

Технические условия на напитки слабоалкогольные брожения

Настоящие технические условия разработаны для регулирования производства и качества слабоалкогольных напитков, получаемых путем брожения. Они являются одним из важных инструментов в области продовольственной безопасности и гарантируют соответствие продукции требованиям законодательства и нормам качества.

Целью данных технических условий является обеспечение безопасности и качества слабоалкогольных напитков, а также установление требований к их составу, маркировке, упаковке и хранению.

Технические условия включают в себя подробные требования к основным компонентам продукции, таким как сырье, добавки, использование консервантов и антиоксидантов, а также процесс производства и контроля качества.

Документ также охватывает требования по документированию и маркировке продукции, чтобы обеспечить информацию потребителям об общей информации о напитках и основных характеристиках.

Органы государственного контроля и надзора осуществляют проверку соблюдения данных технических условий и применяют необходимые меры в случае нарушений.

Определение слабоалкогольных напитков брожения

Слабоалкогольные напитки брожения относятся к виду алкогольной продукции, полученной в результате природного или искусственного процесса брожения основных компонентов.

Основными компонентами слабоалкогольных напитков являются сахар или его заменители, фрукты, ягоды, зерновые культуры, пивные дрожжи, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы, способные превращать сахар в алкоголь.□

Процесс брожения предусматривает использование определенных технологических приемов, контроля температуры и сроков брожения, что обеспечивает необходимое количество алкоголя в конечном продукте.□

Определение слабоалкогольных напитков брожения включает категории таких продуктов, как пиво, сидр, вино, а также другие напитки, содержащие от 0,5% до 8,5% объемной доли алкоголя.□

Важно подчеркнуть, что слабоалкогольные напитки брожения не являются спиртными напитками высокой крепости и имеют легкую алкогольную обжигающую ноту, которая определяет их особый вкусовой профиль.□

Технические требования к производству

Для производства слабоалкогольных напитков брожения необходимо соблюдать ряд технических требований, которые гарантируют безопасность и качество продукции.□

Основные технические требования к производству включают□

1. Контроль качества сырья□ производители должны использовать только качественное сырье, соответствующее нормативам и требованиям безопасности.□
2. Санитарные и гигиенические требования□ предусматривает соблюдение правил и стандартов по гигиене производства, разделение зон, санитарную обработку оборудования, исключение возможности контаминации и др.□
3. Процесс брожения□ определение необходимых параметров для достижения желаемой концентрации алкоголя, контроль

- температуры и времени брожения.
4. Фильтрация и очистка☐ напитков должен быть подвергнут фильтрации и очистке от твердых и других фракций для достижения желаемой чистоты и прозрачности.☐
 5. Маркировка и упаковка☐ установление требований к маркировке продукции, включая указание наименования, состава, объемной доли алкоголя, даты изготовления и сроков годности. А также правил упаковки продукции.☐
 6. Контроль качества☐ проведение лабораторных и органолептических анализов продукции, чтобы убедиться в ее соответствии требованиям и стандартам качества до отправки на рынок.

Соблюдение данных технических требований позволяет гарантировать безопасность и высокое качество слабоалкогольных напитков брожения на каждом этапе производства.☐

Хранение и транспортировка

Хранение и транспортировка слабоалкогольных напитков брожения играют важную роль в поддержании их качества и безопасности.☐

Основные требования к хранению и транспортировке включают☐

1. Условия хранения☐ продукцию необходимо хранить в прохладном, сухом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, неприятных запахов и контакта с химическими веществами.☐
2. Температурный режим☐ необходимо поддерживать оптимальную температуру хранения в соответствии с требованиями каждого вида напитка, чтобы сохранить его качество и предотвратить возможное брожение или окисление.☐
3. Упаковка☐ продукция должна быть упакована в надежную и герметичную упаковку, способную защитить от повреждений, влаги и внешних воздействий.☐
4. Транспортировка☐ при транспортировке необходимо обеспечить правильное укрепление и фиксацию груза, чтобы предотвратить деформацию и повреждение упаковки и

содержимого. Транспортировка должна производиться в термоизолированных контейнерах, способных сохранять стабильную температуру.□

5. Контроль качества□ необходимо проводить регулярную проверку качества продукции в процессе хранения и транспортировки с использованием методов лабораторного анализа и органолептической оценки.□

Соблюдение требований по хранению и транспортировке слабоалкогольных напитков брожения позволяет сохранить их безупречное качество, предотвратить возможные повреждения и обеспечить безопасность при доставке на рынок и хранении.□