

Anexa nr.6
la Reglementarea tehnică „Sucuri
și anumite produse similare destinate
consumului uman”

Indicatorii organoleptici ai sucurilor și produselor din sucuri

Tabelul 1

Sucuri din fructe fără miez		
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile	
	Limpezite	Nelimezite
Aspectul exterior al sucurilor	Lichid transparent Se admite: opalescență ușoară; pentru sucul de struguri – opalescență ușoară și prezența neînsemnată a precipitatului	Lichid tulbure (transparența nu este obligatorie) Se admite precipitat la baza ambalajului
Gust și aromă	Naturale, bine pronunțate, corespunzătoare fructelor și pomușoarelor din care a fost fabricat sucul Nu se admite gust și miros străin	
Culoare	Uniformă, corespunzătoare culorii fructelor sau pomușoarelor din care este fabricat sucul Se admite nuanțe mai închise în sucurile de culoare deschisă și decolorare neînsemnată a sucurilor din fructe și pomușoarele de o colorare mai închisă	

Tabelul 2

Sucuri din fructe cu miez	
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile
Aspectul exterior și consistența	Lichid omogen cu miez, uniform repartizat Se admite: incluziuni punctifere în cojiță, de culoare închisă (pentru sucurile din fructe de o nuanță închisă); stratificare neînsemnată și precipitat neînsemnat de particule a miezului la baza ambalajului, iar în sucurile de vișine și prune – precipitat al miezului; prezența granulelor solide de miez în sucurile de pere și gutui
Gust și aromă	Naturale, bine pronunțate, corespunzătoare fructelor și pomușoarelor din care a fost fabricat sucul Nu se admite gust și miros străin

Culoarea	Uniformă, corespunzătoare culorii fructelor sau pomuşoarelor din care este fabricat suc Se admite nuanțe mai închise în sucurile de culoare deschisă și decolorare neînsemnată a sucurilor din fructe și pomuşoarele de o colorare mai închisă
-----------------	---

Notă: În sucurile din citrice nu se admite prezența particulelor comestibile ale fructelor.

Tabelul 3

Nectare din fructe			
Denumirea indicatorilor	Caracteristica nectarului		
	limpezit	nelimpezit	cu miez
Aspectul exterior și consistența	Lichid transparent Se admite opalescență ușoară Nu se admite în nectarul de struguri și în nectarele cupajate conținând suc de struguri, prezența cristalelor de tartru	Lichid tulbure (transparența nu este obligatorie) Se admite: sediment la baza ambalajului; pentru nectare din fructe citrice și tropicale – prezența particulelor de miez a fructelor (cu excepția cojilor de citrice și albedo)	Pentru cele omogenizate – lichid omogen cu miez de fructe uniform mărunțite și repartizate Se admite: stratificare neînsemnată și precipitat neesențial la baza ambalajului; în suc de cireșe și prune – precipitat de miez
Gust și aromă	Pronunțate, corespunzător fructelor, pomuşoarelor, utilizate la fabricare sau din amestecuri, fără gust și miros străine Se admite gust și miros slab pronunțat: pentru nectare din pomuşoare de pădure – amărăciune naturală; pentru nectare din citrice – amărăciune naturală și gust ușor de uleiuri eterice Nu se admite gust și miros străin		
Culoarea	Corespunzător culorii fructelor, pomuşoarelor, utilizate la fabricare sau amestecurilor acestora supuse unui tratament termic Se admite nuanțe mai închise în nectarele de culoare deschisă și decolorare neînsemnată a nectarelor din fructe și pomuşoare mai întunecate		

Tabelul 4

Sucuri , nectare din legume (cu excepția celor supuse fermentării acido-lactice)		
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile	
	nelimpezite	cu miez
Aspectul exterior și consistența	Lichid tulbure (transparența nu este obligatorie) Se admite precipitat dens	Lichid uniform netransparent cu miez uniform mărunțit și repartizat Se admite prezența unui inel uleios mic pe suprafața

		nectarului din dovleac și cătină
Culoarea	Uniformă, corespunzătoare culorii legumelor utilizate sau amestecuri ale acestora, din care este fabricat suc sau nectare Se admit nuanțe mai închise în sucuri și nectare de culoare deschisă din legume și decolorare neînsemnată a sucurilor și nectarelor din legume de o colorare mai închisă	

Tabelul 5

Sucuri din legume supuse fermentării acido-lactice	
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile
Aspectul exterior și consistența	Lichid uniform netransparent Se admite precipitat al sucului de morcov și puțin lichid la baza ambalajului
Gust și aromă	Pronunțat, acid-dulce: pentru suc de sfeclă și varză – acidică-sărată; pentru sucurile cu adaos de extract de materie primă – aroma materiei prime adăugate Nu se admite gust și miros străin
Culoarea	Corespunde culorii legumelor utilizate din care sînt fabricate sucurile Se admite nuanțe mai întunecate

Tabelul 6

Sucuri restabilite din fructe			
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile		
	limpezit	nelimpezit	cu miez
Aspectul exterior și consistența	Lichid transparent Se admite opalescență ușoară Nu se admite în suc de struguri prezența cristalelor de tartru	Lichid tulbure (transparența nu este obligatorie) Se admite precipitat la baza ambalajului	Lichid omogen cu miez de fructe Se admite precipitat neînsemnat la baza ambalajului
Gust și aromă	Pronunțat, corespunzătoare fructelor utilizate din care sînt fabricate sucurile Se admite gust și aromă slab pronunțat: pentru nectare din pomușoare de pădure – amărăciune naturală; pentru nectare din citrice – amărăciune naturală și gust ușor al uleiurilor eterice Nu se admite gust și miros străin		
Culoarea	Uniformă, corespunde culorii fructelor utilizate din care sînt fabricate sucurile		

	Se admite nuanțe mai deschise și decolorare neînsemnată a sucurilor din fructe de o culoare închisă
--	---

Tabelul 7

Sucuri concentrate din fructe		
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile	
	Limpezit	Nelimpezit
Aspectul exterior	Dens, vâscos, lichid practic transparent Se admite puțin precipitat la baza ambalajului, solubil la restabilire	-
Gust și aromă	Corespunde fructelor din care este fabricat suc Se admite gust și aromă nepronunțată a sucurilor concentrate în care sînt adăugate substanțe naturale aromatice din fructe Nu se admite gust și miros străin	
Culoarea	Corespunzător sucului din care este fabricat suc concentrat din fructe Se admite nuanțe mai închise	
Solubilitate în apă	Totală după amestecare, fără formarea precipitatului după 2 ore de decontare	Totală după amestecare, fără formarea precipitatului după 10 minute de decontare

Tabelul 8

Suc de tomate	
Denumirea indicatorilor	Caracteristicile
Aspectul exterior și consistența	Lichid omogen cu pulpă uniform mărunțită și repartizată Se admite: la păstrare – stratificarea lichidului; particulele semințelor mărunțite
Gust și miros	Corespunzător sucului de tomate proaspete Suc de tomate reconstituit – corespunzător sucului fabricat din suc concentrat de tomate Pentru sucuri cu adaosuri – corespunzător ingredientelor utilizate Nu se admite gust și miros străin
Culoarea	Roșu sau oranj-roșu Se admite nuanță puțin cafenie pentru suc reconstituit de tomate.