и минеральных вод 20.12.90».

Таблиця 5 — Мікробіологічні показники безалкогольних напоїв

Назва показника	Напій беззлаковий, рідкі				Напій бродіння				Концентрати беззлакових напоїв у споживчій тарі			
	Непастеризовані (без зодні (без консерванта та з консервантом) зі стінкою) менше ніж 30 діб	Напастеризовані зі стінкою більше ніж 30 діб	На підсушувачах	Пастеризовані зовсім	На чистих культурах	На хлібопекарських дріжжах	Напій на зерновій сировині	Рід містять бікарбонатну натрію	Штучно мінералізовані води	Методи випробування		
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/(см <sup>3</sup> , г), не більше 300	—	—	100	100	50	—	—	—	5,0 · 10 <sup>4</sup>	100	Згідно з ДСТУ ГОСТ 30712	
Бактерії групи кишкових паличок (копіформи), об'єм чи маса продукта (см <sup>3</sup> , г), в яких вони не допускаються	333	100	100	100	333	1,0	< 0,1	100	1,0	333	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України
Патогенні т.ч. бактерії роду Сальмонелла, об'єм чи маса продукта (см <sup>3</sup> , г), в яких вони не допускаються	25	100	100	100	25	25	25	25	25	1000	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України
Pseudomonas aeruginosa, об'єм (см <sup>3</sup> ), в якому не допускається	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України
Кількість дріжджів та пліснів КУО/(см <sup>3</sup> , г), не більше	100 (дріжджі плісніви в сумі)	Не допускаються в 1 см <sup>3</sup>	50 — плісніви; 50 — дріжджі	5,0 — плісніви; дріжджі не допускаються в 1 см <sup>3</sup>	—	—	Не допускаються в 1 см <sup>3</sup>	Не допускаються в 10 см <sup>3</sup>	Не допускаються в 10 см <sup>3</sup>	—	Згідно з методиками, затвердженими МОЗ України	Згідно з ДСТУ ГОСТ 30712
Кількість молочно-кислих бактерій, КУО/(см <sup>3</sup> , г)	—	—	—	Не допускаються в 1 см <sup>3</sup>	Не допускаються в 1 см <sup>3</sup>	—	—	—	—	—	Згідно з ГОСТ 10444.11	