
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
51135—
2010

ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ
Правила приемки и методы анализа

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликеро-водочная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2010 г. № 515-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51135—98

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2011

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Правила приемки	2
4 Методы отбора проб	4
5 Методы анализа	5
5.1 Определение полноты налива	5
5.2 Определение органолептических показателей	5
5.3 Определение крепости	6
5.4 Определение массовой концентрации общего экстракта	9
5.5 Определение массовой концентрации сахара	10
5.6 Определение массовой концентрации кислот	14
5.7 Определение массовой доли двуокиси углерода	15
5.8 Определение герметичности укупоривания бутылок с изделием	16
6 Требования безопасности	16
Приложение А (обязательное) Температурные поправки	17
Приложение Б (обязательное) Зависимость массовой концентрации общего экстракта от показаний рефрактометра и относительной плотности водного раствора экстракта	20
Приложение В (обязательное) Методика приготовления аттестованных растворов сахарозы	27
Приложение Г (обязательное) Разбавление ликероводочных изделий в зависимости от содержания в них сахара для фотоэлектроколориметрического метода	29
Приложение Д (обязательное) Характеристики показателей точности и прецизионности определения массовых концентраций общего экстракта, сахара и кислот	30
Библиография	31

