



Анализ соков и соковой продукции

Для определения показателей безопасности и компонентного состава соков Стайлаб представляет широкий спектр методов исследования пищевой продукции. К ним относятся:

- **ферментативный биоанализ** (определение органических кислот, сахаров, спиртов, ацетальдегида, аммиака/мочевины, сульфитов и нитратов)
- **иммуноферментный анализ** (определение микотоксинов и витаминов)
- **полимеразная цепная реакция** (выявление и идентификация вирусов, патогенных бактерий, микроорганизмов порчи)
- **микробиологический метод** (ускоренное обнаружение микроорганизмов с помощью готовых подложек; анализ на витамины)
- **биOLUMинометрия** (экспресс-контроль санитарно-гигиенического состояния производственной среды)

Анализ на витамины

Естественное содержание витаминов в соках варьируется в широких пределах в зависимости от вида сырья и условий производства. В настоящее время выпускаются соки и напитки, дополнительно обогащенные витаминами с учетом рекомендуемой суточной нормы потребления. В связи с этим производителям требуются точные данные о концентрациях витаминов не только для выполнения требований, предъявляемых к безопасности и качеству продукции, но и для контроля за содержанием витаминов в процессе производства.

Концентрацию витамина B₉ (фолиевая кислота) можно определять с помощью метода ИФА. Данная тест-система позволяет в течение короткого времени и с высокой точностью проводить определение концентрации аналита. Тест-системы серии **VitaFast**[®] основаны на арбитражном микробиологическом методе анализа водорастворимых витаминов группы B, реализованном в удобном формате микротитровального планшета.

Кат. №	Наименование	Примечания
P1006	VitaFast [®] Vitamin B ₁	В одном стакане сока (в зависимости от вида фрукта) содержится: <ul style="list-style-type: none"> • от 0,011 до 0,223 мг витамина B₁ • от 0,007 до 0,179 мг витамина B₂ • от 0,043 до 2,030 мг витамина B₃ • от 0,062 до 0,608 мг пантотеновой кислоты • от 0,022 до 0,558 мг витамина B₆ • от 0,003 до 0,074 мг фолиевой кислоты
P1007	VitaFast [®] Vitamin B ₂	
P1004	VitaFast [®] Vitamin B ₃	
P1005	VitaFast [®] Pantothenic Acid	
P1008	VitaFast [®] Vitamin B ₆	
P1001	VitaFast [®] Folic Acid	
R3203	RIDASCREEN [®] FAST Folic Acid	

Анализ на микотоксины

RIDASCREEN[®] FAST Ochratoxin A и **RIDASCREEN[®] Ochratoxin A 30/15** представляют собой тест-системы для иммуноферментного анализа, предназначенные для количественного определения охратоксина. До недавнего времени для контроля охратоксина применялись преимущественно хроматографические методы (ВЭЖХ, ТСХ). Иммуноферментный анализ – более удобный метод определения микотоксинов, обладающий высокой чувствительностью в сочетании с быстротой проведения анализа.

Кат. №	Наименование	Примечания
R5402	RIDASCREEN [®] FAST Ochratoxin A	Охратоксин А обнаруживается в виноградном соке в концентрациях от 0,34 до 115 мкг/кг. Безопасный уровень потребления охратоксина А, установленный в ЕС, – 100 мкг на кг веса в неделю.
R1311	RIDASCREEN [®] Ochratoxin A 30/15	
RBRP14	Колонки для пробоподготовки OCHRAPREP [®]	
RBRP250	Колонки для пробоподготовки EASIMIP™ PATULIN	Содержание патулина в соках согласно ФЗ №178 не должно превышать 0,05 мг/л. В большей части соковой продукции для детского питания наличие патулина не допускается, кроме продукции из облепихи, томатов и яблок, в которой концентрация микотоксина должна быть не более 0,02 мг/кг.



stylab[®]

телефон/факс:
(+7 495) 662-64-15, 707-28-68,
(+7 499) 256-23-13

телефон:
(+7 495) 729-17-04

Москва, Звенигородское шоссе, 5,
ВНИИВСГЭ

www.stylab.ru
info@stylab.ru

Ферментативный биоанализ

Ферментативный анализ – простой и точный метод определения различных веществ, основанный на специфичном взаимодействии ферментов с исследуемым соединением. Широкий спектр аналитов, небольшое время проведения анализа и минимальное влияние матрицы на результаты исследований предоставляют широкие возможности для оценки качества и установления состава соков и соковой продукции.

Ферментативный анализ является арбитражным методом исследования соков в соответствии со стандартами¹ ГОСТ, EN, DIN, AOAC, NEN, методами² AIJN, IFU, NMKL, законодательствами Германии (D), Швейцарии (CH).

Аналиты	Стандарты, методы	Примечания	Наборы (код продукта, количество определений)		
			Roche Yellow line	Enzytec™ Generic	Enzytec™ Liquid
L-Аскорбиновая кислота	ГОСТ Р 53139-2008	В свежавыжатом апельсиновом соке концентрация кислоты составляет от 0,4 до 0,5 г/л. Минимальная концентрация в апельсиновом и яблочном соке составляет 0,2 г/л. Аскорбиновая кислота как пищевая добавка E300 используется в качестве антиоксиданта для уменьшения количества диоксида серы при сульфировании.	10409677035 21	E1227 3 × 8	
D-Глюконовая кислота / D-Глюконо-лактон	IFU 76, LFGB	В винограде, пораженном плесневым грибом ботритисом серым, присутствует глюконовая кислота. Максимально допустимое значение составляет 0,8 г/л.	10428191035 27	E1223 32	
D-Изолимонная кислота	ГОСТ Р 51128-98, EN 1139:1994, NEN 2484, IFU 54, D, CH	Концентрация кислоты в апельсиновом соке составляет 0,065-0,2 г/л. Соотношение лимонная кислота/изолимонная кислота уникально для различных фруктов и может использоваться для установления подлинности продукта.	10414433035 33		
Лимонная кислота	ГОСТ 33835-2016, ГОСТ Р 51129-98, EN 1137:1994, NEN, IFU 22, D, CH	Количество кислоты зависит от вида фрукта, степени его спелости. Содержание кислоты в апельсиновом соке составляет 6,3-17 г/л, в яблочном – 0,05-0,2 г/л. Кислоту используют в качестве пищевой добавки E 330 в количестве, не превышающем 3 г/л.	10139076035 3 × 12	E1214 24	
D-/L-Молочная кислота	EN 12631:1999, IFU 53, D, CH	Стереоспецифичное определение D-/L-молочной кислоты является одним из важнейших методов ферментативного анализа. Наличие кислоты свидетельствует о процессах брожения, также ее добавляют в соки в качестве консерванта. Максимально допустимое количество в апельсиновом и яблочном соках составляет 0,5 г/л.	11112821035 30/30	E1255 32	E8240 50/625
L-Молочная кислота	IFU 53, D, CH	Наличие L-молочной кислоты в соке свидетельствует о процессах брожения в продукте. Как пищевая добавка E270 L-молочная кислота добавляется в нектары в количестве 5 г/л.	10139084035 30	E1254 32	
Муравьиная кислота	D, CH	Кислота продуцируется некоторыми бактериями, а также используется как консервант.	10979732035 21		
Уксусная кислота	ГОСТ Р 51441-99, EN 12632:1999, IFU 66	Является распространенной добавкой к фруктовым сокам, наличие также может свидетельствовать о процессах брожения. Безопасная концентрация летучих кислот (уксусной и муравьиной) равна 0,1 г/л, максимально допустимое значение составляет 0,4 г/л.	10148261035 3 × 11	E1226 2 × 16	E5226 500
L-Яблочная кислота	ГОСТ Р 51239-98, EN 1138:1994, AOAC 993.05, NEN 2849, IFU 21, D, CH	Концентрация кислоты в соках зависит от вида и зрелости фрукта. В апельсиновом соке содержание кислоты составляет 0,8-3 г/л, в яблочном – не меньше 3 г/л.	10139068035 30	E1215 32	E8280 50/625
D-Яблочная кислота	ГОСТ Р 51940-2002, EN 12138:1997, IFU 64, D	Данная кислота в фруктовых соках не содержится (иногда может встречаться в следовых количествах), ее наличие свидетельствует о добавлении DL-яблочной кислоты в продукт.	11215558035 3 × 11		
Янтарная кислота	D	Содержание янтарной кислоты в плодах является показателем спелости яблок: в процессе созревания количество кислоты снижается.	10176281035 11		

Анализ продуктов питания

	Аналиты	Стандарты, методы	Примечания	Наборы (код продукта, количество определений)		
				Roche Yellow line	Enzytec™ Generic	Enzytec™ Liquid
Сахара	D-Глюкоза	EN 1140:1994, IFU 55, NMKL 145, NEN, D	Содержание глюкозы в апельсиновом соке составляет 20-50 г/л, в яблочном – 14-35 г/л.	10716251035 3 × 45	E1210 32	E8140 50/625
	D-Глюкоза / D-Фруктоза	ГОСТ Р 51240-98, EN 1140:1994, NEN 2857, IFU 55, NMKL 145, D, CH	Содержание фруктозы в апельсиновом соке составляет 20-50 г/л, в яблочном – 48-85 г/л. В апельсиновом соке соотношение D-глюкоза / D-фруктоза практически постоянно. Соотношение меньше, чем 0,85, может означать наличие процессов ферментативного разложения глюкозы.	10139106035 27/27	E1245 32/32	E8160 50/625
	Сахароза / D-Глюкоза	ГОСТ Р 51938-2002, EN 12146:1996, DIN 10326:2007, NEN 2858, IFU 56, D, CH	Содержание сахарозы в апельсиновом соке составляет 10-50 г/л, в яблочном соке – 5-30 г/л. Отклонение от значений, установленных для фруктовых соков, может означать добавление сахара в процессе производства.	10139041035 22/22	E1246 16/16	E8180 50/625
	Сахароза / D-Глюкоза / D-Фруктоза	EN 12146:1996, IFU 56, LFGB, NEN	Отклонение от установленных соотношений может означать подслащивание сока в процессе производства.	10716260035 22/22/22	E1247 16/16/16	E8190 50/625
	Крахмал	AIJN, NMKL 145	Крахмал добавляется в соки для получения непрозрачного продукта. Однако, если необходимо получить прозрачный сок, имеющий стабильный цвет, наличие крахмала в продукте нежелательно.	10207748035 27	E1268 32	
Спирты	Глицерин	IFU 77	Может продуцироваться плесневым грибом ботритисом серым или дрожжами. Допустимая концентрация не превышает 1 г/л.	10148270035 3 × 11	E1224 3 × 8	
	D-Сорбит / Ксилит	IFU 62	D-Сорбит встречается только в косточковых плодах. Количество D-сорбита может использоваться в качестве параметра для определения подлинности соков красного цвета, для определения содержания фруктов в соке. Концентрация D-сорбита в яблочном соке составляет 2,5-7 г/л.	10670057035 3 × 12		
	Этанол	NF V 05-131, IFU 52	Характеризует степень спелости фрукта, является продуктом брожения. Допустимое значение в соках не превышает 3 г/л.	10176290035 33		E8340 2 × 25
Другое	Сульфит	ГОСТ Р 54894-2012, ГОСТ 32711-2014, EN 1988-2:1998, NMKL 135, D	Широко используется для замедления процесса потемнения соков и для ингибирования роста бактерий. Максимально допустимое значение составляет 0,01 г/л.	10725854035 31		
	Нитрат	EN 12014-3:2005, EN 120145:1997, D	Высокие концентрации свидетельствуют о добавлении водопроводной воды. Максимально допустимое значение концентрации для соков составляет 0,005 г/л.	10905658035 3 × 13		
	Аммиак		Определение аммиака проводится в рамках анализа на аминокислоты.	11112732035 50		E5390 4 × 10

¹ EN – Европейские стандарты

DIN – стандарты Немецкого института стандартизации

NEN – нормы Нидерландов

AOAC – Ассоциация аналитических сообществ, США

² NMKL – Комитет стран Северной Европы по анализу пищевых продуктов

AIJN – Ассоциация производителей соков и нектаров из овощей и фруктов, Евросоюз

IFU – Международная федерация производителей соков

Ферментативные планшетные тест-системы

Продукт	Длина волны для определения аналита	Формат тест-системы	Код
VitaFast® Vitamin C	550 - 570 нм	Стрипованный планшет, 96 лунок (12 стрипов по 8 лунок)	P1010

Выявление микробиологической контаминации

Микроорганизмы порчи напитков

Выявление нежелательных микроорганизмов, а также бактерий и дрожжей, приводящих к порче продуктов, является важным моментом менеджмента качества при производстве напитков. Стандартные микробиологические методы, используемые в настоящее время, часто являются трудоемкими и занимают много времени.

Быстрый, высокочувствительный и простой метод выявления микроорганизмов при помощи тест-систем **GEN-IAL®** для проведения ПЦР в реальном времени позволяет получать надежные результаты за 3 часа, включая пробоподготовку. Высокая скорость исполнения анализа позволяет предотвратить возможные отзвывы продукции из магазинов.

Исследование с использованием данных тест-систем может быть проведено как с предварительным обогащением, так и без него, и позволяет обнаруживать 20–100 микроорганизмов на пробу. Экстракцию и очистку ДНК можно провести методом магнитной сепарации или обычным сорбционным методом. Сверхчистая ДНК, полученная с помощью наборов для экстракции, может быть проанализирована с использованием различных амплификаторов для ПЦР в реальном времени. Мультиплексные ПЦР тест-системы **GEN-IAL® Multiplex screening** позволяют одновременно выявлять и дифференцировать микроорганизмы порчи с возможностью последующей идентификации вида при использовании тест-систем серии **GEN-IAL® species**.

Кат. №	Пробоподготовка	Количество
Серия GEN-IAL® Multiplex screening для скрининга и дифференциации бактерий и дрожжей		
SES 0050	GEN-IAL® Simplex® Easy Spin DNA для выделения ДНК Alicyclobacillus из фруктовых или овощных соков и концентратов	50 пробоподготовок
SE 0100	GEN-IA® Simplex® Easy DNA kit для выделения ДНК из проб напитков	100 пробоподготовок
FSE 0100	GEN-IAL® QuickGen Sample preparation filtration для проведения пробоподготовки ДНК из образцов напитков без предобогащения с использованием фильтрации	100 пробоподготовок
CSE 0100	GEN-IAL® QuickGen Sample pretaration centrifugation для проведения пробоподготовки ДНК из образцов напитков без предобогащения с использованием центрифугирования	100 пробоподготовок
Серия GEN-IAL® species для специфической идентификации ДНК бактерий и дрожжей		
TPABM 0050	GEN-IAL® Alicyclobacillus multiplex TaqMan™ скрининг ДНК и дифференциация бактерий: Alicyclobacillus spp., A. acidocaldarius, A. acidoterrestris	50
Аксессуары		
DBST 0100	Стандарты ДНК Dekkera bruxellensis для количественного определения	200000 КОЕ
PP1TCC 0005	Color Compensation Kit LightCycler® 480 набор для цветовой компенсации при мультиплекс-анализе	5 реакций
CCFH 0005	Color Compensation Kit LightCycler® 2.0 набор для цветовой компенсации при мультиплекс-анализе	5 реакций
WS 0100	Отмывочный раствор для набора SEW 0100	43 мл

Патогенные микроорганизмы

Традиционные микробиологические методы обнаружения и идентификации патогенных микроорганизмов трудоемки и требуют значительных затрат времени на анализ. Данные методы могут быть реализованы только при наличии на предприятии квалифицированных кадров и хорошей лабораторной базы для проведения рутинного микробиологического анализа. Ограничения, налагаемые традиционными подходами, могут снять альтернативные методы, например, такие как полимеразная цепная реакция (МУК 4.2.2872-11). ПЦР позволяет оптимизировать процедуру определения микроорганизмов, существенно ускорить процесс анализа в сочетании с высокой чувствительностью и специфичностью детекции.

Кат. №	Наименование	Количество
F5507	SureFast® Enterobacteriaceae screening PLUS	100 реакций
F5111	SureFood® Pathogen Salmonella PLUS для определения сальмонелл	100 реакций
F5211	SureFast® Salmonella ONE для детекции ДНК сальмонеллы. В набор входит система SureFast® Speed PREP.	100 реакций/ 100 пробоподготовок
F5159	SureFast® Salmonella Serotype 3plex для дифференциации <i>Salmonella enteritidis</i> и <i>Salmonella typhimurium</i>	100 реакций
F5117	SureFast® Listeria Screening PLUS для определения листерий	100 реакций
F5112	SureFast® Campylobacter PLUS для определения кампилобактера	100 реакций

Анализ продуктов питания

Кат. №	Наименование	Количество
F5113	SureFast® <i>Listeria monocytogenes</i> PLUS для определения листерий	100 реакций
F5157	SureFast® <i>Escherichia coli</i> PLUS для определения кишечной палочки	100 реакций
F5128	SureFast® EHEC/EPEC 4plex для определения энтерогеморрагической кишечной палочки	100 реакций
F5105	SureFast® STEC Screening PLUS для определения шигатоксинпродуцирующих штаммов <i>E.coli</i>	100 реакций
F5165	SureFast® STEC 4plex для детекции и дифференциации кишечной палочки O157 и шигатоксинов stx1 и stx2	100 реакций
F5104	SureFast® <i>E.coli eae gene</i> для определения <i>E.coli</i>	100 реакций
F5110	SureFast® <i>Clostridium botulinum</i> Screening PLUS для определения <i>C. botulinum</i> , продуцирующих токсины типов А, В, Е, F	100 реакций
F5123	SureFast® <i>Clostridium perfringens</i> PLUS для определения клостридий	100 реакций
F5160	SureFast® <i>Clostridium estertheticum</i> PLUS для определения <i>C. estertheticum</i> — анаэробной непатогенной бактерии, вызывающей порчу мяса	100 реакций
F5114	SureFast® <i>Cronobacter</i> PLUS для определения кронобактера	100 реакций
F5115	SureFast® <i>Cronobacter sakazakii</i> PLUS для определения <i>Cronobacter sakazakii</i>	100 реакций
F5116	SureFast® <i>Staphylococcus aureus</i> PLUS для определения золотистого стафилококка	100 реакций
F5161	SureFast® <i>Vibrio</i> 4plex (для определения <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i> + IAC)	100 реакций
F5501	SureFast® <i>Legionella pneumophila</i> PLUS для определения легионеллы	100 реакций
F5502	SureFast® <i>Legionella</i> Screen PLUS для определения легионеллы	100 реакций
F5505	SureFast® <i>Legionella</i> 3plex для дифференциации <i>Legionella spp.</i> и <i>Legionella pneumophila</i>	100 реакций
F5126	SureFast® <i>Bacillus cereus</i> group PLUS для определения группы <i>Bacillus cereus</i>	100 реакций
F5127	SureFast® Emetic <i>Bacillus cereus</i> group PLUS для определения ДНК рвотного токсина <i>Bacillus cereus</i>	100 реакций
F5503	SureFast® <i>Pseudomonas aeruginosa</i> PLUS для детекции <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100 реакций
F5124	SureFast® <i>Yersinia enterocolitica</i> для детекции ДНК <i>Yersinia enterocolitica</i>	100 реакций
F5158	SureFast® <i>Histomonas meleagridis</i> для детекции простейшего <i>Histomonas meleagridis</i>	100 реакций
F5213	SureFast® <i>Histomonas meleagridis</i> ONE для детекции простейшего <i>Histomonas meleagridis</i>	100 реакций
F7001	SureFast® Norovirus PLUS для определения норовируса	100 реакций
F7124	SureFast® Norovirus/ Hepatitis A 3plex для определения норовируса и вируса гепатита А	100 реакций
F7140	SureFast® Norovirus I & II 3plex Differentiation Kit для дифференциации норовирусов I и II	100 реакций
F7125	SureFast® Hepatitis A PLUS для определения гепатита А	100 реакций
F7142	SureFast® Hepatitis E PLUS для определения гепатита Е	100 реакций
F7139	SureFast® Influenza H5/H7/H9 4plex для детекции и дифференциации вирусов гриппа H5, H7 и H9	100 реакций
F7103	SureFast® Influenza A PLUS для детекции вирусов гриппа типа А	100 реакций
F7139	SureFast® Influenza H5/H7/H9 4plex для детекции и дифференциации вирусов гриппа H5, H7 и H9	100 реакций
F5506	SureFast® Parasitic Water Panel 4plex для детекции простейших <i>Giardia intestinalis</i> , <i>Entamoeba histolytica</i> и <i>Cryptosporidium spp.</i>	100 реакций
F7217	SureFast® MRSA 4plex One для детекции метициллин-резистентного золотистого стафилококка	100 реакций
F5164	SureFast® ORT PLUS для детекции <i>Ornithobacterium rhinotracheale</i>	100 реакций



Микробиологический контроль производственной среды

Экспресс-контроль санитарно-гигиенического состояния технологического оборудования, поверхностей и материалов

Для экспресс-контроля санитарно-гигиенического состояния технологического оборудования, поверхностей и материалов можно применять аналитическую систему **LuciPac** и индикаторные тампоны **RIDA®Check**. Аналитическая система **LuciPac**, состоящая из люминометра **Lumitester PD-20** и расходных материалов **LuciPac Pen**, позволяет быстро обнаруживать остатки пищевых продуктов и микробную контаминацию на рабочих поверхностях путем количественного определения внутриклеточного и внеклеточного аденозинтрифосфата (АТФ) и аденозинмонофосфата (АМФ). Контроль чистоты поверхности при использовании **RIDA®Check** проводится по остаточному белку, результат оценивается визуально. Индикаторные тампоны **RIDA®Check** просты в использовании и не требуют дополнительного оборудования.

Кат. №	Наименование	Описание	Количество
ZLT-1002652	Lumitester PD-20	Люминометр Lumitester PD-20 для экспресс-контроля санитарно-гигиенического состояния по АТФ, АМФ	1
ZLP-1002667	LuciPac Pen	Расходные материалы для люминометра Lumitester PD-20	100
R1091	RIDA®Check	Индикаторные тампоны для контроля чистоты поверхности	100
R1092			40
Z0301	RIDA® 0.9 %NaCl	Стерильный 0,9% NaCl	150 x 1 мл
Z0302	Promedia ST-25	Система стерильной пробоподготовки	10

Готовые среды Compact Dry для санитарно-гигиенического контроля

Среды **Compact Dry** представляют собой готовую к использованию лиофилизированную хромогенную среду, нанесенную на тканевую основу. Среда находится внутри пластиковой чашки-картриджа, который обеспечивает ее стерильность. Удобство и простота в использовании, широкий спектр готовых сред, компактные размеры подложек, а также срок годности до полутора лет позволяют средам **Compact Dry** служить удобной альтернативой методам традиционного микробиологического контроля на производствах.

Кат. №	Наименование	Описание	Количество подложек
HS7311	Compact Dry TCC	Определение общего микробного числа в чае и других средах, содержащих катехины	100
HS7312			40

Кат. №	Наименование	Описание	Количество подложек
HS8771	Compact Dry TC	Определение общего микробного числа. Подложки также пригодны для определения числа молочнокислых бактерий.	100
HS8772			40
HS8781	Compact Dry EC	Детекция <i>E. coli</i> и колиформ	100
HS8782			40
HS8791	Compact Dry CF	Детекция колиформ	100
HS8792			40
HS8801	Compact Dry YM	Детекция дрожжей и плесеней	100
HS8802			40
HS8811	Compact Dry LS	Детекция листерий	100
HS8812			40
HS8821	Compact Dry VP	Детекция <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	100
HS8822			40
HS9401	Compact Dry SL	Детекция сальмонелл	100
HS9402			40
HS9431	Compact Dry ETB	Детекция Enterobacteriaceae	100
HS9432			40
HS9461	Compact Dry ETC	Детекция энтерококков	100
HS9462			40
HS9491	Compact Dry PA	Детекция <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100
HS9492			40
HS9541	Compact Dry AQ	Детекция гетеротрофных бактерий в пробах воды	100
HS9542			40
HS9621	Compact Dry X-SA	Детекция <i>Staphylococcus aureus</i>	100
HS9622			40
HS9721	Compact Dry X-BC	Детекция <i>Bacillus cereus</i>	100
HS9722			40
HS9801	Compact Dry YMR	Ускоренная детекция дрожжей и плесеней	100
HS9802			40

Приложение 1.

Содержание органических кислот в соках (по данным АИЖН)

Соки	Летучие кислоты (уксусная), г/л	D-/L-Молочная кислота, г/л	Аскорбиновая кислота, мг/л	Лимонная кислота, г/л	L-Яблочная кислота, г/л	D-Яблочная кислота, мг/л	Глутаминовая кислота, мг/л
Апельсиновый	не более 0,4	не более 0,2	не менее 200	6,7 - 17	0,8 - 3	отсутствует	75-205
Грейпфрутовый	не более 0,4	не более 0,2	не менее 200	8-20	0,2-1,2	отсутствует	80-235
Яблочный	не более 0,4	не более 0,5		0,05-0,2	не менее 3,0	отсутствует	10-200
Виноградный	не более 0,4	не более 0,5		не более 0,5	2,5-7	отсутствует	20-150
Ананасовый	не более 0,4	не более 0,5	не менее 50	3-11	1,0-4,0	отсутствует	20-120
Лимонный	не более 0,4	не более 0,2	не менее 150	45-63	1,0-7,5	отсутствует	160-400
Томатный	не более 0,4	не более 0,5		2-5	0,1-0,6	отсутствует	
Сок из маракуйи	не более 0,4	не более 0,5		25-50	1,3-5,0	отсутствует	300-800
Грушевый	не более 0,4	не более 0,5		не более 4,0	0,8-5,0	отсутствует	20-70
Абрикосовый	не более 0,4	не более 0,5		1,5-16	5-20	отсутствует	0,27-1,36
Черносмородиновый	не более 0,4	не более 0,5	не менее 750	26-42	1-4	отсутствует	40-220
Вишневый	не более 0,4	не более 0,5		не более 0,4	15,5-27	отсутствует	20-150
Малиновый	не более 0,4	не более 0,5		9-22	0,2-1,2	отсутствует	
Клубничный	не более 0,4	не более 0,5		5-11	0,6-5	отсутствует	20-250
Персиковый	не более 0,4	не более 0,5		1,5-5	2-6	отсутствует	15-200
Мандариновый	не более 0,4	не более 0,2	не менее 100	6-22	0,5-3	отсутствует	60-200

Содержание спиртов, сахаров, нитратов и аммиака в соках (по данным АИЖН)

Соки	Этанол, г/л	Сорбит, г/л	Глюкоза, г/л	Фруктоза, г/л	Сахароза, г/л	Нитрат, мг/л	Аммиак, мг/л
Апельсиновый	не более 3		20-50	20-50	10-50	не более 5	не более 25,5
Грейпфрутовый	не более 3		20-50	20-50	5-40	не более 5	14-50
Яблочный	не более 3	2,5-7	15-35	45-85	5-40	не более 5	
Виноградный	не более 3		60-110	60-110	следы	не более 5	
Ананасовый	не более 3		15-40	15-40	25-80	не более 15	
Лимонный	не более 3		3-12	3-11	7,0	не более 5	не более 100
Томатный	не более 3		10-16	12-18	не более 1	не более 20	
Сок из маракуйи	не более 3		20-55	20-53	10-45	не более 30	не более 140
Грушевый	не более 3	10-25	10-35	50-90	0-15	не более 10	
Абрикосовый	не более 3	1,5-10	15-50	10-45	0-55	не более 15	
Черносмородиновый	не более 3		23-50	30-65	не более 5	не более 15	не более 150
Вишневый	не более 3	10-35	35-70	32-60	следы	не более 10	не более 200
Малиновый	не более 3		15-38	18-45	не более 10	не более 10	
Клубничный	не более 3	не более 0,25	15-35	18-40	не более 10	не более 200	5-90
Персиковый	не более 3	1,0-5	7,5-25	10-32	12-60	не более 15	
Мандариновый	не более 3		10-40	10-40	20-60	не более 5	