

Національний стандарт України

|  |
| --- |
| **ДСТУ 4849** |

**Напої кавові розчинні**

Загальні технічні умови

*(перша редакція)*

Київ

ДП «УкрНДНЦ»

2019

**ПЕРЕДМОВА**

1. РОЗРОБЛЕНО: Технічним комітетом стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152)
2. ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. На заміну ДСТУ 4849:2007

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Право власності на цей національний стандарт належить державі.

Заборонено повністю чи частково видавати , відтворювати задля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання цей національний стандарт або його частини набудь яких носіях інформації без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи.

ДП «УкрНДНЦ», 20

**ЗМІСТ**

[1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ 4](#_Toc391985861)

[2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ 4](#_Toc391985862)

[3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ 5](#_Toc391985863)

[4 КЛАСИФІКАЦІЯ 6](#_Toc391985864)

[5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ 7](#_Toc391985865)

[6 ПАКУВАННЯ 9](#_Toc391985866)

[7 МАРКУВАННЯ 10](#_Toc391985867)

[8 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ 12](#_Toc391985868)

[9 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ 12](#_Toc391985869)

[10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ 13](#_Toc391985870)

[11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ 13](#_Toc391985871)

[12 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ 13](#_Toc391985872)

[13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА 14](#_Toc391985873)

[ДОДАТОК А](#_Toc391985874) [(довідковий)](#_Toc391985875) [КОДИ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016 15](#_Toc391985876)

[Д О Д А Т О К Б](#_Toc391985877)[(довідковий)](#_Toc391985878) [Б І Б Л І О Г Р А Ф І Я 15](#_Toc391985879)

**Національний стандарт України[[1]](#footnote-1)**

Напої кавові розчинні

Загальні технічні умови

Напитки кофейные растворимые

Общие технические условия

Drinks coffee soluble

General specifications

Чинний від\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на напої кавові розчинні (далі за текстом – напої), які являють собою суміш кави натуральної розчинної з різними смаковими добавками і призначені для приготування гарячих або холодних напоїв для реалізації в торгівельній мережі та на підприємствах ресторанного господарства

Вимоги щодо безпечності викладені в розділах 8, 9 цього стандарту.

# 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3583 – 97 (ГОСТ 13830 – 97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3769-98 Ячмінь. Технічні умови

ДСТУ 3845 - 99 Барвники натуральні харчові. Технічні умови.

ДСТУ 4102-2002 Кавопродукти. Методи визначання масової частки кофеїну

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4391:2017 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4394:2005 Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови

ДСТУ Глюкоза кристалічна гідратна Технічні умови

ДСТУ 4522:2006 Жито. Технічні умови

ДСТУ 4552:2006 Сироватка молочна суха. Технічні умови

ДСТУ 5020:2008 Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками зерна

ДСТУ4623:2006/ГОСТ 31361-2008 Цукор білий. Технічні умови (ГОСТ 31361 – 2008, IDT)

ДСТУ 7237:2011 ССБП Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ 7375:2013 Какао-порошок виробничий. Технічні умови

ДСТУ 7661 : 2014 Концентрати харчові Правила приймання , відбирання та

готування проб

ДСТУ 8004 : 2015 Концетрати харчові Методи визначення вологи

*ДСТУ 8404:2015 Концетрати харчові Методи визначення якості пакування,*

*маси нетто, об´ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру*

*окремих видів продукту та крупності помелу*

ДСТУ OIML R 87:2012 Кількість фасованого товару в упаковках

ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия (Плоди шипшини. Технічні умови)

ГОСТ 14192 – 96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 3852 – 93 Плоды бояришника. Технические условия (Плоди глоду,

Технічні умови)

# 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано термін, вжитий у цьому стандарті, та визначення позначеного ним поняття:

**напої кавові розчинні**

це напої, які являють собою суміш кави натуральної розчинної та інших продуктів або висушений до порошкоподібного стану екстракт суміші кави та інших рослинних продуктів, або висушену суміш екстрактів кави та інших продуктів, в яких вміст натуральної кави визначено в нормативній документації

# 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від масової частки кофеїну у каві напої поділяють на:

* з кофеїном;
* декофеїновану.

4.2 Залежно від технології виробництва поділяють на:

* порошкоподібні;
* гранульовані;
* сублімовані.

Напої кавові розчинні поділяють в залежності від добавлень – компонентів, які характеризують продукт. зокрема:

—з цикорієм;

— з ячменем;

— з житом;

— з замінником вершків чи сумішшю замінників вершків і сухих молочних продуктів;

— з сухим молочним продуктом;

— з коренем солодки;

— з коренем радіоли рожевої;

— з плодами шипшини;

**Примітка**. В якості добавлень можуть бути використані інші інгредієнти (або їх суміш), а також

такі речовини, як замінники вершків, цукор, шоколадні та карамельні мілко подрібнені шматочки, какао-порошок, вітамінні премікси, ароматизатори, прянощі, підсолоджувачі, сіль та інша сировина, добавлена в продукт або поряд з продуктом, сухі або рідкі.

Рецептури напоїв з використанням нетрадиційної сировини (лікарські рослини, вітаміни), мають бути узгоджені в установленому порядку з центральним органом виконавчої влади що забезпечує формування та реалізує державної політику у сфері охорони здоров’я, затверджує вимоги до цієї інформації.

4.3 Код ДКПП згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

# 5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Напої кавові розчинні мають бути виготовлені згідно з вимогами цього стандарту за рецептурами і технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком, з дотриманням загальних гігієнічних вимог та вимог ,

що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості

харчових продуктів.

5.2 Для виготовлення напоїв використовують такі основні види сировини:

* кава натуральна розчинна – згідно з ДСТУ 4394;
* цукор білий – згідно з ДСТУ 4623/ГОСТ 31361;
* молоко та вершки сухі – згідно з ДСТУ 4273;
* ячмінь – згідно з ДСТУ 3769;
* жито – згідно з ДСТУ 4522;
* цикорій розчинний – згідно з чинним нормативним документом;
* корінь солодки, родіоли рожевої – згідно з чинним нормативним документом;
* плоди шипшини – згідно з ГОСТ 1994;
* згущувачі для харчової промисловості – згідно з чинним нормативним документом;
* добавки, що перешкоджають злежуванню та грудкуванню – згідно з чинним нормативним документом ;
* вітамінні комплекси – згідно з чинним нормативним документом;
* сіль кухонна – згідно з ДСТУ 3583;
* какао-порошок – згідно з ДСТУ 4391, ДСТУ 7375;
* сироватка молочна суха – згідно з ДСТУ 4552;
* лактоза – згідно з чинним нормативним документом;
* замінник вершків – згідно з чинним нормативним документом;
* смакові добавки – згідно з чинною нормативною документацією;
* ароматизатори – згідно з чинним нормативним документом;
* фруктоза – згідно з чинним нормативним документом;
* кориця – згідно з чинним нормативним документом ;
* емульгатори (концентрати фосфатидні, лецитини тощо) – згідно з чинним нормативним документом.

Можна використовувати інші види сировини, які мають дозвіл центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров’я України.

**5.3 Характеристика напоїв**

5.3.1 За органолептичними показниками напої мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники напоїв:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва показника | Характеристика видів напоїв | | | Метод контролювання |
| порошкоподібні | гранульовані | сублімовані |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Зовнішній вигляд: | Однорідна порошкоподібна маса з вкрапленнями порошку відповідної сировини чи добавки. Допустима наявність нещільно злежаних грудочок. | Крихкі агломеровані частинки різної форми і розміру пористої структури. | Щільні частинки різної форми і розмірів з гладенькою або злегка шорсткою поверхнею | Згідно  з ДСТУ 4394 |
| Допустима наявність дрібнодисперсного порошку гранул або частинок | |
| Колір | Коричневий, різного ступеня інтенсивності | | | Згідно  з ДСТУ 4394 |
| Смак та запах | Властивий продуктам, що входять до складу напою кавового, без сторонніх запахів та присмаку | | | Згідно  з ДСТУ 4394 |
| **Примітка1** У разі виробництва напоїв з добавленнями, добавлення (крупні, рідкі) повинні відповідати органолептичним показникам, притаманним певному виду сировини (карамельні шматочки, цукровий сироп тощо) | | | | |

5.3.2 За фізико-хімічними показниками напої мають відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники напоїв

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва показника | Норма | Метод контролювання |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж   * під час випуску з виробництва | 6,0 | Згідно з ДСТУ 8004 6 2015 |
| * протягом терміну зберігання | 7,0 |  |
| Масова частка кофеїну, %, не менше ніж з масовою часткою кави натуральної: |  | Згідно з ДСТУ 4102 |
| Від 5 % до 10 % включ. | 0,1 | або ДСТУ 4394 |
| Понад 10% » 15 % » | 0,2 |  |
| » 15% » 20 % » | 0,3 |  |
| » 20% » 40 % » | 0,4 |  |
| » 40% » 80 % » | 0,8 |  |
| » 80% | 1,6 |  |
| Масова частка золи (в перерахунку на суху речовину), % | Від 0,6 до 4,5 | Згідно з ДСТУ 4849 п 10.3 |
| Активна кислотність, рН, не менше ніж | 4,0 | Згідно з ДСТУ 4394 |
| Повна розчинність, хв., не більше ніж  у гарячій воді від 96 °С до 98 °С  у холодній воді від 18 °С до 20 °С | 1,0  4,0 | Згідно з ДСТУ 4394 |
| Масова частка металевих домішок (розмір окремих частинок не повинен перевищувати 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше ніж | 3,0·10-4 | Згідно з ДСТУ 5020 |
| Сторонні домішки | Не дозволено | Згідно з ДСТУ 5020 |
| **Примітка 1**. Дозволено наявність невеликих завислих частинок у напоях з добавками у разі повної розчинності цих напоїв.  **Примітка 2**. У разі використання декофеїнованої кави, масову частку кофеїну не визначають.  **Примітка 3**. У разі використання крупних добавок (карамельні шматочки, шоколадні включенні та ін.) показник «повна розчинність» не визначається. | | |

5.3.3 Поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) напоїв розраховують за кожним найменуванням згідно з рецептурою.

# 6 ПАКУВАННЯ

Напої виробляють ваговими та фасованими.

6.1 Напої фасують у стіки, пакети, банки та іншу споживчу тару яка забезпечує їх якість протягом терміну придатності до споживання.

6.2 Напої пакують згідно з чинними нормативними документами

6.3 Паковальні матеріали, споживча і транспортна тара, яку використовують для пакування напоїв, мають відповідати вимогам чинних нормативних документів згідно з якими їх виготовлено, а імпортовані – відповідати вимогам центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров’я, та забезпечувати збереження якості та безпечності продукту під час транспортування, зберігання та реалізації.

6.4. Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці для розфасованої продукції згідно з ДСТУ OIML R 87:2012 наведено в таблиці 3.

**Таблиця 3 –** Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номінальне значення маси продукції в паковальній  одиниці, г | Значення границі допустимого мінусового  відхилу від номінального значення | |
| **%** | г |
| Від 5 до 50 включ. | 9,0 | — |
| Понад 50 » 100 » | **—** | 4,5 |
| » 100 » 200 » | 4,5 | — |
| » 200 » 300 » | **—** | 9,0 |
| » 300 » 500 » | 3,0 | — |
| » 500 » 1000 » | **—** | 15,0 |
| » 1000 » 10000 » | 1,5 | — |
| » 10 000 » 15 000 » | **—** | 150,0 |
| » 15 000 » 25 000 » | 1,0 | — |
| **Примітка 1.** Граничне значення плюсового відхилу маси нетто від номінального значення маси нетто не обмежено. | | |

# 7 МАРКУВАННЯ

7.1 Марковання виконують мовою згідно із законодавством України та вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»[1] Маркування фасованих товарів має відповідати вимогам ДСТУ OIML R79 Мову маркування на упаковці продукції для експорту обумовлюють

згідно з умовами відповідної експортної угоди

7.2 Транспортне маркування згідно ГОСТ 14192 повинне мати маніпуляційні знаки або написи: «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи», «Берегти від нагрівання».

На кожну одиницю транспортної тари наносять марковання, що містить:

* назву продукту;
* назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
* маса нетто, кг;
* кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності до споживання;
* умови зберігання;
* штриховий код (за наявності);

7.4. Інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту наносять у відповідності до чинного законодавства.

7.5 Дозволено наносити іншу інформацію, що не суперечить чинному законодавству України.

# 8 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

8.1 Під час виробництва напоїв потрібно керуватися вимогами безпеки,

що встановлені законодавством України про охорону праці

8.2 Технологічне устатковання має відповідати вимогам чинних нормативних документів

8.3 Технологічний процес здійснюють відповідно до чинного нормативного

документа

8.4 Повітря робочої зони повинне відповідати вимогам чинної нормативної документації.

8.5 Рівні шуму на робочих місцях мають відповідати санітарним нормам ДСН 3.3.6.037.[4]

8.6 Пожежна безпека згідно з вимогами чинної нормативної документації..

8.7 Освітлення робочих місць має відповідати санітарним нормам ДБН В.2.5-28.[5]

8.8 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам

ДСН 3.3.6.042[6]

**Примітка. В зв’язку з високою гігроскопічністю розчинних кавових напоїв, з метою попередження можливого перевищення вмісту вологи більше нормативного, відносна вологість в робочій зоні фасування продукції повинна підтримуватися в межах 60%**

# 9 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ

9.1 Стічні води під час виробництва очищають відповідно до нормативних вимог Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотніми водами,

затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 25.03.1999р №465[8]

9.2 Контролюють викиди гранично допустимих шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02

9.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами – відповідно до вимог ДСанПіН «Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць затверджені наказом МОЗ України від 17 березня 2011 р № 145 [7]

9.4 Утилізують неякісну продукцію та відходи згідно із Законом України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»[2] та Положення про контроль за транскордонними перевезеннями небезпечних відходів [3].

# 10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ—

10.1. Відбирання і підготування проб – згідно з ДСТУ 76561

10.2 Визначення маси нетто, згідно з ДСТУ 8404, органолептичних показників – згідно з ДСТУ 7662, фізико-хімічних показників – відповідно до таблиці 2

**10.3 Визначення масової частки золи**

10.3.1 Метод полягає на отриманні золи – залишка мінеральних речовин

утворених в результаті повного спалювання органічної частки наважки продукту і наступного визначення масової частки золи.

10.3.2 **Засоби та допоміжні пристрої**

**—** ваги лабораторні загальної призначенності другого класу точності з

найбільшою границею зважування 200 г, згідно з чинною нормативною документацією

—піч муфельна з діапазоном нагріву від 50 до 1000°С

—шафа сушильна електрична з діапазоном нагріву від 40 до 150 °С

—горілка газова, згідно з чинним нормативним документом

— тиглі фарфорові згідно з чинним нормативним документом

— щипці тигельніф

— ексикатор згідно з ГОСТ 25336, або іншим нормативним документом

— фільтри безсольні «синя стрічка» діаметром 90 – 125 мм

—стакани скляні з носиком – місткістю 50 см3

— баня водяна, що підтримує температуру (100±5°С)

— вода дистильована

10.3.3 **Порядок проведення випробувань**

Із ааналітичної проби напою кавового розчинного в скляний стакан беруть наважку масою від 3до 5 г з похибкою не більше 0,001г. Масу наважки визначають по різниці мас стакана з наважкою і без неї Наважку загортають

В беззольний фільтр і кладуть в попередньо прошарований до постійної маси фарфоровий тигель.

При випробуванні напою кавового розчинного із значним вмістом вологи, наважку попередньо випаровують до сухого залишку на водяній бані ,

сушать на протязі 20 хв, в сушильній шафі , при температурі 100-105 °С.

Наважку потім обережно обвуглюють на невеликому полум·ї газової горілки,

або електричній плитці або в муфельній печі, в останньому випад350 - 400°С

В процесі обвуглювання не допускають запалення , яке приводить до

втрати наважки.

Тигель з прожарюваною наважкою переносять в ексикатор , охолоджують

протягом 35 – 40 хв і зважують з похибкою не більше 0,001 г. Прожарювання

повторюють декілька разів

10.3.4 **Правила опрацювання результатів**

Масову частку золи X1 (на суху масу),і X2 (на сиру масу)% розраховують за формулою

(m1 –m2)•100·100

X1 =————————

m·( 100–W )

(m1 -– m2 )· 100

X2 =·————————

m

**де**  m – маса наважки напою кавового розчинного, г;

m1 маса тигля з золою після прожарювання, г;

m2 сума мас тигля після прожарювання і золи беззольного фільтра;

W масова частка вологи у випробувальному напої;

10.3. 5 **Правила** оформлювання результатів

Обчислюють з точністю до другого десяткового знака. За кінцевий результат випробувань приймають середнє арифметичне результатів двох паралельних визначень.

# 11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання — згідно з ДСТУ 4619

11.2 Масову частку кофеїну, масову частку золи, визначають періодично, але не рідше одного разу на квартал або за вимогою споживача.

# 12 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

12.1 Для транспортування напоїв використовують спеціально призначені або обладнані для цього транспортні засоби, що мають дозвільні документи згідно з правилами перевезення на цьому виді транспорту.

Умови транспортування мають відповідати параметрам зберігання, які зазначив виробник.

Заборонено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати напої разом із продуктами, що мають специфічний запах.

12.2 Напої зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за відносної вологості повітря, що не перевищує 75 %, за температури (18±5)°С, без різких коливань. Продукція не повинна зазнавати впливу прямих сонячних променів.

# 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

10.1 Виробник гарантує відповідність напоїв вимогам цього стандарту у разі дотримування умов транспортування та зберігання.

10.2 Строк придатності , умови зберігання й транспортування продукції встановлює виробник на конкретну назву напоїв відповідно до чинного законодавства.

10.2 Рекомендований строк придатності напоїв до споживання з дня виготовлення зазначено у таблиці 6

**Таблиця 6** – Термін зберігання напоїв

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид паковання | Назва виду напою | | |
| із цикорієм або із іншими рослинними продуктами, або їх сумішшю | із замінником молочних вершків | з молочними продуктами |
| не більше ніж, міс. | | |
| Вагова продукція (для підприємств ресторанного господарства) | 6 | 6 | 6 |
| Фасована продукція | 24 | 18 | 12 |

# ДОДАТОК А

# (довідковий)

# КОДИ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

**Таблиця А.1 –** Коди продукції згідно з ДК 016

|  |  |
| --- | --- |
| Назва продукції | Код ДКПП |
| Напої кавові розчинні | 10.83.12-10.00 |

# Д О Д А Т О К Б

# (довідковий)

# Б І Б Л І О Г Р А Ф І Я

# БІБЛІОГРАФІЯ

1. Закон України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів
2. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку , утилізацію знищення

або подальше використання неякісної та небезпечної продукції 3Постанова Кабінету Міністрів України №1120 від 13.07.2000 «Про затвердження Положення про контроль за транскордонними перевезеннями небезпечних відходів та їх утилізацією/видаленням і Жовтого та Зеленого переліків відходів»

4 ДСН 3.3.6.037 -99 Санітарні норми виробничого шуму , ультразвуку та інфразвуку, затверджені Постановою державного санітарного лікаря України

від 01. 12.1999 №37

5 ДБН В.2.5 – 28 – 2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України від 15.05.2006р

6 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

7 Державні санітарні правила і норми утримання територій населених місць ,

затверджені наказом Міністерства охорони здоров·я України від 17.03.2011 №145, зареєстрованим у Міністерстві юстиції 05.04.2011 № 457/1915

8 Постанова Кабінету Міністрів України про затвердження Правил охорони

поверхневих вод від забруднення зворотніми водами , від 25.03.1999 №465

9 ДК 016 : 2010 Державний класифікатор продукції та послу

Код УКНД 67.140

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ключові слова**: маркування, методи контролювання, напої кавові розчинні, органолептичні показники, пакування, приймання, фізико-хімічні показники.

1. [↑](#footnote-ref-1)