Изменение № 1 ГОСТ Р 52673—2006 Спирт этиловый из пищевого сырья. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.11.2012 № 1264-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 2, термин 6 изложить в новой редакции:

«6 этиловый спирт из пищевого сырья: Этиловый спирт, произведенный методом спиртового брожения сахаросодержащего и крахмалосодержащего сырья с последующей перегонкой и ректификацией или без нее, или брагоректификацией, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также получаемый из головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья»;

термины 22—24 изложить в новой редакции:

- «22 головная фракция этилового спирта: Этиловый спирт, образующийся при брагоректификации или ректификации этилового спирта-сырца, произведенного из пищевого сырья, содержащий повышенные концентрации летучих органических примесей, являющийся отходом спиртового производства.
- 23 этиловый спирт-сырец из пищевого сырья: Этиловый спирт крепостью не менее 88 %, изготовленный перегонкой зрелой бражки, содержащий сопутствующие летучие примеси.

24

ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья: Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый мето-

(Продолжение см. с. 108)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52836—2007 Вина фруктовые (плодовые) и виноматериалы фруктовые (плодовые). Общие технические условия Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.11.2012 № 1265-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.7; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.6, 4.1.4; требования к маркировке — в 4.4».

Раздел 2. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51144—98 на ГОСТ Р 51144—2009 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб»;

(Продолжение см. с. 108)

дом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси.

[ГОСТ Р 52190, статья 3]

Раздел 2 дополнить терминами — 30а и 30б:

«30а дистиллят: Спирт этиловый крепостью более 52 %, получаемый простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции и применяемый для производства алкогольной продукции; может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен.

30б дистиллят зерновой (висковый): Дистиллят, крепостью не более 94,8 %, получаемый одно- или многократной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла из зерна и/или получаемого из него солода»; раздел 2 дополнить термином — 46а:

«46а дистилляция: Технологический процесс выделения этилового спирта из зрелой бражки и его очистка путем одно- или многократной перегонки».

(ИУС № 2 2013 г.)