

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ  
РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

ЭКСТРАКТЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18078—72

Издание официальное

5 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

**ЭКСТРАКТЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

Технические условия

Fruit and berry extracts.  
Specifications**ГОСТ**

18078—72\*

**ОКП 916861, 916862**

Утвержден Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 1 августа 1972 г. № 1532. Срок введения установлен

с 01.01.74

Постановлением Госстандарта СССР от 30.06.87 № 2874 срок действия продлен

до 01.01.93**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на плодовые и ягодные экстракты, приготовленные увариванием свежих или консервированных плодовых и ягодных соков.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**1.1. Плодовые и ягодные экстракты вырабатывают следующих наименований:**

- алычовый;
- брусничный;
- виноградный;
- вишневый;
- голубичный;
- гранатовый;
- грушевый из дикорастущих сортов;
- грушевый из культурных сортов;
- ежевичный;
- кизиловый;
- клубничный;

**Издание официальное****Перепечатка воспрещена**

\* Переиздание (август, 1988 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в феврале 1978 г., январе 1983 г.; Пост. № 45 от 07.01.83, июне 1987 г. (ИУС 3—78, 5—83, 11—87).

клюквенный;  
красносмородиновый;  
малиновый;  
сблепиховый;  
рябиновый;  
сливовый;  
терновый;  
черешневый;  
черничный;  
черноплоднорябиновый;  
черносмородиновый;  
яблочный из дикорастущих сортов;  
яблочный из культурных сортов.

Коды ОКП приведены в обязательном приложении.  
**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.2. Для приготовления экстрактов применяют следующее сырье и материалы:

соки плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 656—79;  
соки плодовые и ягодные, консервированные асептическим способом или сорбиновой кислотой;

соки плодовые и ягодные, консервированные сернистым ангидридом;

кислота сорбиновая;

сок виноградный натуральный по ГОСТ 25892—83;

соки-полуфабрикаты плодово-ягодные натуральные;

соки-полуфабрикаты холдильного хранения.

При изготовлении экстрактов не допускается:

смешивание соков разных видов;

добавление искусственных красителей, сахара, декстрина и пищевых кислот, за исключением сорбиновой кислоты.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

1.3. Плодовые и ягодные экстракты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. В зависимости от показателей качества экстракты выпускают высшим и первым сортами.

Экстракты, выработанные из соков, консервированных сернистым ангидридом, а также из соков дикорастущих яблук и груш оцениваются не выше, чем первым сортом.

1.5. По органолептическим показателям плодовые и ягодные экстракты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка после отстаивания в течение 2 ч. Рябиновый, черничный, гранатовый, голубичный, облепиховый, сливовый, черноплоднорябиновый, черносмородиновый экстракты могут быть непрозрачными	Допускается в виноградном экстракте незначительный осадок винного камня
Вкус и запах	Свойственные сокам, из которых изготовлен экстракт	Допускается вкус и запах, выраженные слабее
Цвет	Не допускаются посторонние привкус и запах Близкий к цвету натуральных соков, из которых изготовлен экстракт	Допускается более темный цвет

1.6. По физико-химическим показателям плодовые и ягодные экстракты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее		По ГОСТ 8756.2—82
виноградный	62,0	
клубничный	54,9	
облепиховый	44,0	
черносмородиновый	44,0	
остальные экстракты	57,0	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не менее		По ГОСТ 25555.0—82
алычовый	7,0	
брюсличный	12,5	
виноградный	1,8	
вишневый	5,0	
голубичный	5,5	
гранатовый	5,0	
грушевый из дикорастущих сортов	4,0	
грушевый из культурных сортов	3,0	
ежевичный	6,0	
кизиловый	5,0	
клубничный	6,0	
клюквенный	20,0	