ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 51174— 2009

ПИВО

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 2—2009/649

Москва
Стандартинформ
2009

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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 июля 2009 г. № 234-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51174—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

© Стандартинформ, 2009

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 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 Общие технические требования . . . 3
5.1 Характеристики . . . 3
5.2 Требования к сырью . . . 6
5.3 Упаковка . . . 7
5.4 Маркировка . . . 7
6 Правила приемки . . . 8
7 Методы контроля . . . 8
8 Транспортирование и хранение . . . 9
Приложение А (обязательное) Соотношение цветовых единиц и единиц ЕВС . . . 10
Библиография . . . 12

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПИВО

Общие технические условия

Beer. General specifications

Дата введения — 2010—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пиво (кроме специального пива).

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.6, требования к качеству продукции — в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 51154-98 Пиво. Методы определения двуокиси углерода и стойкости

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

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

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52554—2006 Пшеница. Технические условия

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

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53070—2008 Пиво. Определение pH

ГОСТ Р 53358—2009 Продукты пивоварения. Термины и определения

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 5060—86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12786—80 Пиво. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 12787—81 Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле

ГОСТ 12788—87 Пиво. Методы определения кислотности

Издание официальное

ГОСТ 12789—87 Пиво. Методы определения цвета

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 21947—76 Хмель прессованный. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты на плоских поддонах. Пищевые продукты и стеклянная тара. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

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

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29294—92 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

ГОСТ 30060—93 Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 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 заменяющим (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 по ГОСТ Р 53358, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пшеничное пиво:** Пиво, в составе сырья которого пшеничный солод составляет не менее 50 % от общего количества применяемого солода.

3.2 **светлое пиво:** Пиво с цветом от 0,2 до 2,5 цветовых единиц (ц. ед.) или от 3,4 до 31 ед. ЕВС.

3.3 **темное пиво:** Пиво с цветом более 2,5 ц. ед. или более 31 ед. ЕВС.

3.4 **одна кислотная единица (к. ед.):** Единица кислотности пива, эквивалентная 1 см^3 раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм^3 на 100 см^3 пива.

3.5 **одна цветовая единица (ц. ед.):** Единица цвета пива, соответствующая цвету раствора из 100 см^3 воды и 1 см^3 раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм^3.

3.6 **единица цвета ЕВС (ед. ЕВС):** Условная единица цвета пива, принятая Европейской пивоваренной конвенцией (European Brewery Convention — EBC) и рассчитываемая на основе измерения оптической плотности пива.

4 Классификация

4.1 Пиво вырабатывают двух типов: светлое, темное.

4.2 Пиво по способу обработки подразделяют:

- на непастеризованное,
- пастеризованное,
- фильтрованное,
- нефильтрованное осветленное,
- нефильтрованное неосветленное.

4.3 Пастеризованное пиво является нескоропортящимся пищевым продуктом.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Пиво изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 По органолептическим показателям пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Тип пива			
	Фильтрованное пиво		Нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
	светлое	темное	светлое	темное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		Непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
Аромат	Чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов		Сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов	
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	Полный солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов	Сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	Солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов
	В пиве с экстрактивностью начального сусла 15 % и выше присутствует винный привкус			

5.1.3 По физико-химическим показателям светлое пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, темное пиво — в таблице 3, пшеничное пиво — в таблице 4.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [1].

Таблица 2

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	безалкогольное пиво
Объемная доля спирта, %, не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6	Не более 0,5
Кислотность, к. ед., не более	2,5		2,6		3,2		3,6		4,5		5,0					3,0
pH	3,8—4,8															—
Цвет, ц. ед.	0,2—2,5															
Цвет, ед. ЕВС	3,4—31															
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40															
Пенообразование: высота пены, мм, не менее	40															20
пеностойкость, мин, не менее	3															2
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	30	34	38	42	46	50	54	58	62	66	70	74	78	80	82	—
углеводы, г в 100 г пива, не более	3,5	3,8	4,2	4,6	4,7	5,3	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	7,6	7,8	8,0	—

Примечания

1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.

2 Показатель «Пищевая ценность» — информационный.

3 Пищевую ценность безалкогольного пива указывают в ТИ на пиво конкретного сорта.

4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.

5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.

6 Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».

7 Допускается выражать показатель «Цвет» в одной из указанных единиц.

Таблица 3

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %												
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	безалкогольное пиво
Объемная доля спирта, %, не менее	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	Не более 0,5
Кислотность, к. ед., не более	2,8	3,2		3,5		4,5		5,5					3,0
pH	3,8—4,8												—
Цвет, ц. ед.	Более 2,5												
Цвет, ед. EBC	Более 31												
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40												
Пенообразование: высота пены, мм, не менее	40												20
пеностойкость, мин, не менее	3												2
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	42	46	50	54	58	62	66	71	75	79	82	84	—
углеводы, г в 100 г пива, не более	4,6	5,0	5,7	6,1	6,6	7,2	7,4	8,1	8,8	8,7	8,8	8,9	—

Примечания

1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.
2 Показатель «Пищевая ценность» — информационный.
3 Пищевую ценность безалкогольного пива указывают в ТИ на пиво конкретного сорта.
4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.
5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.
6 Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».
7 Допускается выражать показатель «Цвет» в одной из указанных единиц.