ГОСТ 27568—87

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Э

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 27568—87* Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть	твердые сычужные сыры	твердые сычужные сыры и сырные продукты
Пункт 1.3.1. Пятый, тринадцатый абзацы	Министерством здравоохранения СССР	нормативными правовыми актами Российской Федерации
Пункт 1.4.1. Пятый абзац (2 раза)	Министерством здравоохранения СССР	нормативными правовыми актами Российской Федерации

* Действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 9 2009 г.)

УДК 637.354:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические условия

Hard rennet cheese for export.
Specifications

ГОСТ 27568—87

МКС 67.100.30
ОКП 92 2500

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на вырабатываемые из коровьего молока твердые сычужные сыры для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Твердые сычужные сыры (далее — сыры) должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Ассортимент, форма, размеры и масса

1.2.1. *Сыры подразделяются на*:

прессуемые, с высокой температурой второго нагревания: советский;

прессуемые, с низкой температурой второго нагревания: голландский круглый, голландский брусковый, костромской, ярославский;

прессуемые, с повышенным уровнем молочнокислого процесса: российский большой, российский малый, российский брусковый, атлет.

1.2.2. По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование	Форма	Размеры, см				Масса, кг
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Советский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми	48—50	18—20	12—17	—	11,0—18,0
Голландский круглый	Шаровидная с равномерной осадкой	—	—	10—16	13—15	2,0—2,5
Голландский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и слегка округленными гранями	28—30	14—15	10—12	—	5,0—6,0
Костромской	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	8—10	26—28	5,0—6,0
Ярославский	Высокий цилиндр, допускается слегка овального сечения	—	—	25—35	8—10	2,0—3,0
Российский большой	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть выпуклыми	—	—	12—16	34—36	12,0—18,0
малый		—	—	12—16	26—28	7,0—10,0

Издание официальное
Э

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© Стандартинформ, 2008

Продолжение табл. 1

Наименование	Форма	Размеры, см				Масса, кг
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Российский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка округленными гранями и слегка выпуклыми боковыми поверхностями	32—34	15—16	10—12	—	5,0—7,5
Атлет	Брусок с квадратным основанием, слегка округленными гранями и слегка выпуклыми боковыми поверхностями	35—37	35—37	10—13	—	13,0—16,0

1.3. Характеристики

1.3.1. Для выработки сыров должны применяться следующие сырье и основные материалы:

молоко коровье заготовляемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

сливки и обезжиренное молоко, полученное из коровьего молока, соответствующего требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

закваски и препараты бактериальные — по нормативно-технической документации;

сычужный порошок, ферментные препараты, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830*, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная, для посолки в зерне — не ниже сорта «Экстра»;

калий азотнокислый — по ГОСТ 4217;

селитра калиевая техническая — по ГОСТ 19790, марки А, Б, В первого сорта;

натрий азотнокислый — по ГОСТ 4168;

кальций хлористый технический — по ГОСТ 450, не ниже первого сорта;

кальций хлористый;

кальций хлористый 2-водный;

составы для покрытия поверхности сыров и полимерные пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

1.3.2. По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сыра	Массовая доля, %		
	жира в сухом веществе, не менее	влаги, не более	поваренной соли
Советский	50	42	1,5—2,0
Голландский круглый	50	43	1,5—2,5
Голландский брусковый	45	44	1,5—2,0
Костромской	45	44	1,5—2,0
Ярославский	45	44	1,5—2,0
Российский	50	43	1,3—1,8
Атлет	50	42	1,3—2,0

1.3.3. Сыры должны выпускаться для реализации в возрасте, сутки, не менее:

советский	90
голландский крутлый	75
голландский брусковый, ярославский, российский, атлет	60
костромской	45

Возраст сыра определяют с даты выработки.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

1.3.4. По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет теста
Советский	Корка прочная, ровная, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом. На поверхности допускаются отпечатки серпянки	Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный	Тесто пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или слегка овальной формы, большая часть из которых имеет диаметр не менее 4 мм, равномерно расположенных по всей массе	От слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе
Голландский круглый	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Хорошо выраженный сырный, умеренно острый, слегка кисловатый	Тесто пластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы равномерно расположенных по всей массе	То же
Голландский брусковый	То же	Выраженный сырный, с наличием легкой остроты и легкой кисловатости	То же	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	»
Костромской	»	Выраженный сырный, слегка кисловатый	Тесто нежное, пластичное, однородное	То же	»
Ярославский	»	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый	То же	»	»
Российский	Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Выраженный, сырный, слегка кисловатый	»	На разрезе сыр имеет рисунок неправильной, угловатой и щелевидной формы	»
Атлет	То же	То же	»	То же	»

При бессалфеточном прессовании на поверхности сыра допускаются отпечатки перфорации.

Специальные парафиновые, полимерные, комбинированные составы или полимерные пленки, плотно прилегают к поверхности сыра.

Поверхность сыра чистая.

1.3.5. Требования стандарта могут быть уточнены в соответствии с требованиями заказа-наряда внешнеторгового объединения.

1.4. Маркировка

1.4.1. На каждом сыре должны быть указаны дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений:

массовой доли жира в сухом веществе, %;

номера предприятия-изготовителя;

сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке).

Производственная марка наносится на сыр при помощи штемпеля несмываемой безвредной краской, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР; дата выработки и номер варки — путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр или оттиска металлических цифр, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Форма марки, размер и расположение ее на головке сыра — по ГОСТ 7616, ГОСТ 11041 и нормативной документации на сыры: российский брусковый, атлет.

1.4.2. На одну из торцевых сторон тары четко прочной несмываемой краской при помощи трафарета наносятся реквизиты маркировки согласно требованиям заказа—наряда внешнеторгового объединения.

На боковых сторонах ящика при помощи трафарета той же краской указывается: «Изготовлено в (наименование страны)».

1.4.3. Транспортная маркировка должна производиться по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от солнечных лучей».

1.5. Упаковка

Сыры должны быть упакованы в дощатые ящики — по ГОСТ 10131 и деревянные барабаны — по нормативному документу, выстланные оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Сыры перед упаковыванием в тару завертывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273, или пергамент по ГОСТ 1341, или подпергамент по ГОСТ 1760.

В каждый ящик или барабан помещают сыры одного наименования, сорта, одной даты выработки и одного номера варки.

Снаружи тара должна быть окантована металлической лентой или проволокой.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26809.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Методы отбора и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809; определение линейных размеров и массы сыров — по ГОСТ 3622.

3.2. Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867*, влаги — по ГОСТ 3626, поваренной соли — по ГОСТ 3627.

3.3. Органолептическую оценку сыра проводят при температуре продукта (18±2) °С.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование сыров должно производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, а в пакетированном виде по правилам, действующим на данном виде транспорта, и ГОСТ 24597.

4.2. Хранение сыров — по ГОСТ 7616.

---

* На территории Российской Федерации в части раздела 4 действует ГОСТ Р 51457—99.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н. П. Захарова, канд. техн. наук; **Н. И. Кречман,** канд. техн. наук (руководитель темы); **И. У. Рамазанов,** канд. техн. наук; **Н. Ф. Горелова,** канд. техн. наук; **Т. Д. Телегина**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.12.87 № 5029

3. ВЗАМЕН ГОСТ 10.18—70

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450—77	1.3.1	ГОСТ 7616—85	1.4.1, 4.2
ГОСТ 1341—97	1.5	ГОСТ 8273—75	1.5
ГОСТ 1760—86	1.5	ГОСТ 10131—93	1.5
ГОСТ 3622—68	3.1	ГОСТ 11041—88	1.4.1
ГОСТ 3626—73	3.2	ГОСТ 13830—97	1.3.1
ГОСТ 3627—81	3.2	ГОСТ 14192—96	1.4.3
ГОСТ 4168—79	1.3.1	ГОСТ 19790—74	1.3.1
ГОСТ 4217—77	1.3.1	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 5867—90	3.2	ГОСТ 26809—86	2.1, 3.1

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2396

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

Поправка к ГОСТ 27568—87* Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть	твердые сычужные сыры	твердые сычужные сыры и сырные продукты
Пункт 1.3.1. Пятый, тринадцатый абзацы	Министерством здравоохранения СССР	нормативными правовыми актами Российской Федерации
Пункт 1.4.1. Пятый абзац (2 раза)	Министерством здравоохранения СССР	нормативными правовыми актами Российской Федерации

* Действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 9 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru