
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
7190—
2013

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПБТ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 341-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7190—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52192—2003

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2014 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 7190—2013 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	<p>—</p> <p>—</p> <p>ГОСТ 31266—2004</p> <p>—</p>	<p>ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия</p> <p>ГОСТ 12712—2013 Водки и водки особые. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 31266—2004*</p> <p>*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».</p> <p>ГОСТ 31493—2012 Дистиллят винный. Технические условия</p> <p>ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия</p> <p>ГОСТ 31728—2012 Дистилляты коньячные. Технические условия</p> <p>ГОСТ 32027—2013 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия</p> <p>ГОСТ 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 32071—2013 Продукция алкогольная. Ликеры. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 32080—2013 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа</p> <p>ГОСТ 32160—2013 Дистиллят фруктовый (плодовый). Технические условия</p>
Пункт 5.2	<p>— спирт коньячный по ГОСТ 17136 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;</p> <p>— виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;</p> <p>—</p> <p>—</p>	<p>—</p> <p>— виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные по ГОСТ 32027;</p> <p>— водки и водки особые по ГОСТ 12712;</p> <p>— ликеры по ГОСТ 32071;</p>

В каком месте	Напечатано	Должно быть
	—	- вина столовые и виноматериалы столовые по ГОСТ 32030;
	—	- дистиллят винный по ГОСТ 31493;
	—	- дистилляты коньячные по ГОСТ 31728;
	—	- дистиллят фруктовый (плодовый) по ГОСТ 32160;
	—	- дистилляты зерновые по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; *
	—	* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55799—2013 «Дистиллят зерновой. Технические условия».
	—	- двуокись углерода по ГОСТ 8050;
	- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;	- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908, кислоту лимонную безводную по ГОСТ 31726;
Пункт 6.1	Правила приемки — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.	Правила приемки — по ГОСТ 32080.
Пункт 7.1	Отбор проб — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.	Отбор проб — по ГОСТ 32080.
Пункт 7.3	Определение крепости, массовой концентрации общего экстракта, сахара и кислот в пересчете на лимонную кислоту — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.	Определение крепости, массовой концентрации общего экстракта, сахара и кислот в пересчете на лимонную кислоту — по ГОСТ 32080.
Пункт 7.6	Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.	Определение содержания токсичных элементов: - ртути — по ГОСТ 26927; - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266; - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

(ИУС № 8 2015 г.)

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ**Общие технические условия**

Liqueur-vodka products. General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ликероводочные изделия: наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, настойки горькие, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли и джины.

Требования безопасности продукции изложены в 5.1.7, к качеству продукции — в 5.1.2—5.1.4, 5.1.6, к упаковке и маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 3473—78 Пиво. Общие технические условия
- ГОСТ 5194—91 Патока крахмальная. Технические условия
- ГОСТ 5962—2013 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия
- ГОСТ 6687.3—87 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуоксида углерода
- ГОСТ 12290—89 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия
- ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия
- ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
- ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 32098—2013 Водки и водки особые. Изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **наливка:** Ликероводочное изделие крепостью от 18,0 % до 20,0 %, с содержанием сахара не менее 25,0 и не более 40,0 г/100 см³, изготовленное из спиртованных соков, морсов с добавлением пищевых ингредиентов.

3.2 **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % до 20,0 %, с содержанием сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 см³, изготовленное из спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и пищевых ингредиентов.

3.3 **настойка сладкая:** Ликероводочное изделие крепостью от 16,0 % до 29,0 %, с содержанием сахара не менее 8,0 и не более 30,0 г/100 см³, изготовленное из полуфабрикатов с использованием пищевых ингредиентов.

3.4 **настойка полусладкая:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 40,0 %, с содержанием сахара не менее 4,0 и не более 10,0 г/100 см³, изготовленное из полуфабрикатов с использованием пищевых ингредиентов.

3.5 **настойка горькая:** Ликероводочное изделие крепостью от 25,0 % до 60,0 %, с содержанием общего экстракта не более 3,0 г/100 см³, изготовленное на полуфабрикатах и/или ингредиентах, придающих привкус горечи.

3.6 **напиток десертный:** Ликероводочное изделие крепостью от 12,0 % до 16,0 %, с содержанием сахара не менее 14,0 и не более 30,0 г/100 см³, изготовленное из полуфабрикатов с добавлением пищевых ингредиентов.

3.7 **напиток спиртной газированный:** Ликероводочное изделие крепостью от 7,0 % до 12,0 %, с содержанием сахара не более 10,0 г/100 см³, изготовленное из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних ингредиентов и насыщенное двуокисью углерода до массовой доли 0,3 % и более.

3.8 **напиток спиртной негазированный:** Ликероводочное изделие крепостью от 7,0 % до 12,0 %, с содержанием сахара не более 10,0 г/100 см³, изготовленное из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних ингредиентов без насыщения двуокисью углерода.

3.9 **аперитив:** Ликероводочное изделие крепостью от 12,0 % до 35,0 %, с содержанием сахара не менее 5,0 и не более 18,0 г/100 см³, изготовленное с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов, придающих легкий привкус горечи.

3.10 **бальзам:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 45,0 %, с содержанием общего экстракта не менее 5,0 и не более 40,0 г/100 см³, от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленный из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения и карамельный колер.

3.11 **коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 40,0 %, с содержанием сахара не более 24,0 г/100 см³, изготовленный с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов.

3.12 **джин:** Ликероводочное изделие крепостью от 37,5 % до 55,0 %, с содержанием общего экстракта и сахара не более 2,0 г/100 см³ с преобладающим вкусом можжевельника, который получают путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника, либо натуральными вкусоароматическими веществами, при этом вкус можжевельника должен оставаться доминирующим.

П р и м е ч а н и е — **полуфабрикат ликероводочного производства**: Составная часть продукции ликероводочного производства в виде спиртованных настоев, соков, экстрактов, морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного сиропа и колера, приготовляемых в соответствии с действующими технологическими регламентами и/или технологическими инструкциями.

4 Классификация

В зависимости от крепости, массовой концентрации общего экстракта и сахара ликероводочные изделия делят на группы:

- наливки;
- пунши;
- настойки сладкие;
- настойки полусладкие;
- настойки горькие;
- напитки десертные;
- напитки спиртные газированные и негазированные;
- аперитивы;
- бальзамы;
- коктейли;
- джины.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Ликероводочные изделия должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам для каждого конкретного наименования с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт

5.1.2 По внешнему виду ликероводочные изделия должны быть прозрачными (за исключением непрозрачных спиртных газированных и негазированных напитков) и без осадка. Допускается наличие в бутылках с изделием отдельных частей растений, плодов и фруктов, предусмотренных рецептурой. Допускается образование мутной капли, наблюдаемой при переворачивании бутылки с ликероводочным изделием и исчезающей при взбалтывании.

5.1.3 По органолептическим показателям ликероводочные изделия должны иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецептурами для каждого конкретного наименования.

5.1.4 По физико-химическим показателям группы ликероводочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация, г/100 см ³		
		общего экстракта	сахара	кислот в пересчете на лимонную кислоту
Наливки	18,0—20,0	26,0—47,0	25,0—40,0	0,20—1,00
Пунши	15,0—20,0	31,0—43,0	30,0—40,0	Не более 1,30
Настойки сладкие	16,0—29,0	9,0—32,0	8,0—30,0	Не более 0,90
Настойки полусладкие	20,0—40,0	5,0—12,0	4,0—10,0	Не более 0,80
Настойки горькие	25,0—60,0	0—3,0	Не нормируется	Не более 0,50
Напитки десертные	12,0—16,0	15,0—32,0	14,0—30,0	0,20—1,00
Напитки спиртные газированные и негазированные	7,0—12,0	Не более 10,5	Не более 10,0	0,20—1,00
Аперитивы	12,0—35,0	5,5—20,0	5,0—18,0	Не более 0,70

Окончание таблицы 1

Наименование группы изделий	Крепость, %	Массовая концентрация, г/100 см ³		
		общего экстракта	сахара	кислот в пересчете на лимонную кислоту
Бальзамы	20,0—45,0	5,0—40,0	Не нормируется	Не нормируется
Коктейли	20,0—40,0	Не более 25,0	Не более 24,0	Не более 0,50
Джины	37,5—55,0	Не более 2,0	Не более 2,0	Не нормируется

5.1.5 Физико-химические показатели ликероводочного изделия каждого наименования должны соответствовать значениям, предусмотренным рецептурой.

5.1.6 Массовая доля двуокси углерода в газированных спиртных напитках должна быть не менее 0,3 %.

5.1.7 Содержание токсичных элементов и метилового спирта не должно превышать допустимых уровней, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.8 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям для конкретных наименований ликероводочных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для ликероводочных изделий								
	с содержанием общего экстракта и сахара, г/100 см ³			с повышенной естественной кислотностью полуфабрикатов, вносимых в изделия	напитков спиртных газированных и негазированных	горьких настоек	бальзамов	коктейлей	джинов
	от 30 и более	от 15 до 30	до 15						
Крепость, %	±0,5	±0,5	±0,5	Не нормируется	±0,3	±0,2	±0,2	±0,5	±0,2
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	±0,8	±0,6	±0,3	Не нормируется	±0,2	±0,3	±0,5	±0,5	±0,3
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	±0,03	±0,03	±0,03	±0,2	±0,03	±0,03	Не нормируется	±0,02	Не нормируется

5.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления ликероводочных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по ГОСТ 5962, за исключением спирта 1-го сорта и спирта «Базис»;
- воду питьевую жесткостью до 1 °Ж для естественной воды и до 0,36 °Ж для исправленной воды;
- сахар-песок по ГОСТ 21, сахар белый по ГОСТ 31895 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- спирт коньячный по ГОСТ 17136 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- спирт этиловый плодовый по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- плоды и фрукты свежие и сушеные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье сушеное растительное: кора, семена, корки citrusовых плодов, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки плодовые и фруктовые концентрированные по [2] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вино виноградное и виноматериалы виноградные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морсы спиртованные из свежего фруктового (плодового) сырья по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морсы спиртованные из сушеного фруктового (плодового) сырья по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- настои спиртованные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- спирты ароматные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коньяк по ГОСТ 31732 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пиво по ГОСТ 3473 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мед натуральный по ГОСТ 19792 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- патоку крахмальную по ГОСТ 5194 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бензоат натрия по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вещества ароматические, масла эфирные, эссенции, ароматизаторы, красители, подсластители и другие пищевые добавки и материалы по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование других видов сырья и материалов, соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По показателям безопасности сырье и материалы, применяемые для приготовления ликероводочных изделий должны соответствовать требованиям [1], пищевые добавки — [3] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Применение искусственных ароматизаторов не допускается.

5.3 Упаковка, маркировка

Упаковка, маркировка — в соответствии с требованиями [4], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32098.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и метилового спирта в ликероводочных изделиях устанавливает изготовитель в программе производственного контроля или в соответствии с порядком, установленным законодательством страны-изготовителя.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение крепости, массовой концентрации общего экстракта, сахара и кислот в пересчете на лимонную кислоту — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение двуокси углерода в спиртных газированных напитках — по ГОСТ 6687.3 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение ликероводочных изделий — по ГОСТ 32098.

8.2 Сроки годности ликероводочных изделий устанавливает изготовитель. Для конкретного наименования ликероводочного изделия срок годности устанавливают в рецептурах или технологических инструкциях.

Рекомендуемые сроки годности ликероводочных изделий при соблюдении условий хранения и транспортирования не менее:

- 12 мес — бальзамы, джины;
- 10 мес — наливки, пунши, полусладкие и горькие настойки;
- 6 мес — сладкие настойки, аперитивы, коктейли, спиртные газированные и негазированные напитки;
- 3 мес — десертные напитки;
- 4 мес — горькие, полусладкие, сладкие настойки и наливки, приготовленные с применением коньяка, портвейна, спиртованного сливового сока, спиртованных настоев хлебных сухарей, черного перца, красного перца и других ингредиентов с большим содержанием дубильных и красящих веществ.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № 880
- [2] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей № 882
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» № 58
- [4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» № 769
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» № 881

УДК 663.83:006.354

МКС 67.160.10

Н74

Ключевые слова: изделия ликероводочные, наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, настойки горькие, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли, джины, общие технические условия

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 06.05.2014. Подписано в печать 02.06.2014. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 123 экз. Зак. 2212.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru