

1. Suc cupajiat cu miez care conține piure de fructe și/sau pomușoare și suc de sorg zaharat limpezit în următorul raport al componentelor, % mas.:

piure de fructe și/sau pomușoare	25,0...40,0
suc de sorg zaharat	60,0...75,0.
2. Suc, conform revendicării 1, care în calitate de piure de fructe și/sau pomușoare conține piure de caise și/sau vișine, și/sau coacăză neagră, și/sau piersici, și/sau mere.
3. Suc, conform revendicării 1, care în calitate de suc de sorg zaharat conține suc obținut la presarea tulpinilor de sorg mărunțite, separarea sucului, acidularea acestuia cu acid citric până la pH-ul de 3,9...4,1, încălzirea până la temperatura de 95...98°C cu expunere timp de 2...5 min, după care sucul se răcește până la temperatura de 15...25°C, se tratează consecutiv cu următorii reagenți: bentonită, kieselsol, gelatină și cărbune activat cu menținere în decurs de 20...30 min după introducerea fiecărui reagent, se filtrează și, opțional, se concentrează.
4. Suc, conform revendicării 1, care în calitate de suc de sorg zaharat conține concentrat de suc de sorg zaharat diluat până la un conținut de substanțe uscate de 12,0...14,0%.
5. Suc, conform revendicării 1, care conține suplimentar pectină în cantitate de 0,05%.