

---

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЦЕНТР  
СОВРЕМЕННЫХ КИСЛОРОДНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
ООО «ЦСКТ»

---

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ  
ООО «ЦЕНТР СОВРЕМЕННЫХ  
КИСЛОРОДНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

СТО  
88439459-1-2010

---

## КОКТЕЙЛИ КИСЛОРОДНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

ЦСКТ-1-88439459/0610-275

г. Москва  
2010

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения стандарта организации в Российской Федерации – ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН ООО «ЦСКТ»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом ООО «ЦСКТ»

№ 05/10от 10 августа 2010 года

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Москва, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения ООО «ЦСКТ».

## Содержание

1	Область применения .....	1
2	Нормативные ссылки .....	1
3	Термины и определения .....	3
4	Технические требования.....	4
5	Требования к сырью.	5
6	Маркировка .....	6
7	Требования безопасности .....	6
7	Методы контроля .....	6
8	Транспортирование и хранение .....	7
	Приложение А .....	8
	Приложение Б .....	9
	Библиография .....	9

**СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ ООО «ЦЕНТР СОВРЕМЕННЫХ КИСЛОРОДНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

---

**КИСЛОРОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ****Технические условия**

Coctails Oxygen.  
General specifications

---

Дата введения – 12.07.2010

**1 Область применения**

1.1 Настоящие технические условия распространяются на коктейли кислородные, продукт диетического и лечебного питания, которые не являются лекарством. Подлежащие реализации в розничной торговой сети для непосредственного употребления.

**2 Нормативные ссылки**

ГОСТ 5583-78 (ИСО 2046-73) Кислород газообразный технический и медицинский. Технические условия.

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей.

ГОСТ 8756.11-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов.

ГОСТ 25555.0 -82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности.

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.



ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 28499-90 Сиропы. Общие технические условия.

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей.

Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.

ГОСТ 29135-91 Соки фруктовые. Общие технические условия.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30518-97/ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1.

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*.

ГОСТ 31262-2004/ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

ГОСТ 31266-2004/ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно- абсорбционный метод определения мышьяка.

ГОСТ Р 50474-93. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ Р 50962-96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ Р 51232-98. Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.

ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.

ГОСТ Р 51301-99. Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

ГОСТ Р 51398 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения.

ГОСТ Р 51433-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром.

ГОСТ Р 51434-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности.

ГОСТ Р 51766-2001. Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.



ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ Р 52182-2003 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Технические условия.

ГОСТ Р 52186-2003 Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия.

ГОСТ Р 52409-2005. Продукция безалкогольного и слабоалкогольного производства. Термины и определения.

ГОСТ Р 52814-2007. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ Р 51398 и ГОСТ Р 52409

**3.1 сок:** Жидкий продукт, полученный из фруктов или овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание – Сок может быть сконцентрирован и затем восстановлен водой.

**3.2 фруктовый сок:** Сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки.

**3.3 сокосодержащий фруктовый напиток:** Жидкий продукт, полученный смешением фруктового сока, концентрированного фруктового сока или соков или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов с водой, сахаром или сахарами, лимонной кислотой, в котором массовая доля фруктового сока составляет не менее 10%, консервированный физическими или химическими способами и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

**3.4 кислородный коктейль:** плотная, стойкая пена, состоящая из пузырьков наполненных кислородом

**3.5 потребительская тара** (Ндп. внутренняя тара, внутренняя



упаковка, индивидуальная упаковка, потребительская упаковка, предварительная упаковка, упаковка): Тара, предназначенная для упаковывания и доставки продукции потребителю

**3.6 гарантийный срок хранения:** Срок для установления скрытых дефектов при хранении

**3.7 срок годности:** Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

#### 4 Технические требования

4.1 Кислородные коктейли должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящих технических условий по рецептурам и технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 По органолептическим показателям коктейли кислородные должны соответствовать требованиям указанным в таблице 1.

Таблица № 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция кислородных коктейлей:	Плотная, насыщенная кислородом пена, приготовленная на основе фруктовых соков. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня
Вкус и запах	Выраженные, свойственные использованным фруктовым сокам. Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены коктейли

4.3 Микробиологические показатели по основному сырью – соковая продукция – в соответствии с «Техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей»

Таблица 2

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г) в которых не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более	Плесени, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Соки, напитки фруктово-ягодные	50	1000	Не нормируется	Не допускается в 1г (см <sup>3</sup> )	5,0	Молочно-кислые микроорганизмы не допускаются в 1г (см <sup>3</sup> )

4.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов определяется по основному сырью, не должно превышать норм, установленных в «Техническом регламенте на соковую продукцию из фруктов и овощей», таблица 1, Приложение 1.

#### 4.5 Требования к сырью

4.5.1 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для кислородных коктейлей устанавливается рецептурой.

4.5.2 Основное сырье для производства кислородных коктейлей - соки фруктовые натуральные и восстановленные и в качестве пенообразователя смеси сухие с экстрактом шиповника и другие пенообразователи разрешенные органами Роспотребнадзора.

4.5.3 Сырье, применяемое при изготовлении кислородных коктейлей, должно соответствовать нормативной документам, в соответствии с которыми они изготовлены и утверждены в установленном порядке.

4.5.4 Для приготовления кислородных коктейлей используется следующее сырье:

- соки фруктовые восстановленные по ГОСТ Р 52186;
- напитки сокосодержащие фруктовые по ГОСТ Р 52188;
- сиропы по ГОСТ 28499-90 и Техническим условиям;
- пенообразователь.

4.5.5 Допускается использование основного сырья отечественного



или импортного производства аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующего по показателям безопасности санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.5.6 Маркировка соков и напитков должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074-2003.

Не допускается применение сырья с истекшим сроком годности и хранения. Хранение соков, напитков и экстракта осуществляется в холодильной камере при температуре 2 – 10 градусов Цельсия.

## **5 МАРКИРОВКА**

5.1 Коктейли кислородные не маркируются, т.к готовятся непосредственно перед употреблением. На информационном листе, доступно для потребителя, доводится информация о составе коктейлей в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования.

## **6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов определяется по основному сырью, не должно превышать норм, установленных в Технологическом регламенте на соковую продукцию.

6.2 Микробиологические показатели для коктейлей кислородных не должны превышать норм, установленных в СанПиН 2.3.2.1078-01 п.1.6.5.2

6.3 Все компоненты, используемые для приготовления коктейлей, должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

## **7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ**

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313

Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669.

7.2 Оценку внешнего вида проводят визуально по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение объема коктейля в одной потребительской емкости по ГОСТ 8756.1.

7.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935

7.5 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного надзора в указанных ими

лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670

7.6 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

## **8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

8.1 Приготовление и реализация кислородных коктейлей осуществляется в стационарном помещении, оборудованном холодильной камерой и подводкой электроэнергии. Приготовление коктейлей осуществляется при помощи прибора кислородного концентратора и коктейлера или миксера в соответствии с технологической инструкцией. Оборудование для приготовления коктейлей кислородных должно быть согласовано с Управлением Роспотребнадзора.

8.2 Коктейли кислородные готовятся непосредственно перед употреблением в одноразовых полимерных стаканах, изготовленных в соответствии с ГОСТ Р 50962 и разрешенные к применению органами Роспотребнадзора или в индивидуальную посуду потребителя.

Хранению и транспортированию коктейли не подвергаются.



## Приложение А

Наименование напитка	Вместимость тары, л	Код ОКП
Сок виноградный восстановленный	0,100 – 3,0	91 6340
Сок виноградный осветленный	0,200-3,0	91 6347
Сок вишневый восстановленный	0.200 – 3.0	91 6340
Сок вишневый осветленный	0.200 – 3,0	91 6347
Сок яблочный восстановленный	0,200 – 3,0	91 6340
Сок яблочный осветленный	0.200 – 3,0	91 6347

## Приложение Б

(справочное)

- [1] Сан ПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- [2] Сан ПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [3] Сан Пин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- [4] ТУ 9185-018-51070597-07 Смеси для приготовления кислородного коктейля. Технологическая инструкция

ОКС 67.160.20

H 71

ОКП 918500

Ключевые слова: кислородные коктейли, общие технические требования, органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества, фруктовые соки, фруктовые нектары.