
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53358—
2009

ПРОДУКТЫ ПИВОВАРЕНИЯ

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

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. № 235-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.

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
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продуктов пивоварения.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

Поправка к ГОСТ Р 53358—2009 Продукты пивоварения. Термины и определения

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|--|---|---|
| Раздел 2. Термин 1 пиво . Определение | <p>Пенистый напиток, полученный из пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов и воды с применением или без применения зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов в результате брожения пивного сусла, содержащий этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла.</p> <p>Примечание — Пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта</p> | <p>Алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, которая произведена из пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматических и вкусовых добавок.</p> <p>Примечание — Допускается частичная замена пивоваренного солода зерном, и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами), и (или) сахаросодержащими продуктами при условии, что их совокупная масса не превышает 20 % массы заменяемого пивоваренного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 2 % массы заменяемого пивоваренного солода</p> |
| Термин 3 специальное пиво . Термин и определение | <p>специальное пиво: Пиво, полученное в результате брожения пивного сусла из солода и/или зернопродуктов, пивоваренного хмеля и/или хмелепродуктов или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показате-</p> | — |

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2. Подраздел «Виды про- дуктов пивоварения» После термина 8 | <p>тели пива, с применением сахаросодержащих продуктов, и/или плодово-ягодного и растительного сырья, и/или продуктов их переработки, и/или вкусоароматических добавок.</p> <p>Примечания 1 Специальное пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта 2 Содержание пива в специальном пиве должно быть не менее 80 % об</p> <p>—</p> | <p>8а напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки): Алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7 % объема готовой продукции, которая произведена из пива (не менее 40 % объема готовой продукции) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 % массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта</p> |

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---------------------------------------|---------------------------|---|
| Алфавит- ный указатель терминов | — | напитки, изготавливаемые на основе пива 8a |
| | — | пивные напитки 8a |
| | пиво специальное 3 | — |

(ИУС № 7 2012 г.)

ПРОДУКТЫ ПИВОВАРЕНИЯ

Термины и определения

Brewing products. Terms and definitions

Дата введения — 2010—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области продуктов пивоварения.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по продуктам пивоварения, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Виды продуктов пивоварения

1 пиво: Пенистый напиток, полученный из пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов и воды с применением или без применения зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов в результате брожения пивного сусла, содержащий этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла.

П р и м е ч а н и е — Пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта.

2 безалкогольное пиво: Пиво с объемной долей этилового спирта не более 0,5 %.

3 специальное пиво: Пиво, полученное в результате брожения пивного сусла из солода и/или зернопродуктов, пивоваренного хмеля и/или хмелепродуктов или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показатели пива, с применением сахаросодержащих продуктов, и/или плодово-ягодного и растительного сырья, и/или продуктов их переработки, и/или вкусоароматических добавок.

П р и м е ч а н и я

1 Специальное пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта.

2 Содержание пива в специальном пиве должно быть не менее 80 % об.

4 неосветленное пиво: —.

5 осветленное пиво: —.

6 нефильтованное пиво: —.

7 фильтрованное пиво: —.

8 пастеризованное пиво: Пиво, полученное в результате его тепловой обработки, обладающее повышенной биологической стойкостью.

П р и м е ч а н и е — Пастеризованное пиво является нескорпортующимся пищевым продуктом.

Сырье, полуфабрикаты и вторичные продукты пивоварения

9 зернопродукты (в пивоварении): Несоложеное зерно и продукты его переработки, применяемые для получения пива.

10 пивоваренный ячмень: Ячмень определенных сортов с нормированными показателями, используемый для приготовления пивоваренного солода и пива.

11 пивоваренный солод: Солод, полученный из пивоваренного ячменя или пшеницы.

Примечание — Под солодом понимают продукт, полученный из зерна злаковых культур в результате его замачивания, проращивания и сушки.

12 специальный пивоваренный солод: Пивоваренный солод, полученный с применением специальных режимов обработки.

Примечание — К специальным режимам обработки относят термическую обработку предварительно увлажненного или неувлажненного солода, томление и т.л.

13 выдержанный пивоваренный солод: Пивоваренный солод, подвергнутый выдержке в течение заданного интервала времени.

14 концентрат пивного сусла (Нрк. *солодовый экстракт*): Продукт, полученный путем концентрирования пивного сусла.

15 солодовый экстракт: Продукт, полученный путем экстрагирования и концентрирования раствора экстрактивных веществ из пивоваренного солода и злаковых культур.

16 пивоваренный хмель: Высушенные шишки хмеля, применяемого в пивоварении.

17 хмелепродукт: Продукт, полученный в результате переработки пивоваренного хмеля.

18 гранулированный хмель: Хмелепродукт, полученный из высушенных и размолотых шишек пивоваренного хмеля, сформированных в виде гранул.

19 пивные дрожжи (Нрк. *пивоваренные дрожжи*): Дрожжи определенных рас, применяемые для брожения пивного сусла.

20 семенные пивные дрожжи: Пивные дрожжи, осевшие после брожения пивного сусла и предназначенные для повторного внесения в пивное сусло.

21 затор (в пивоварении): Смесь дробленых зернопродуктов с водой.

22 пивное сусло: Водный раствор водорастворимых сухих веществ, извлеченных из сырья, применяемого для получения пива.

23 начальное пивное сусло: Пивное сусло, в которое вносятся семенные дрожжи.

24 молодое пиво: Пиво, полученное в результате главного брожения пивного сусла.

25 зерновой слав: Вторичный продукт пивоварения, состоящий из легковесного и щуплого зерна, измельченных частей колоса, стеблей, всплывших при мойке и замачивании зерна и снятых с поверхности замочной воды.

26 солодовые ростки (в пивоварении): Вторичный продукт пивоварения, состоящий из корешков, отделенных от проросшего и высушенного солода.

27 полировочные [аспирационные] отходы (в пивоварении): Вторичный продукт пивоварения, состоящий из частиц эндосперма, оболочки, ростков и муки, получаемый при очистке [транспортировании] ячменя и солода.

28 пивная дробина: Вторичный продукт пивоварения, состоящий из дробленых зернопродуктов и солода, оставшихся после фильтрования затора.

29 белковый отстой: Вторичный продукт пивоварения, состоящий из взвесей горячего и охлажденного пивного сусла, отделенных на специальном оборудовании.

30 хмелевая дробина: Вторичный продукт пивоварения, состоящий из хмелевой массы, оставшейся после кипячения пивного сусла с пивоваренным хмелем и промывания ее водой.

31 остаточные пивные дрожжи: Вторичный продукт пивоварения, состоящий из пивных дрожжей, осевших после главного брожения пивного сусла или дображивания пива.

Примечание — Остаточные дрожжи не предназначены для производства пива.

32 пивной дистиллят: Вторичный продукт пивоварения, полученный в результате вакуумной перегонки пива.

Примечание — Пивной дистиллят не предназначен для непосредственного употребления в пищу и розничной продажи.

33 пивной диализат: Вторичный продукт пивоварения, полученный в результате диализа пива.

Примечание — Пивной диализат не предназначен для непосредственного употребления в пищу и розничной продажи.

Технологические операции и процессы пивоваренного производства

- 34 **очистка пивоваренного ячменя:** Отделение от пивоваренного ячменя зерновой, сорной, вредной примеси и пыли.
- 35 **сортирование пивоваренного ячменя** (Нрк. *сортировка*): Разделение пивоваренного ячменя на фракции по размеру зерна.
- 36 **солодоращение** (в пивоварении) (Нрк. *соложение, солодование*): Проращивание пивоваренного ячменя и пшеницы в определенных условиях.
- 37 **выдержка пивоваренного солода:** Хранение сухого пивоваренного солода перед переработкой.
- 38 **полировка пивоваренного солода:** Очистка пивоваренного солода от пыли и остатков ростков на полировочных машинах перед дроблением.
- 39 **кондиционирование пивоваренного солода:** Увлажнение пивоваренного солода перед дроблением.
- 40 **затираание зернопродуктов** (в пивоварении): Смешивание дробленых пивоваренного солода и зернопродуктов с водой.
- 41 **промывание пивной дробины:** Обработка пивной дробины горячей водой с целью извлечения из нее остатков экстрактивных веществ.
- 42 **осветление пивного сусла:** Отделение от горячего пивного сусла взвесей белковых соединений, скоагулировавших в процессе кипячения сусла.
- 43 **охлаждение пивного сусла:** Снижение температуры пивного сусла перед брожением.
- 44 **высокоплотное пивоварение:** Получение пива способом, при котором пивное сусло с более высокой экстрактивностью, чем экстрактивность начального пивного сусла получаемого пива, разбавляют подготовленной водой до или после брожения.
- 45 **введение семенных пивных дрожжей:** Добавление в охлажденное пивное сусло семенных дрожжей перед брожением.
- 46 **брожение пивного сусла:** Анаэробный распад углеводов пивного сусла с образованием этилового спирта, двуокиси углерода и побочных продуктов, протекающий в результате жизнедеятельности пивных дрожжей.
- 47 **главное брожение пивного сусла:** Брожение основной массы углеводов пивного сусла при определенном температурном режиме.
- 48 **дображивание пива:** Брожение остаточного экстракта молодого пива при определенных условиях.
- 49 **созревание пива:** Удаление или преобразование специфических ароматических веществ молодого пива, выделение белково-дубильных соединений, осаждение дрожжей и взвесей, протекающее при дображивании пива.
- 50 **коллоидная стабилизация пива:** Обработка пива специальными препаратами для увеличения его коллоидной стойкости.
- 51 **осветление пива:** Естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и дрожжей от пива.
- 52 **фильтрация пива:** Искусственное отделение взвешенных частиц и дрожжей от пива с применением фильтрующих материалов.
- 53 **сепарирование пива:** Осветление пива с применением сепараторов.
- 54 **холодная стерилизация пива:** Дополнительное фильтрование пива через обеспложивающий картон, мембранные или модульные фильтры для увеличения биологической стойкости.
- 55 **карбонизация пива:** Дополнительное насыщение пива двуокисью углерода.

Химико-технологические показатели пивоваренного производства и готовой продукции

- 56 **экстрактивность зернопродукта:** Массовая доля экстракта в зернопродукте.
- Примечание — Под экстрактом зернопродукта понимают водорастворимые сухие вещества в зернопродукте.
- 57 **выход экстракта зернопродукта** (в пивоварении): Количество экстракта зернопродукта, перешедшее в горячее пивное сусло из общего количества экстракта зернопродукта, выраженное в процентах.
- 58 **экстрактивность воздушно-сухого вещества пивоваренного солода:** Массовая доля экстракта в пивоваренном солоде без учета влажности.
- 59 **экстрактивность сухого вещества пивоваренного солода:** Массовая доля экстракта в пивоваренном солоде с учетом влажности.

- 60 **число Кольбаха**: Показатель степени белкового растворения пивоваренного солода, определяемый отношением растворимого белка к общему, выраженный в процентах.
- 61 **лабораторное пивное сусло**: Сусло, полученное при лабораторном затирании пивоваренного солода для определения его качественных показателей.
- 62 **экстрактивность начального пивного сусла**: Массовая доля сухих веществ в начальном пивном сусле, выраженная в процентах.
- 63 **расчетная экстрактивность начального пивного сусла**: Массовая доля сухих веществ в начальном пивном сусле, рассчитанная исходя из массовой доли этилового спирта и действительного экстракта в готовом пиве, выраженная в процентах.
- 64 **общий экстракт дробины**: Массовая доля экстракта в пивной дробине в пересчете на затертые зернопродукты, выраженная в процентах.
- 65 **вымываемый экстракт дробины**: Массовая доля экстракта зернопродуктов в отжатой из сырой пивной дробины жидкости в пересчете на общий экстракт затертых зернопродуктов, выраженная в процентах.
- 66 **остаточный экстракт дробины**: Показатель, определяемый разностью между общим и вымываемым экстрактом дробины, выраженный в процентах.
- 67 **действительный экстракт пива** (Нрк. *истинный экстракт*): Массовая доля экстракта, определяемая в пиве после удаления спирта и двуокиси углерода, выраженная в процентах.
- 68 **видимый экстракт пива** (Нрк. *кажущийся экстракт*): Массовая доля экстракта, определяемая в пиве после удаления двуокиси углерода при наличии спирта.
- 69 **конечная степень сбраживания пивного сусла [пива]**: Показатель общего содержания сбраживаемых веществ в пивном сусле [пиве], выраженный в процентах.
- 70 **действительная степень сбраживания пива** (Нрк. *истинная степень сбраживания*): Показатель, определяемый отношением действительного экстракта пива к экстрактивности начального пивного сусла, выраженный в процентах.
- 71 **видимая степень сбраживания пива** (Нрк. *кажущаяся степень сбраживания*): Показатель, определяемый отношением видимого экстракта пива к экстрактивности начального пивного сусла, выраженный в процентах.
- 72 **кислотность пивного сусла [пива]**: Показатель общего содержания в пивном сусле [пиве] титруемых щелочью кислот и кислых солей, выраженный в кислотных единицах (к. ед.).
- 73 **цвет пивного сусла [пива]**: Показатель степени окраски пивного сусла [пива], выраженный в цветовых единицах (ц. ед.) или единицах, принятых Европейской пивоваренной конвенцией (ед. ЕВС).
- 74 **пенообразование пива**: Способность пива образовывать пену при наливке в сосуд.
- 75 **органолептическая оценка пива**: Оценка прозрачности, аромата, вкуса пива посредством органов чувств.

Алфавитный указатель терминов

| | |
|--|----|
| брожение пивного сусла | 46 |
| брожение пивного сусла главное | 47 |
| введение семенных пивных дрожжей | 45 |
| выдержка пивоваренного солода | 37 |
| выход экстракта зернопродукта | 57 |
| диализат пивной | 33 |
| дистиллят пивной | 32 |
| дображивание пива | 48 |
| дробина пивная | 28 |
| дробина хмелевая | 30 |
| дрожжи пивные | 19 |
| дрожжи пивные остаточные | 31 |
| дрожжи пивные семенные | 20 |
| <i>дрожжи пивоваренные</i> | 19 |
| затирание зернопродуктов | 40 |
| затор | 21 |
| зернопродукты | 9 |
| карбонизация пива | 55 |
| кислотность пива | 72 |
| кислотность пивного сусла | 72 |
| кондиционирование пивоваренного солода | 39 |
| концентрат пивного сусла | 14 |
| осветление пива | 51 |
| осветление пивного сусла | 42 |
| отстой белковый | 29 |
| отходы аспирационные | 27 |
| отходы полировочные | 27 |
| охлаждение пивного сусла | 43 |
| оценка пива органолептическая | 75 |
| очистка пивоваренного ячменя | 34 |
| пенообразование пива | 74 |
| пиво | 1 |
| пиво безалкогольное | 2 |
| пивоварение высокоплотное | 44 |
| пиво молодое | 24 |
| пиво неосветленное | 4 |
| пиво нефильрованное | 6 |
| пиво осветленное | 5 |
| пиво пастеризованное | 8 |
| пиво специальное | 3 |
| пиво фильтрованное | 7 |
| полировка пивоваренного солода | 38 |
| промывание пивной дробины | 41 |
| ростки солодовые | 26 |
| сепарирование пива | 53 |
| созревание пива | 49 |
| солод пивоваренный | 11 |
| солод пивоваренный выдержанный | 13 |
| солод пивоваренный специальный | 12 |
| <i>солодование</i> | 36 |
| солодоращение | 36 |
| <i>соложение</i> | 36 |
| сортирование пивоваренного ячменя | 35 |
| <i>сортировка</i> | 35 |

| | |
|---|----|
| сплав зерновой | 25 |
| стабилизация пива коллоидная | 50 |
| <i>степень сбраживания истинная</i> | 70 |
| <i>степень сбраживания кажущаяся</i> | 71 |
| степень сбраживания пива видимая | 71 |
| степень сбраживания пива действительная | 70 |
| степень сбраживания пива конечная | 69 |
| степень сбраживания пивного сусла конечная | 69 |
| стерилизация пива холодная | 54 |
| сусло пивное | 22 |
| сусло пивное лабораторное | 61 |
| сусло пивное начальное | 23 |
| фильтрация пива | 52 |
| хмелепродукт | 17 |
| хмель гранулированный | 18 |
| хмель пивоваренный | 16 |
| цвет пива | 73 |
| цвет пивного сусла | 73 |
| число Кольбаха | 60 |
| экстракт дробины вымываемый | 65 |
| экстракт дробины общий | 64 |
| экстракт дробины остаточный | 66 |
| экстрактивность воздушно-сухого вещества пивоваренного солода | 58 |
| экстрактивность зернопродукта | 56 |
| экстрактивность начального пивного сусла | 62 |
| экстрактивность начального пивного сусла расчетная | 63 |
| экстрактивность сухого вещества пивоваренного солода | 59 |
| <i>экстракт истинный</i> | 67 |
| <i>экстракт кажущийся</i> | 68 |
| экстракт пива видимый | 68 |
| экстракт пива действительный | 67 |
| экстракт солодовый | 15 |
| <i>экстракт солодовый</i> | 14 |
| ячмень пивоваренный | 10 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-------------------|---|----|
| ГОСТ Р 51174—2009 | Пиво. Общие технические условия | 3 |
| ГОСТ Р 53459—2009 | Пиво специальное. Общие технические условия | 19 |
| ГОСТ 12786—80 | Пиво. Правила приемки и методы отбора проб | 29 |
| ГОСТ 12787—81 | Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле | 35 |
| ГОСТ 12788—87 | Пиво. Методы определения кислотности | 47 |
| ГОСТ 12789—87 | Пиво. Методы определения цвета | 51 |
| ГОСТ Р 51154—98 | Пиво. Методы определения двуокиси углерода и стойкости | 59 |
| ГОСТ 30060—93 | Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции | 65 |
| ГОСТ Р 53070—2008 | Пиво. Метод определения pH | 69 |
| ГОСТ Р 53358—2009 | Продукты пивоварения. Термины и определения | 75 |

ПИВО

Технические условия Методы анализа

БЗ 8—2010

Редактор *М.И. Максимова*

Технический редактор *В.Н. Прусакова*

Корректор *Е.Д. Дульнева*

Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.01.2011. Подписано в печать 04.03.2011. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,77. Уч.-изд. л. 7,10. Тираж 300 экз. Зак. 132. Изд. № 3971/2.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Изменение № 1 ГОСТ Р 53358—2009 Продукты пивоварения. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.11.2012 № 1254-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 2. Термин 22, 23 изложить в новой редакции:

«**22 пивное сусло:** Спиртосодержащая пищевая продукция, являющаяся полуфабрикатом производства пива и/или пивных напитков, с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения, более 1,5 % от ее объема, получаемая из воды, пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов.

Примечание – В сусле для производства пива и пивных напитков допускается частичная замена пивоваренного солода зерном, и (или) полученными в результате переработки зерна продуктами (зернопродуктами), и (или) сахаросодержащими продуктами при условии, что совокупная масса не превышает 20 % массы заменяемого пивоваренного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 2 % массы заменяемого пивоваренного солода.

23 начальное пивное сусло: Водный раствор водорастворимых сухих веществ, извлеченных из сырья, применяемого для получения пивного сусла, в который вносятся семенные дрожжи».

(ИУС № 2 2013 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 53358—2009 Продукты пивоварения. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.11.2012 № 1254-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 2. Термин 22, 23 изложить в новой редакции:

«**22 пивное сусло:** Спиртосодержащая пищевая продукция, являющаяся полуфабрикатом производства пива и/или пивных напитков, с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения, более 1,5 % от ее объема, получаемая из воды, пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов.

Примечание – В сусле для производства пива и пивных напитков допускается частичная замена пивоваренного солода зерном, и (или) полученными в результате переработки зерна продуктами (зернопродуктами), и (или) сахаросодержащими продуктами при условии, что совокупная масса не превышает 20 % массы заменяемого пивоваренного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 2 % массы заменяемого пивоваренного солода.

23 начальное пивное сусло: Водный раствор водорастворимых сухих веществ, извлеченных из сырья, применяемого для получения пивного сусла, в который вносятся семенные дрожжи».

(ИУС № 2 2013 г.)

Поправка к ГОСТ Р 53358—2009 Продукты пивоварения. Термины и определения

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|--|---|---|
| Раздел 2. Термин 1 пиво . Определение | <p>Пенистый напиток, полученный из пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов и воды с применением или без применения зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов в результате брожения пивного сусла, содержащий этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла.</p> <p>Примечание — Пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта</p> | <p>Алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, которая произведена из пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматических и вкусовых добавок.</p> <p>Примечание — Допускается частичная замена пивоваренного солода зерном, и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами), и (или) сахаросодержащими продуктами при условии, что их совокупная масса не превышает 20 % массы заменяемого пивоваренного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 2 % массы заменяемого пивоваренного солода</p> |
| Термин 3 специальное пиво . Термин и определение | <p>специальное пиво: Пиво, полученное в результате брожения пивного сусла из солода и/или зернопродуктов, пивоваренного хмеля и/или хмелепродуктов или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показате-</p> | <p>—</p> |

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2. Подраздел «Виды про- дуктов пивоварения» После термина 8 | <p>тели пива, с применением сахаросодержащих продуктов, и/или плодово-ягодного и растительного сырья, и/или продуктов их переработки, и/или вкусоароматических добавок.</p> <p>Примечания 1 Специальное пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта 2 Содержание пива в специальном пиве должно быть не менее 80 % об</p> <p>—</p> | <p>8а напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки): Алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7 % объема готовой продукции, которая произведена из пива (не менее 40 % объема готовой продукции) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 % массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта</p> |

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---------------------------------------|---------------------------|---|
| Алфавит- ный указатель терминов | — | напитки, изготавливаемые на основе пива 8a |
| | — | пивные напитки 8a |
| | пиво специальное 3 | — |

(ИУС № 7 2012 г.)