

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВА

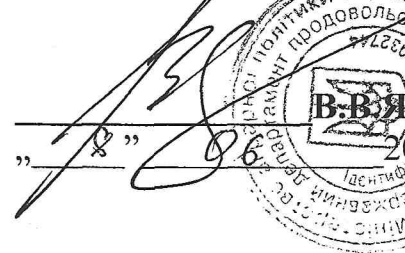
ПОГОДЖЕНО

Директор Департаменту з питань адміністрування акцизногобору і контролю за виробництвом та обігом підакцизних товарів

  
" 6 " \_\_\_\_\_ 2006 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник голови Департаменту продовольства

  
" 6 " \_\_\_\_\_ 2006 р.

ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ  
на виробництво  
"Сидру"

ТІ 00032744-4096-2006

Рекомендована до затвердження Центральною дегустаційною комісією з оцінки якості харчової продукції Укрпродспілки Департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України

Протокол № 3 від 3 березня 2006 р.


Чинна з " 8 " \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2006 р.

Вводиться вперше

Розроблена: ТОВ "Ансель", м. Харків, вул. Благоева, 17


ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу науково-технічної та інвестиційної політики  
Держпродспілки


  
" 17 " \_\_\_\_\_ 2006 р.

РОЗРОБЛЕНО

Директор ТОВ "Ансель"

  
" " \_\_\_\_\_ 2006 р.

Завідуюча лабораторією

  
" " \_\_\_\_\_ 2006 р.



Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво сидрів плодово – ягідних: тихих, газованих та ігристих: «Сидр яблучний», «Сидр яблучно-вишневий», «Сидр яблучно-сливовий», «Сидр яблучно-абрикосовий», «Сидр яблучно-смородиновий», «Сидр яблучно-суничний», «Сидр яблучно-виноградний», «Сидр яблучно-терновий» (далі – сидри тихі, газовані та ігристі) ТОВ “Ансель” згідно з ТУ У 15.9-32236707-003.

Сидри плодово-ягідні тихі, газовані та ігристі виготовляються:

тихі та газовані – з оброблених сидрових матеріалів, до складу яких входить зброджений яблучний сік з додаванням концентрованого яблучного соку, зброджено - спиртований або спиртований сік (яблучний, вишневий, абрикосовий, смородиновий, сливовий, суничний, виноградний, терновий), або плодово - ягідні концентровані соки або екстракти плодів чи ароматичні добавки, експедиційний лікер, лимона кислота з подальшим розливом тихих сидрів, а газованих з насиченням купажу двоокисом вуглецю екзогенного походження .

ігристі - періодичним способом шляхом насичення оброблених сидрових матеріалів двоокисом вуглецю ендogenousного походження під час вторинного бродіння в герметичних резервуарах( акратофорах) під тиском з послідуєчим додаванням експедиційного лікеру;

Авторські права на технологію виробництва, назву та етикетку сидрів плодово-ягідних тихих, газованих та ігристих: «Сидр яблучний», «Сидр яблучно-вишневий», «Сидр яблучно-сливовий», «Сидр яблучно-абрикосовий», «Сидр яблучно-смородиновий», «Сидр яблучно-суничний», «Сидр яблучно-виноградний», «Сидр яблучно-терновий» згідно з чинним законодавством, належать ТОВ “Ансель”.

## 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1 Готова продукція повинна відповідати таким вимогам:

- за органолептичними показниками:

Таблиця 1

Назва показників	Характеристика
Забарвлення: - білого - рожевого - червоного	Від світло - солом'яного до солом'яного з янтарним відтінком Від світло-рожевого до рожевого Рубінове різних відтінків
Аромат	Чистий, з легкими тонами відповідної сировини
Смак	Свіжий, гармонійний
Пінливі властивості для газованих напоїв	При наливанні в келих повинна утворюватися піна і виділятися бульбашки діоксиду вуглецю

- за фізико-хімічними показниками:

Таблиця 2

Назва продукції	Назва показників				
	2	3	4	5	6
	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/100 см <sup>3</sup>	Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на яблучну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	Масова концентрація легких кислот, г/дм <sup>3</sup> , не більше	Колір
Сидр яблучний тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	білий
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Сидр яблучно-вишневий тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	від рожевого до червоного
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Сидр яблучно-сливовий тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	білий
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Сидр яблучно-абрикосовий тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	білий
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			

Сидр яблучно-смородиновий тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	червоний
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Сидр яблучно-суничний тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	рожевий
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Сидр яблучно-виноградний тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	білий
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Сидр яблучно-терновий тихий газований та ігристий	5,0	5,0	5,0-7,0	1,2	червоний
	6,0	5,0			
	7,0	7,0			
	8,0	7,0			
	8,0	8,0			
	8,0	10,0			
Тиск діоксиду вуглецю у плящі з газованим сидром при температурі 20 <sup>0</sup> С, кПа, не менше					200

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ТУ У 15.9-32236707-003.

1.2 Вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольственного сирья и пищевых продуктов» № 5061, затвердженими Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНИ ТА МАТЕРІАЛІВ

Для виготовлення сидрів тихих, газованих та ігристих використовуються:  
- яблука свіжі згідно з ГОСТ 27572 ;

- яблука свіжі дикорослі згідно з РСГ УРСР 1894;
- соки яблучні зброжені згідно з РСТ УРСР 1771;
- соки плодови та ягідні концентровані згідно з ГОСТ 18192;
- экстракты плодовые и ягодные. ТУ ГОСТ 18078-72;
- соки плодово-ягідні зброжено – спиртовані і спиртовані згідно з ТУ У 202.13.003-96;
- соки плодово-ягідні спиртовані згідно з ДСТУ 4066;
- коньяк витриманий не менше 3-х років згідно з ГОСТ 13741;
- спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 4221;
- цукор - пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- цукор-рафінад згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);
- кислота лимонна харчова згідно з ГОСТ 908;
- діоксид вуглецю згідно з ГОСТ 8050;
- ароматичні добавки згідно з ОСТ 10-103 та інші згідно з чинними нормативними документами з дозволу Міністерства охорони здоров'я України;
- допоміжні матеріали згідно з вимогами ТУ У 15.9-32236707-003 та «Перечня конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», РД-01.

### **3 ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА І ОПИС ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ**

3.1.1 Збір і переробка яблук та необхідної плодово-ягідної сировини здійснюється у відповідності з “Основними правилами производства плодовых вин”, затвердженими Головукрдержпродресурсів при Держкомісії РМ СРСР з продовольства та закупівлі 12.05.90.

3.1.2 Приготування соків яблучних зброжених здійснюється згідно з “Технологической инструкцией по производству сока яблучного сброженного для производства крепких напитков” ТІ 10.17 УРСР 65, затвердженою Укрсадвинпромом 29.07.91., допускається для приготування зброжених соків використовувати частково відновлені соки з концентрованого яблучного соку

3.1.3 Приготування соків плодово-ягідних спиртованих здійснюється згідно з “Технологической инструкцией по производству соков плодово-ягодных спиртованных” ТІ 10.17 УССР 99, затвердженою Укрсадвинпромом 22.04.91.

3.1.4 Приготування соків плодово-ягідних зброжено-спиртованих здійснюється згідно з “Технологической инструкцией по производству соков плодово-ягодных сброженно-спиртованных” ТІ 10.17 УССР 100, затвердженою Укрсадвинпромом 22.04.91.

3.1.5 Цукровий сироп готується шляхом розчинення цукру у зброженому яблучному соці при температурі 50<sup>0</sup>С при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до 115-120<sup>0</sup> С з варкою сиропу протягом 30 хвилин. Цукровий сироп рекомендується готувати масовою концентрацією цукрів 40-45 г/100см<sup>3</sup>.

3.1.6 Після відстоювання яблучний сік направляється на бродіння, з попереднім внесенням цукрового сиропу з розрахунку отримання соку заданої міцності.

Перед бродінням рекомендується проводити пастеризацію суслу при температурі 80-85 °С протягом 2 хвилин.

3.1.7 Бродіння проводиться на чистій культурі дріжджів при температурі не вище 25 °С. Отриманий зброджений сидровий матеріал знімається з дріжджового осаду, сульфитується з розрахунку 120 мг/дм<sup>3</sup> загальної сірчистої кислоти та обробляється згідно з “Технологической инструкцией по обработке плодово-ягодных сброждено-спиртованных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности”, затвердженою МХП СРСР 22.07.82.

3.1.8 Для приготування купажу сидру тихого та газованого використовується сік яблучний зброджений, соки плодово-ягідні зброджено-спиртовані або спиртовані (вишневий, яблучний, сливовий, абрикосовий, смородиновий, суничний, виноградний, терновий), плодові екстракти (вітчизняні чи імпортовані) або ароматичні добавки, в разі необхідності, для корегування кондицій купажу задається експедиційний лікер, концентрований сік, лимонна кислота, що забезпечує отримання необхідних кондицій готових сидрів тихих та газованих.

З метою поліпшення органолептичних показників та для досягнення стабільності купаж напою в залежності від схильності до помутнінь обробляється у відповідності “Технологической инструкцией по обработке плодово-ягодных сброждено-спиртованных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности”, затвердженою МХП СРСР 22.07.82.

Оброблений та профільтрований купаж сидру витримується протягом 3-5 діб при температурі 10-18<sup>0</sup>С в повних ємностях.

3.1.9 Готовий розливостійкий купаж сидрів тихих подається на розлив, а газований охолоджується до температури мінус 2 - 4<sup>0</sup>С і фільтрується з подальшим насиченням двоокисом вуглецю в акратофор і витримується не менше 10 годин при температурі мінус 2-4<sup>0</sup>С і подається на розлив, який забезпечує тиск у пляшці не менше 200 кПа.

Допускається готовий розливостійкий купаж сидру газованого охолоджувати до мінус 2-4<sup>0</sup>С з подальшою фільтрацією і відправляти на розлив через сатуратор з забезпеченням тиску у пляшці не менше 200 кПа.

## 3.2 Приготування сидру ігристого

3.2.1 Для приготування сидру ігристого готується бродильна суміш до складу якої входять: сік яблучний зброджений, соки плодово-ягідні згідно даного типу сидру або концентровані соки, резервуарний лікер, лимона кислота.

Виготовлену бродильну суміш фільтрують и пастеризують у потоці при 80-85 °С, після чого охолоджують до 20-25 °С, направляють в резервуар з додаванням чистої культури дріжджів.

3.2.2 Розводка чистої культури сухих дріжджів готується в окремій ємності згідно мікробіологічної інструкції. Розводка дріжджів у бродильну суміш вводиться з розрахунку 5-7 млн/см<sup>3</sup> дріжджових клітин

3.2.3 Приготування резервуарного лікеру готується шляхом розчинення цукру у зброженому яблучному соці без нагрівання у при постійному перемішуванні в ємностях з механічною мішалкою. Масова концентрація цукрів 60-70 г/100см<sup>3</sup>



3.2.4 З метою поліпшення якості готового сидру бродильна суміш готується з вмістом цукру  $3,0 \text{ г/100см}^3$  з виброджуванням до  $0,5-0,3 \text{ г/100см}^3$  залишкового цукру.

Вторинне бродіння здійснюється протягом 7-8 діб при температурі від  $16\text{С}^\circ - 18\text{С}^\circ$  з пониженням до  $10-12\text{С}^\circ$  до досягненні тиску двоокисі вуглецю не менше  $0,2 \text{ МПа}$ .

При виготовленні ігристого сухого сидру по закінченню вторинного бродіння знімають з дріжджів, охолоджують до  $-2-4\text{С}^\circ$  через теплообмінник, фільтрують при температурі охолодження.

3.2.5 У профільтований ігристий сидр насосом дозатором задається експедиційний лікер з розрахунку необхідної масової концентрації цукрів у готовому сидру згідно з таблицею №2. У приймальниках сидр витримується не менше 10 годин в термос - резервуарі, а потім подають на розлив. В разі необхідності сидр ігристий додатково фільтрується.

3.2.6 Експедиційний лікер готується шляхом розчинення цукру у збродженому соку при постійному перемішуванні з подальшим підвищенням температури до  $115-120\text{С}^\circ$  з варкою протягом 30 хвилин, з цукристістю  $65-75\text{г/100см}^3$  та в разі необхідності спиртується коньяком або коньячним спиртом, що забезпечує отримання необхідних кондицій готових сидрів.

3.3 Пакування, маркування, транспортування та зберігання сидрів плодово-ягідних тихих, газованих та ігристих здійснюється у відповідності з вимогами ТУ У 15.9-32236707-003.

## 4 ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

4.1 Виробництво, зберігання та обробка виноматеріалів та інших компонентів купажу здійснюються з використанням типових обладнання і технологічних ємностей, виготовлених з корозійностійких матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для виноробної продукції.

4.2 Санітарна обробка технологічного обладнання, винопроводів та інвентарю здійснюється згідно з Інструкцією «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности» РД 202.13.027, затвердженою Укрсадвинпромом 12.10.99.

## 5 КОРОТКИЙ ОПИС МЕТОДІВ І ЗАСОБІВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ ТА МЕТОДІВ ВИПРОБУВАНЬ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Відбір проб сидрів тихих, газованих та ігристих здійснюється згідно з ГОСТ 141137, перевірка якості готової продукції згідно з вимогами ТУ У 15.9-32236707-003 та цієї технологічної інструкції.

## ЕТАПИ КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Таблиця 3

№ п/п	Об'єкт контролю	Місце контролю	Періодичність контролю	Контрольований параметр	Граничні значення параметра	Метод і засіб контролю
1	2	3	4	5	6	7
1	Яблука	Транспортна ємність	У кожній партії	Засміченість, товарність  Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менше	У відповідності з ГОСТ 27572 РСТ УРСР 1894  9,0	ГОСТ 28561
2	Сік яблучний після пресування і відстоювання	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup> , не менше Масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup> Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм <sup>3</sup> Температура пастеризації, °С Термін пастеризації, хвилин	7,0  5,5-10,0  70-150  80-85  2	ГОСТ 13192  ГОСТ 14252  ГОСТ 14351  Термометр  Годинник
3	Сік яблучний концентрований	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Масова частка сухих речовин, % не менше неосвітлений освітлений Титрована кислотність, % не менше неосвітлений освітлений	55 70  2,0 2,5	ГОСТ 8756.2-82   ГОСТ 25555.0-82
4	Чиста культура дріжджів	Виробнича розводка	Перед задачею в сік	Фізіологічний стан дріжджів	Активний	ИК 10-04-05-40
5	Сусло яблучне в процесі бродіння	Ємність для бродіння	У кожній ємності	Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup> , не менше Масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup> Температура бродіння, °С, не вище Стан дріжджових клітин	Фактично  5,0-10,0  25  Активний	ГОСТ 13192  ГОСТ 14252  Термометр  Мікроскопіювання



6	Зброджене сидрове сусло	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка спирту, %, не менше Масова концентрація цукрів, г/см <sup>3</sup> , не більше Масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup> Масова концентрація летких кислот, мг/дм <sup>3</sup> , не більше Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	5,0  0,5 Фактично  1,2  120	ГОСТ 13191  ГОСТ 13192 ГОСТ 14252 ГОСТ 13193 ГОСТ 14351
7	Соки плодово-ягідні спиртовані	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка спирту, %, не менше Масова концентрація цукрів, г/см <sup>3</sup> , не менше: яблучний вишневий сливовий абрикосовий сунічний чорносмородиновий виноградний терновий Масова концентрація летких кислот, мг/дм <sup>3</sup> , не більше Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм <sup>3</sup> , не більше: загальної вільної Масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup> повинна відповідати вимогам: яблучний вишневий сливовий абрикосовий сунічний чорносмородиновий виноградний терновий	16,0   5,8 8,0 7,0 5,0 4,0 5,0 14,0 5,0  0,3  200 20   4,3-8,1 8,4-18 6,5-12,1 6,5-12,1 5,8-10,8 15,6-26,0 3,0-8,0 11,0-19,0	ГОСТ 13191 ГОСТ 13192        ГОСТ 13193 ГОСТ 14351  ГОСТ 14252  ДСТУ 4066
8	Соки зброджено-спиртовані	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка спирту, %, не менше Масова концентрація цукрів, г/см <sup>3</sup> , не менше Масова концентрація летких кислот, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	16,0  0,5  1,3	ГОСТ 13191 ГОСТ 13192 ГОСТ 13193

				<p>Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм<sup>3</sup>, не більше: загальної вільної</p> <p>Масова концентрація титрованих кислот, г/дм<sup>3</sup> повинна відповідати вимогам:</p> <p>яблучний вишневий сливовий абрикосовий суничний чорносмородиновий виноградний терновий</p>	<p>200 20</p> <p>4,2-7,8 8,4-18,0 6,3-11,7 6,3-11,7 5,6-10,4 15,0-25,0 3,0-8,0 11,0-19,0</p>	<p>ГОСТ14351</p> <p>ГОСТ 14252</p> <p>ДСТУ 4066</p>
9	Зброджений яблучний сік	Ємність для зберігання	У кожній ємності	<p>Об'ємна частка спирту, %, не менше</p> <p>Масова концентрація цукрів, г/см<sup>3</sup>, не більше</p> <p>Масова концентрація летких кислот, мг/дм<sup>3</sup>, не більше</p> <p>Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм<sup>3</sup>, не більше</p> <p>Масова концентрація титрованих кислот, г/дм<sup>3</sup> яблучний</p>	<p>4,0</p> <p>0,3</p> <p>1,3</p> <p>200</p> <p>4,0-6,0</p>	<p>ГОСТ 13191</p> <p>ГОСТ 13192</p> <p>ГОСТ 13193</p> <p>ГОСТ14351</p> <p>ГОСТ 14252</p>
10	Цукровий сироп	Ємність для зберігання	У кожній ємності	<p>Масова концентрація цукрів, г/100см<sup>3</sup></p> <p>Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм<sup>3</sup></p>	<p>Фактично</p> <p>75-100</p>	<p>ГОСТ 13192</p> <p>ГОСТ 14351</p>
11	Купаж до обробки	Ємність, купажер	У кожній ємності	<p>Об'ємна частка етилового спирту, %, не менше</p> <p>Масова концентрація цукрів, г/100 см<sup>3</sup>, не менше</p> <p>Масова концентрація титрованих кислот, г/дм<sup>3</sup></p> <p>Масова концентрація летких кислот, г/дм<sup>3</sup>,</p>	<p>5,5 6,5 7,5 8,5</p> <p>5,5 7,5 8,5 10,5</p> <p>5,5-7,5</p>	<p>ГОСТ 13191</p> <p>ГОСТ 13192</p> <p>ГОСТ 14252</p>

				не більше	1,2	ГОСТ 13193
				Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм <sup>3</sup>	Фактично	ГОСТ 14351
				Масова концентрація заліза, мг/дм <sup>3</sup>	Фактично	ГОСТ 13195 ГОСТ 26928
				Забарвлення, аромат, смак	Згідно з табл. 1	Органолептично
				Мікробіологічний стан	Здоровий	ИК 10-04-05-40
				Схильність до помутнінь	За чинною методикою	
12	Купаж після обробки	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка етилового спирту, %, не менше	5,0 6,0 7,0 8,0	ГОСТ 13191
				Масова концентрація цукрів, г/100 см <sup>3</sup> , не менше	5,0 7,0 8,0 10,0	ГОСТ 13192
				Масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup>	5,0-7,0	ГОСТ 14252
				Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм <sup>3</sup> , не більше:		
				- загальної	200	ГОСТ 14351
				- вільної	20	
				Масова концентрація заліза, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	15,0	ГОСТ 13195 ГОСТ 26928
				Розливостійкість	Розливостійкий	За чинною методикою
				Решта показників згідно п.11		
13	Витримка купажу	Купажна ємність	У кожній партії	Температура витримки, °С	10-18	Термометр
				Термін витримки, діб	10-15	Годинник
14	Охолодження та насичення купажу діоксидом вуглецю	Купажна ємність, пляшки	У кожній партії	Температура охолодження, 0С	мінус 2 – мінус 4	Термометр
				Тиск діоксиду вуглецю, кПа	200	ГОСТ 12258
15	Готова продукція	Пляшки	Кожна партія	Згідно з вимогами таблиць 1 і 2 цієї технологічної інструкції та ТУ У 18.548.		
<b>Примітка.</b> У процесі виробництва сидрів газованих допускається визначати і інші показники, не передбачені таблицею 3						

5.2 Періодичність контролю сировини та готової продукції за показниками безпеки здійснюється згідно з Методичними рекомендаціями МР 4.4.4.-108 «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затвердженими наказом Міністерства охорони здоров'я України 02.07.04 за № 329.

## **6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

6.1 Приймання і відбір проб здійснюються відповідно до вимог ГОСТ 14137.

6.2 Кожна партія сидрів газованих супроводжується документом установленої форми, який свідчить про їх якість, та сертифікатом відповідності.

## **7 ПЕРЕЛІК ОСНОВНОЇ КЕРІВНОЇ НОРМАТИВНОЇ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

7.1 «Основные правила производства плодовых вин», затверджені Головукрдержпродресурсів при Держкомісії РМ СРСР з продовольства та закупівлі 12.05.90

7.2 «Технологическая инструкция по обработке плодово-ягодных сброжденных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности», затверджена МХП СРСР 22.07.82

7.3 ТИ 10.17 УССР 65-90 «Технологическая инструкция по производству яблучного сброженного сока для производства крепких напитков», затверджена Укрсадвинпромом 29.07.91

7.4 ТИ 10.17 УССР 99-91 «Технологическая инструкция по производству соков плодово-ягодных спиртованных», затверджена Укрсадвинпромом 22.04.91

7.5 ТИ 10.17 УССР 100-91 «Технологическая инструкция по производству соков плодово-ягодных сброженно-спиртованных», затверджена Укрсадвинпромом 22.04.91

7.6 ИК 10-04-05-40-89 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства», затверджена Держагропромом СРСР 01.06.1989

7.7 «Правила техники безопасности и производственной санитарии в винодельческой промышленности», затверджені МХП СРСР 30.12.80

7.8 Інструкція «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности» РД 202.13.027-99, затверджена Укрсадвинпромом 12.10.99

7.9 «Санитарные правила для предприятий винодельческой промышленности», затверджені МХП СРСР 17.08.72

7.10 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061-89, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89

7.11 Методичні рекомендації МР 4.4.4.-108-2004 «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України № 329 від 02.07.04.

7.12 «Перечень конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», РД-01-1994

7.13 РСТ УССР 1771-90 Соки яблочные сброженные. Технические условия

7.14 ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

7.15 РСТ УССР 1894-91 Яблоки свежие дикорастущие. Технические условия

7.16 ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор - пісок. Технічні умови

7.17 ДСТУ 2213-93 (ГОСТ 22-94) Цукор – рафінад. Технічні умови

7.18 ДСТУ 4066-2002 Соки плодово-ягідні спиртовані. Технічні умови

7.19 ДСТУ 4221:2003 Спирт этиловый ректификованный. Технічні умови

7.20 ГОСТ 13741 Коньяк витриманий не менее 3-х років

7.21 ГОСТ 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

7.22 ГОСТ 908-79Е Кислота лимонная пищевая. Технические условия

7.23 ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия

7.24 ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные.

7.25 ОСТ 10-103-84 Эссенции ароматические пищевые. Технические условия

7.26 ТУ У 15.9-32236707-003:2006 Сидри. Технічні умови

7.27 ТУ У 202.13-003-96 Соки плодово-ягодные сброженно- спиртованные и спиртованные. Технические условия

7.28 ГОСТ 14137-74 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб

7.29 Стандарти та методи випробувань:

ГОСТ 12258-79;	ГОСТ 13191-73;	ГОСТ 13192-73;	ГОСТ 13193-73;
ГОСТ 13195-73;	ГОСТ 14252-73;	ГОСТ 14351-73;	ГОСТ 26929-94;
ГОСТ 26927-86;	ГОСТ 26928-86;	ГОСТ 26932-86;	ГОСТ 26930-86;
ГОСТ 26931-86;	ГОСТ 26933-86;	ГОСТ 26934-86;	ГОСТ 28561-90.

Директор ВАТ «Ансель»

Завідуюча лабораторією


В.М. Карапуз

О.М.Сахно