

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

**Концентраты пищевые**

**НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ РАСТВОРИМЫЕ**

**Технические условия**

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ****Концентраты пищевые****НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ РАСТВОРИМЫЕ****Технические условия**

Food concentrates. Instant coffee substitutes drinks.

Specifications

**ГОСТ Р  
50364—92**

ОКС 67.140.20

ОКП 91 9831, 91 9832

**Дата введения 1994—01—01**

Настоящий стандарт распространяется на растворимые кофейные напитки, представляющие собой высушенные до порошкообразного состояния экстракты, полученные из обжаренного растильного сырья, предназначенные для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовой добавки при производстве различных пищевых продуктов.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 1.3.3, 2.2 и разделе 3.

## **1 Технические требования**

1.1 Растворимые кофейные напитки вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

### **1.2 Ассортимент**

1.2.1 В зависимости от вида сырья растворимые кофейные напитки вырабатывают следующих наименований:

напитки с натуральным кофе без цикория — «Валгумс», «Летний», «Южный»;

напитки с натуральным кофе и с цикорием — «Львовский», «Мария», «Новость», «Черноморский», «Цикорно-яблочный»;

напитки с цикорием без натурального кофе — «Бодрость», «Курземе»;

напитки из цикория — «Цикорий растворимый».

1.2.2 Коды ОКП на растворимые кофейные напитки приведены в приложении 1.

### **1.3 Характеристики**

1.3.1 Органолептические показатели растворимых кофейных напитков должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный, наличие комков не допускается	По 3.4
Цвет	Коричневый, разной степени интенсивности	По 3.4
Вкус и аромат	Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха	По 3.4

---

### **Издание официальное**



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

© Издательство стандартов, 1993

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.3.2 Физико-химические показатели растворимых кофейных напитков должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
при выпуске с производства	4,5	
к окончанию срока хранения	6,0	
Массовая доля золы (в расчете на сухую массу), %, не менее	3,5	По ГОСТ 15113.8
рН (напитка), не менее	4,5	По ГОСТ 29148*
Продолжительность полного растворения, мин, не более:		По ГОСТ 29148
в горячей воде (96—98 °C)	0,5	
в холодной воде (18—20 °C)	3,0	
Массовая доля кофеина (в расчете на сухую массу), %, не менее:		По ГОСТ 29148
при закладке кофе натурального в количестве, %:		
10	0,3	
15	0,4	
20	0,6	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3 · 10 <sup>-4</sup>	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	По ГОСТ 15113.2

1.3.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\*\*, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

1.3.4 Для производства растворимых кофейных напитков используют следующее сырье и материалы:

кофе натуральный сырой первого и второго сортов;  
цикорий сушеный для промышленной переработки по РСТ РСФСР 286;  
цикорий растворимый пастообразный по НТД;  
ячмень по ГОСТ 5060, ГОСТ 28672;  
ржь продовольственная по ГОСТ 16990;  
семена виноградные для промышленной переработки по НТД;  
сок яблочный осветленный первого сорта по ГОСТ 656\*\*\*;  
вода питьевая по ГОСТ 2874<sup>4\*</sup>;

препараты ферментные, разрешенные к применению в пищевой промышленности органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

#### 1.4 Упаковка и маркировка

1.4.1 Упаковка и маркировка растворимых кофейных напитков — по ГОСТ 24508. На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности (см. приложение 2).

## 2 Приемка

### 2.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

2.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51881—2002 (здесь и далее).

\*\* На территории Российской Федерации действуют СанПин 2.3.2.1078—2001.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52184—2003.

4\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 (здесь и далее).