Приложение 1

к Положению о натуральном меде

**Органолептические и физико-химические показатели меда**

Методы испытаний:

1) отбор проб – определение внешнего вида, аромата, вкуса, цвета, признаков брожения;

2) испытание – определение падевых элементов, массовой доли воды, фруктозы, сахарозы, глюкозы, диастозного числа, содержания гидроксиметилфурфурола, пролина, кислотности).

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Нормативы** |
| Аромат  | Приятный, от слабого до сильно выраженного, без постороннего запаха |
| Вкус | Сладкий, приятный, без постороннего привкуса |
| Цвет | От бесцветного до темно-коричневого |
| Массовая доля воды для верескового и падевого  | не более 20,0 % |
| Консистенция | От жидкой до кристаллизованной |
| Массовая доля редуцирующих сахаров | не менее 65 % |
| Массовая доля фруктозы и глюкозы суммарно:– для цветочного меда;– падевого и смешанного меда | не менее 60 %не менее 45 % |
| Массовая доля сахарозы: – для цветочного меда; – для меда акациевого; – для падевого и смешанного меда | не более 5,0 %не более 10,0 %не более 15,0 % |
| Диастазное число: – для всех видов меда; – для меда с белой акации при содержании гидроксиметилфурфурола (ГМФ) | не менее 5,0 ед. Готене более 15 мг/кг  |
| Содержание гидроксиметилфурфурола | не более 25,0 мг/кг |
| Качественная реакция на гидроксиметилфурфурол | Отрицательная |
| Общая кислотность  | не более 40 мэкв/кг |
| Содержание пролина  | не менее 180,0 мг/кг |
| Качественная реакция на крахмал | Отрицательная |
| Массовая доля нерастворимых в воде примесей: – для всех видов меда, кроме прессового; – для прессового меда | не более 0,1 г/100 гне более 0,5 г/100 г |
| Признаки брожения  | Не допускаются |

Примечание:

(1) Для медов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус.

(2) Количество гидроксиметилфурфурола определяют при положительной качественной реакции.