ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53379— 2009

СЫРЫ МЯГКИЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 6—2009/258

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИМС» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 августа 2009 г. № 302-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Технические требования . . . 3
5 Требования, обеспечивающие безопасность . . . 7
6 Правила приемки . . . 7
7 Методы контроля . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . 8
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г мягкого сыра . . . 9
Приложение Б (рекомендуемое) Пример этикетной надписи . . . 10
Библиография . . . 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЫРЫ МЯГКИЕ

Технические условия

Soft cheeses. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мягкие сыры (Русский камамбер, Любительский, Адыгейский, Моале, Останкинский, Клинковый), производимые из молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность мягких сыров, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.1.1—4.1.9, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51457—99 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51471—99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52686—2006 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52688—2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 4234—77 Реактивы. Калий хлористый. Технические условия

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10091—75 Реактивы. Кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515—91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347—97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные нормативным правовым актом Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52738.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Мягкие сыры производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта и ГОСТ Р 52686 по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.1.2 По форме, размерам и массе мягкие сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Русский камамбер	Низкий цилиндр	—	—	2—3	8—10	0,13
	Полуцилиндр	—	—	2—3	8—10	0,065
Любительский	Низкий цилиндр	—	—	4—7	13—15	1,0—1,5
	Брусок с квадратным основанием	13—15	13—15	4—7	—	1,0—1,5
Моале	Цилиндр	—	—	7—10	12—15	1,2—2,0
Останкинский	Низкий цилиндр	—	—	2—3	8—10	0,15
	Полуцилиндр	—	—	2—3	8—10	0,075
Клинковый	Клин с закругленными гранями	12—21	Острого конца 4—7, тупого конца 10—14	Толщина 3—5		0,5—1,0
Адыгейский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	5—12	18—22	1,0—2,5
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24—30	11—15	9—12	—	2,0—6,0
	Брусок с квадратным основанием	11—15	11—15	9—12	—	1,0—3,0

4.1.3 Допускается реализация мягких сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

4.1.4 По органолептическим показателям мягкие сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование сыра	Характеристика				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет теста
Русский камамбер	Сыр упакован в лакированную или каширированную фольгу. Наружный слой уплотненный, упругий, покрытый мицелием белой плесени, мягкой на ощупь. Допускается небольшая деформация	Чистый кисломолочный со слегка грибным или выраженным грибным привкусом. Допускается легкая горечь	Нежная, однородная по всей массе. Допускается слегка мажущаяся в подкорковом слое, с наличием небольшого ядра (не более 1,5 см) в центре из более плотного сырного теста	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества мелких глазков и пустот неправильной формы	От белого до светло-желтого
Любительский, Моале, Останкинский, Клинковый	Сыр корки не имеет. Поверхность ровная, увлажненная, без ослизнения. Допускается незамкнутость боковой поверхности, наличие следов серпянки или перфоры, углублений и небольших складок от запрессовки, незначительных трещин	Чистый, кисломолочный, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов	Нежная, однородная по всей массе. Допускается слегка ломкая, но не крошливая	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе
Адыгейский	Сыр корки не имеет. Поверхность ровная или морщинистая со следами прутьев, увлажненная, без ослизнения. Допускается наличие желтых пятен на поверхности	Чистый, пряный, допускается слегка кисловатый с выраженным вкусом и запахом пастеризации	Нежная, однородная, в меру плотная	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	От белого до светло-желтого. Допускается наличие желтых пятен на разрезе сыра

Примечание — При использовании вкусовых компонентов:
- внешний вид — допускается их наличие на поверхности сыра;
- вкус и запах — свойственный внесенным вкусовым компонентам и/или ароматизаторам или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- рисунок — вкрапления частиц вкусового компонента;
- цвет теста — незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.

4.1.5 По химическим показателям мягкие сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 3.

Таблица 3

В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в сухом веществе, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более
Русский камамбер	60,0 ± 1,6	55,0	2,5
Любительский	50,0 ± 1,6	60,0	2,5
Адыгейский	45,0 ± 1,6	60,0	2,0
Моале	45,0 ± 1,6	58,0	2,0
Останкинский	45,0 ± 1,6	58,0	1,5
Клинковый:			
соленый	30,0 ± 1,6	64,0	2,0
несоленый	30,0 ± 1,6	64,0	—

4.1.6 Массовая доля вкусовых компонентов — от 0,1 % до 1,0 % включ.; ароматизатора — от 0,1 % до 0,2 % включ.

4.1.7 Мягкие сыры выпускают в реализацию:

- без созревания: после посолки, обсушки и упаковывания — Любительский, Адыгейский, Моале, Клинковый соленый; после обсушки и упаковывания — Клинковый несоленый;
- в возрасте не менее 3 сут — Останкинский;
- в возрасте не менее 7 сут — Русский камамбер.

4.1.8 Жировая фаза мягкого сыра должна содержать только молочный жир.

4.1.9 Наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, пищевые добавки, используемые для производства мягких сыров, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

4.2.2 Для производства мягких сыров используют следующее основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они произведены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

4.2.2.1 Основное сырье:

- сырое коровье молоко по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сортов и отвечающее дополнительным требованиям в соответствии с ГОСТ Р 52686;
- обезжиренное коровье молоко, соответствующее требованиям, предъявляемым к коровьему молоку по ГОСТ Р 52054, кислотностью не более 19 °Т;
- сливки сырые, отвечающие требованиям ГОСТ Р 52686;
- пахта по [3], кислотностью не более 19 °Т;
- цельное и обезжиренное сухое молоко по ГОСТ Р 52791, распылительной сушки;
- молочная сыворотка.

4.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты по [4], плесневые закваски и концентраты и другие, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения сухие по ГОСТ Р 52688 и другие животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- кальций хлористый (Е509), предназначенный для использования в пищевой и медицинской промышленности;
- вода питьевая по [5];
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра);
- кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный (Е341) по ГОСТ 10091;

- калий хлористый (Е508) по ГОСТ 4234, химически чистый;
- соль лечебно-профилактическая, предназначенная для использования в пищевой и медицинской промышленности.

4.2.2.3 Пищевые добавки:

Красители пищевые натуральные и идентичные натуральным:
- β-каротин (Е160а);
- экстракты аннато (Е160b).

Ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177, натуральные и идентичные натуральным, усиливающие вкус и запах сыра.

Вкусовые компоненты:
- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная, чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622 и др.;
- гвоздика по ГОСТ 29047;
- корица по ГОСТ 29049;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- зелень базилика, орегано сушеная;
- паприка и другие сушеные овощи;
- пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока;
- усилители вкуса и запаха, разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности.

4.2.2.4 Функционально необходимые материалы:
- фунгицидные препараты для обработки поверхности сыра: сорбиновая кислота (Е200), сорбат натрия (Е201), сорбат калия (Е202) и другие фунгицидные препараты, разрешенные к применению в установленном порядке.

4.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2 и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

4.2.4 Максимальные нормы применения пищевых добавок — в соответствии с [2].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку каждой единицы потребительской тары, головки сыра, групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации и ГОСТ Р 52686, наносят на этикетку или указывают непосредственно на упаковочном материале.

4.3.2 Наименование продукта должно состоять из слов «сыр мягкий» и его фантазийного наименования (например: Сыр мягкий Любительский).

Информационные данные о пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в граммах в расчете на 100 г энергетической ценности в килокалориях приведены в приложении А, пример этикетной надписи — в приложении Б.

Дату производства допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

4.3.3 Маркировку на транспортную тару наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение.

4.3.4 Мягкие сыры, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, укупорочные средства, используемые для упаковывания мягких сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которым они изготовлены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.4.2 Допускается упаковывать мягкие сыры в потребительскую тару в сувенирном и подарочном исполнениях.

4.4.3 Для упаковывания мягкого сыра используют полимерные материалы, многослойные пакеты, растительный пергамент по ГОСТ 1341, марок Б, В, подпергамент по ГОСТ 1760, марки П, алюминиевую

фольгу для упаковки по ГОСТ 745 или другую алюминиевую фольгу, алюминиевую фольгу с термосвариваемым покрытием, стаканчики и коробочки из непрозрачного полистирола или других полимерных непрозрачных материалов со стабильной формой.

Стаканчики и коробочки изготавливают со съемными крышками без укупоривающего материала, или герметично укупоренные слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием и имеющие съемную крышку, или герметично укупоренные слоем алюминиевой фольги термосвариваемым покрытием без съемной крышки.

4.4.4 Мягкие сыры в потребительской таре и головки сыра укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или многооборотные полимерные ящики по ГОСТ Р 51289.

4.4.5 Допускается мягкие сыры, упакованные в потребительскую тару, укладывать в дощатые плотные ящики и неразборные ящики из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131, дощатые ящики для консервов по ГОСТ 13358 или многооборотные дощатые ящики и из древесных листовых материалов по ГОСТ 11354.

4.4.6 Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.7 Для формирования продукта в групповую упаковку допускается применять термоусадочную пленку.

4.4.8 В каждый ящик помещают мягкие сыры одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки. Допускается укладка в транспортную тару мягких сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

4.4.9 Масса брутто единицы транспортной тары не должна превышать 25 кг для ящиков из древесины и древесных материалов, 20 кг — для ящиков из гофрированного картона и полимерных многооборотных.

4.4.10 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного мягкого сыра — по ГОСТ 8.579.

4.4.11 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной тары, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

4.4.12 Упаковка мягких сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Требования, обеспечивающие безопасность

5.1 Микробиологические показатели для мягких сыров не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в мягких сырах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 52686.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [6] и [7].

7.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

7.3 Размеры головки сыра конкретного наименования определяют, измеряя размеры одной из головок от каждой единицы транспортной тары, вошедшей в выборку, отобранной по ГОСТ 26809.

7.3 Определение массы мягкого сыра — по ГОСТ 3622.

7.4 Определение органолептических показателей мягкого сыра проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого продукта (18 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

7.5 Определение массовой доли жира и массовой доли жира в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 5867 (раздел 2), при разногласиях — по ГОСТ Р 51457.

7.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.7 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627.

7.8 Возраст мягкого сыра определяют с даты выработки.

7.9 Массовую долю красителей, ароматизаторов, вкусовых компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур для мягкого сыра конкретного наименования.

7.10 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [8] — [10].

7.11 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 52814;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ Р 51921 и [11].

7.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [12];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [13].

7.13 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [6] и [14].

7.14 Определение содержания антибиотиков — по [15] — [17].

7.15 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [18] — [20].

7.16 Определение радионуклидов — по [7].

7.17 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе мягкого сыра проводят по ГОСТ Р 51471.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Мягкие сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование мягких сыров в пакетированном виде — в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Транспортирование и хранение мягких сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.4 Мягкие сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в тару, — в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение мягких сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

8.5 Срок годности мягкого сыра в зависимости от используемого упаковочного материала устанавливает изготовитель в соответствии с [21].

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров указаны в таблице 4.

Таблица 4 — В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
Русский камамбер	—	7
Любительский	—	7
Адыгейский	33	10
Моале	—	2
Останкинский	—	5
Клинковый	—	1,5

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г мягкого сыра

А.1 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г мягкого сыра приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Русский камамбер	28,0	14,0	308,0
Любительский	20,0	14,5	238,0
Адыгейский	18,0	16,5	228,0
Моале	19,0	17,0	239,0
Останкинский	19,0	17,5	241,0
Клинковый	11,0	19,0	175,0

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пример этикетной надписи

Товарный знак (при наличии)	ОНО «Сыродельный завод»	Знак обращения на рынке
Россия, 152613, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в Тел/факс (48532) 5-39-42		
Сыр мягкий Адыгейский ГОСТ Р Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 45,0 % Изготовлен из пастеризованного молока с использованием поваренной пищевой соли, молочной сыворотки Пищевая ценность 100 г сыра, г: жир — 18,0; белок — 16,5 Энергетическая ценность 100 г сыра — 228,0 ккал Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до 85 % включительно Произведено Годен до		

Библиография

[1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

[2] СанПиН 2.3.2.1293—03 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[3] ОСТ 10-287—2001 Пахта — вторичное молочное сырье. Технические условия

[4] ОСТ 10-053—94 Концентраты лиофилизированные молочнокислых бактерий для производства сыров

[5] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] МУК 4.1.787—99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции

[7] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[8] МУ 2.3.2.2306—07 Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[9] МУК 4.2.2304—07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[10] МУК 4.2.2305—07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией

[11] МУК 4.2.1122—02 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[12] МУК 4.1.986—00 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[13] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[14] МУ 4082—86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии

[15] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[16] МР 4-18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[17] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[18] МУ 3151—84 Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах

[19] МУ 4362—87 Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы

[20] МУ 6129—91 Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии

[21] СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.352:006.354 ОКС 67.100.30 Н17 ОКП 92 2511

Ключевые слова: сыры мягкие, область применения, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 21.09.2009. Подписано в печать 06.10.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 463 экз. Зак. 690.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru »@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru