ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53436— 2009

Консервы молочные

МОЛОКО И СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2009/380

Москва
Стандартинформ
2010

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 молочной промышленности» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИМИ» Россельхозакадемии) по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

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 3 декабря 2009 г. № 546-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, 2010

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

Поправка к ГОСТ Р 53436—2009 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 92 2700	ОКП 92 2711 92 2715 92 2721

(ИУС № 8 2012 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы молочные

МОЛОКО И СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Технические условия

Canned milk. Milk and sweetened condensed cream. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сгущенные молоко и сливки с сахаром (далее — продукты), получаемые частичным удалением воды из обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока, или сливок, консервированием сахаром, предназначенные для непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4—5.2, 5.4.1, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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

ГОСТ Р 51452—99 Консервы молочные сгущенные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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

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

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

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

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 2493—75 Реактивы. Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 4172—76 Реактивы. Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия

ГОСТ 5538—78 Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21391—84 Средства пакетирования. Термины и определения

ГОСТ 22280—76 Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

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 23651—79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27709—88 Консервы молочные сгущенные. Метод измерения вязкости

ГОСТ 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29247—91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248—91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

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

ГОСТ 30305.1—95 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги

ГОСТ 30305.2—95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)

ГОСТ 30305.3—95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

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

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

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

ГОСТ 31227—2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия

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 по [1], ГОСТ Р 52738, ГОСТ 17527 и ГОСТ 21391.

4 Классификация

Продукты в зависимости от массовой доли жира подразделяют:
- на обезжиренное сгущенное молоко с сахаром;
- цельное сгущенное молоко с сахаром;
- сгущенные сливки с сахаром.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Продукты изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1] и [2].

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукты должны соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Допускается для молока обезжиренного сгущенного с сахаром недостаточно выраженный вкус молока. Допускается наличие легкого кормового привкуса
Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении
Цвет	Равномерный по всей массе. Для молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром — белый с кремовым оттенком. Для молока обезжиренного сгущенного с сахаром — от белого до белого со слегка синеватым оттенком

5.1.3 По физико-химическим показателям продукты должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для		
	молока обезжиренного сгущенного с сахаром	молока цельного сгущенного с сахаром	сливок сгущенных с сахаром
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	26,5	26,0
Массовая доля сахарозы, %	От 44,0 до 46,0 включ.	От 43,5 до 45,5 включ.	От 37,0 до 39,0 включ.
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	26,0	28,5	37,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для		
	молока обезжиренного сгущенного с сахаром	молока цельного сгущенного с сахаром	сливок сгущенных с сахаром
Массовая доля жира, %	Не более 1,0	Не менее 8,5	Не менее 19,0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
Кислотность, °Т (% молочной кислоты), не более	60 (0,540)	48 (0,432)	40 (0,360)
Вязкость, Па · с	—	От 3 до 15 включ.	—
Группа чистоты, не ниже	I		
Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более	15		

5.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, генно-инженерно-модифицированных организмов, диоксинов, меламина в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных [1] и [3].

5.1.5 Микробиологические показатели продуктов не должны превышать допустимых уровней, установленных [1].

5.1.6 Содержание антиокислителей и стабилизаторов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных [4].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления продуктов, по безопасности не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1], [3] и [4].

5.2.2 Для изготовления продуктов используют следующее сырье по документам, в соответствии с которыми оно изготовлено, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

Для изготовления продуктов применяют следующее сырье:

- сырое коровье молоко кислотностью от 16 до 20 °Т по [1] и ГОСТ Р 52054 не ниже второго сорта;
- сливки-сырье;
- обезжиренное молоко-сырье;
- сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью не более 0,8 условных единиц и массовой долей редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) не более 0,050 %;
- сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22;
- сахар молочный пищевой мелкокристаллический, используемый в производстве молочных консервов;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [5].

Допускается применять при изготовлении продуктов:

- антиокислители (используют при изготовлении молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром):
  - кислота аскорбиновая (Е300);
  - аскорбат натрия (Е301);
  - аскорбат калия (Е303);
  - дигидрокверцетин с массовой долей чистого дигидрокверцетина не менее 90 %;
  - стабилизаторы:
  - натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (Е339) по ГОСТ 4172;
  - натрий лимоннокислый 5,5-водный (Е331) по ГОСТ 22280, ГОСТ 31227;
  - калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный (Е340) по ГОСТ 2493;
  - калий лимоннокислый 1-водный (Е332) по ГОСТ 5538.

5.2.3 Допускается использование сырья отечественного и импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 5.2.2, и соответствующего по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1], [3] и [4].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской тары, ее содержание, место и способ нанесения должны быть в соответствии с [1] и ГОСТ Р 51074.

5.3.2 Маркировка транспортной тары, в которую непосредственно упакован продукт, должна соответствовать ГОСТ 23651 со следующими дополнениями:

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевая ценность, энергетическая ценность;
- информация о подтверждении соответствия требованиям [1].

5.3.3 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары, в которую упакован продукт в потребительской таре, должна соответствовать [1].

5.3.4 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

5.3.5 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продуктов;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- условия хранения;
- дату производства;
- срок годности;
- массу брутто;
- число единиц транспортной тары или групповой упаковки;
- обозначение настоящего стандарта.

5.3.6 Информационные данные указывают на русском языке и дополнительно, при необходимости, на государственных языках субъектов Российской Федерации, языках народов Российской Федерации, а также иностранных языках. Информация о продукте, изложенная на других языках, должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.

5.3.7 Продукты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продуктов, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, быть допущены к применению в установленном порядке и должны обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Продукты упаковывают в потребительскую или транспортную тару, или в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

5.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки и/или транспортной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной тары без их деформации.

5.4.6 Продукты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Каждую партию продуктов контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке [1].

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [6] — [8].

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто, органолептических характеристик — по ГОСТ 29245.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30305.1.

7.4 Определение массовой доли сахарозы — по ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.2.

7.5 Массовую долю сухого молочного остатка СМО (молочный жир, молочный белок, молочный сахар, ферменты, минеральные вещества) $X_{смо}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{смо} = 100 - W - X_{сах}, \quad (1)$$

где 100 — массовая доля составных частей продуктов (СМО, влага, сахароза), %;

W — массовая доля влаги в продуктах, %;

$X_{сах}$ — массовая доля сахарозы в продуктах, %.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 29247, ГОСТ Р 51452.

7.7 Массовую долю белка в сухом обезжиренном молочном остатке $X_б$, %, рассчитывают по формуле

$$X_б = \frac{X_{об}}{X_{сомо}} 100, \quad (2)$$

где $X_{об}$ — массовая доля общего белка в продуктах, %;

$X_{сомо}$ — массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка в продуктах (молочный белок, молочный сахар, ферменты, минеральные вещества), %;

100 — коэффициент пересчета.

Определение массовой доли общего белка в продуктах — по ГОСТ 30648.2 применительно к пастообразным молочным продуктам для детского питания. Значение коэффициента пересчета массовой доли азота на массовую долю общего белка составляет 6,38.

Определение массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка $X_{сомо}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{сомо} = X_{смо} - X_ж, \quad (3)$$

где $X_ж$ — массовая доля жира в продуктах, %.

7.8 Определение кислотности — по ГОСТ 30305.3.

Определение процента молочной кислоты осуществляют расчетным путем: 1 °Т соответствует 0,009 % молочной кислоты.

7.9 Определение вязкости — по ГОСТ 27709.

7.10 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245.

7.11 Определение размеров кристаллов молочного сахара — по ГОСТ 29245.

7.12 Массовые доли антиокислителей и стабилизаторов определяют расчетным путем на основе рецептур для продуктов.

7.13 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [9] — [11];
- 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 [9] — [11];
- ртути — по ГОСТ 26927, [12] — [14];
- олова (для консервов в сборной жестяной таре) — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома (для консервов в хромированной таре) — по [9].

7.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [6] и [15].

7.15 Определение содержания антибиотиков — по [16] — [20].

7.16 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452 и [21] — [26].

7.17 Определение радионуклидов — по [7].

7.18 Определение генно-инженерно-модифицированных организмов — по ГОСТ Р 52173.

7.19 Определение диоксинов — по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.20 Определение меламина — по [27].

7.21 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225;
- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- сальмонелл — по ГОСТ Р 52814.

7.22 Оценка подлинности и выявление фальсификации продуктов в случае обоснованного предположения ее наличия — по [28], за исключением массовых долей пентадекановой и маргариновой жирных кислот в жирно-кислотном составе молочного жира коровьего молока.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель.

8.3 Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

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

[2] СанПиН 2.3.4.551—96 Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство молока и молочных продуктов

[3] СанПиН 2.3.2.1078—01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

[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] МУК 4.1.985—00 Методические указания по определению содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[9] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания. Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье

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

[11] МУ 4.1.1501—03 Методические указания. Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

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

[13] МУ 2098—79 Методические указания по определению содержания общей ртути в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах, шоколаде, почве колориметрическим способом или при помощи тонкослойной хроматографии

[14] МУК 4.1.1472—03 Методические указания. Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)

[15] 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

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

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

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

[19] МУК 4.1.1912—04 Методические указания по определению остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[20] МУК 4.1.2158—07 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

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

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

[23] 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

[24] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[25] МУ 3222—85 Методические указания. Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами

[26]	М 1112—73	Метод определения альфа- и гамма-изомеров гексахлорциклогексана в кормах и продуктах животноводства газожидкостной хроматографией. Метод определения гамма-изомера гексахлорциклогексана и фенотиазина в продуктах животного происхождения тонкослойной хроматографией. Метод ускоренного определения ДДТ в пищевых продуктах
[27]	МУК 4.1.2420—08	Методические указания по определению меламина в молоке и молочных продуктах
[28]	МУ 4.1./4.2.2484—09	Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции

УДК 637.142:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2700

Ключевые слова: консервы молочные, молоко цельное сгущенное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром, термины и определения, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 15.03.2010. Подписано в печать 02.04.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усп. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 491 экз. Зак. 254.

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

Поправка к ГОСТ Р 53436—2009 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 92 2700	ОКП 92 2711 92 2715 92 2721

(ИУС № 8 2012 г.)

gost.e-ecolog.ru