

ГОСТ 6882—88

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й Й С Т А Н Д А Р Т

---

# ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ****Технические условия**

Dried grapes. Specifications

**ГОСТ  
6882—88**МКС 67.080.10  
ОКП 91 6444**Дата введения 01.01.89**

Настоящий стандарт распространяется на сушеный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), заготовляемый для выработки сушеного винограда (готового продукта), и на сушеный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для торговли и общественного питания.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Сушеный виноград должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**1.2. Характеристики**

1.2.1. Для выработки сушеного винограда (полуфабриката) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации.

Для выработки сушеного винограда (готового продукта) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации, и сушеный виноград (полуфабрикат).

На переработку не допускается свежий виноград, в котором остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, установленные Минздравом СССР.

1.2.2. В зависимости от ампелографических сортов и способов обработки сушеный виноград (полуфабрикат и готовый продукт) вырабатывают следующих видов:

кишмиш (сояги, сабза, бедона, шигани);

изюм (светлый, окрашенный);

авлон.

Характеристика видов приведена в приложении 1.

Коды ОКП указаны в приложении 2.

1.2.3. В зависимости от показателей качества сушеный виноград кишмиш и изюм подразделяют на три сорта: высший, первый и второй. Сушеный виноград авлон на сорта не подразделяют.

1.2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям сушеный виноград кишмиш должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1, изюм и авлон — в табл. 2.

Таблица I

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов кишмиша											
	сояги			сабза			бедона			шигани		
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй
Внешний вид Вкус и запах												
Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.												
Цвет	Светло-зеленый	Светло-зеленый с желтым оттенком	От золотистого до светло-коричневого	От золотистого до коричневого	Коричневый с бурым оттенком	Бурый разных оттенков	Синечерный	Синечерный с примесью красных ягод	От синечерного до красного			
Масса 100 ягод, г, не менее	34	25	20	36	28	22	36	27	21	56	41	26
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: полуфабрикат готовый продукт				82			84			83		
Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, не более	0,03	0,05	0,03	0,07	0,03	0,07	0,03	0,07	0,03	0,07		
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	—	—	0,01	—	—	—	—	—	—	—		
Допускаемые отклонения												
Массовая доля ягод других видов сушеного винограда, %, не более: полуфабрикат готовый продукт	Не допускаются	0,8	2	Не допускаются	0,8	2	Не допускаются	0,8	2	Не допускаются	1	2
Массовая доля тонких и недоразвитых ягод, %, не более: полуфабрикат	То же	0,5	1	То же	0,5	—	То же	0,5	—	То же	0,5	1
	1	2	7	1	2	7	1	2	7	2	3	5

## С. 3 ГОСТ 6882—88

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов кишмиша											
	сояги			сабза			бедона			шигани		
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй
готовый продукт				0,5						1		
Массовая доля механически поврежденных ягод, %, не более:												
полуфабрикат готовый продукт	2	5	7	4	8	10	2	5	7	3	5	8
Массовая доля ягод с плодоножками в готовом продукте, %, не более	3	6	8	5	10	14	3	6	9	5	8	12
Массовая доля ягод другого цвета, %, не более:												
сояги желтого цвета, шигани красного цвета	2	4	6	4	6	8	3	4	7	3	5	8
Массовая доля ягод другого цвета, %, не более:												
сояги желтого цвета, шигани красного цвета	Не допускается	15	Не нормируется	Не допускается	Не допускается	Не допускается			7	15	Не нормируется	

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов изюма											
	изюм светлый						изюм окрашенный					
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	авлон					
Внешний вид							Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек					
Вкус и запах							Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются					
Цвет	Светло-зеленый с золотистым оттенком	От светло-зеленого до коричневого с бурым оттенком		Сине-черный с красным оттенком			—					
Масса 100 ягод, г, не менее	131	107	82	105	86	60	—					
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:												
полуфабрикат		82					82					
готовый продукт		81					81					