ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53437— 2009

СЫРЫ СУЛУГУНИ И СЛОИСТЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Б3 9—2009/551

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 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 3 декабря 2009 г. № 547-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

Содержание

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЫРЫ СУЛУГУНИ И СЛОИСТЫЙ

Технические условия

Suluguni and Sloistyi sheeses. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы — Сулугуни, Слоистый (далее — сыры), производимые из молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.1, 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 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие 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 коровье сырое. 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 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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 53430—2009 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

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 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 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

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. Методы определения свинца

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

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 по нормативному правовому акту Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52738.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 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 сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сулугуни	Низкий цилиндр	—	—	2,5—3,5	15—20	0,5—1,5
		—	—	3—5	10—12	0,5—1,5
Слоистый	Низкий цилиндр	—	—	4—6	18—20	1,0—2,0
	Батон	30—40	—	—	7—9	1,0—3,0

4.1.3 Допускается реализация 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 сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для сыра	
	в рассоле	в полимерных материалах
Внешний вид	Сыр, упакованный в тару, залит рассолом	Сыр упакован в полимерные материалы
	Сыр корки не имеет. Допускается на поверхности легкая слоистость и наличие небольших углублений. Допускается незначительное выделение жира на поверхности сыра	
Вкус и запах	Слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый. Допускается слабо кормовой привкус, легкая горечь. Сыр, изготовленный из овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку	
Консистенция	Слоистая, эластичная, слегка плотная	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет теста	От белого до светло-желтого	

4.1.5 По химическим показателям 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)
Сулугуни	45,0 ± 1,6	53,0	1,0—5,0
Слоистый	40,0 ± 1,6	53,0	1,0—3,0

4.1.6 Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее 1 сут.

4.1.7 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир.

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

4.2 Требования к сырью

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

4.2.2 Для производства сыров используют сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, 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 кислотностью не более 19 °Т;
- сливки-сырье;
- козье и овечье молоко, отвечающее требованиям ГОСТ Р 52686.

4.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты по [3] 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 [4];
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки во время термомеханической обработки не ниже сорта экстра).

4.2.2.3 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 Основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, используемые для производства сыров, должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52686.

4.2.4 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].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку каждой упаковочной единицы (головки, потребительской тары) продукта осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Рос-

сийской Федерации и ГОСТ Р 52686, с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале, предназначенном для реализации сыра.

При маркировке дополнительно указывают следующую информацию. Наименование продукта должно состоять из слова «сыр» с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего (например, Сыр Сулугуни из овечьего молока).

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

4.3.2 Маркировку транспортной тары и групповой упаковки продукта следует осуществлять в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации и ГОСТ Р 52686.

4.3.3 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 сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми 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 Сыры, реализуемые в рассоле головками или фасованные, упаковывают:

- в полимерные банки для пищевых продуктов по ГОСТ Р 51760 и другие емкости из полимерных материалов;
- в бочки из полимерных материалов для пищевых продуктов.

Количество рассола, заливаемого в потребительскую тару, не должно превышать 30 % от массы нетто продукта.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую тару в сувенирном исполнении.

4.4.3 Для упаковывания сыра, реализуемого в полимерных материалах, используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.

Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

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

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

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

4.4.8 Масса брутто единицы транспортной тары не должна превышать 20 кг.

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

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

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

5 Требования, обеспечивающие безопасность

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

5.2 Допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в сырах не должны 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 Р 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [5] и [6].

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.

7.4 Определение массы сыра — по ГОСТ 3622.

7.5 Определение органолептических показателей 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.

7.6 Определение массовой доли жира и массовой доли жира в сухом веществе — по ГОСТ 5867 (раздел 2), при разногласиях — по ГОСТ Р 51457.

7.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

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

7.9 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [7] — [9].

7.10 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ Р 53430;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ Р 51921 и [10].

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [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 [11];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [12].

7.12 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [5] и [13].

7.13 Определение содержания антибиотиков — по [14] — [16].

7.14 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [17] — [19].

7.15 Определение радионуклидов — по [6].

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

8 Транспортирование и хранение

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

Транспортирование сыров в пакетированном виде — в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

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

8.3 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 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 шта-

белями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

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

8.5 Сроки годности сыров указаны в таблице 4.

Таблица 4

В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.,		
	упакованного в полимерные материалы	упакованного в многослойные пакеты под вакуумом	реализуемого в рассоле
Сулугуни	25	45	25
Слоистый	25	45	25

8.6 Срок годности сыров может устанавливать или пролонгировать изготовитель в соответствии с [20] в установленном порядке.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г сыра

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

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Сулугуни	22,0	19,5	285,0
Слоистый	18,8	16,7	236,0

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пример этикетной надписи на головке и на потребительской упаковке сыра

Б.1 Пример этикетной надписи приведен ниже.

Товарный знак (при наличии)	ОНО «Сыродельный завод»	Знак обращения на рынке
152613, Россия, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в Тел./факс (48532) 5-39-42		
Сыр Сулугуни ГОСТ Р Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 45,0 % Изготовлен из пастеризованного молока, поваренной пищевой соли, мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция Масса нетто (для потребительской тары) Пищевая ценность 100 г сыра, г: жир — 20,1; белок — 17,9 Энергетическая ценность 100 г сыра — 260,0 ккал Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до 85 % включительно Дата производства Годен		

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—053—94 Концентраты лиофилизированные молочнокислых бактерий для производства сыров

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

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

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

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

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

[9] 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

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

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

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

[13] 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

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

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

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

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

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

[19] 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

[20] СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требоввния к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.351.47:006.354 ОКС 67.100.30 Н17 ОКП 92 2512

Ключевые слова: сыры, 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 *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 26.02.2010. Подписано в печать 15.03.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 286 экз. Зак. 184.

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.

Изменение № 1 ГОСТ Р 53437—2009 Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2011 № 768-ст

Дата введения 2012—07—01

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры».

Пункт 4.1.3 дополнить абзацем:

«Массовая доля рассола для сыра в потребительской таре не должна превышать 30 %».

Подпункт 4.2.2.1. Второй, третий абзацы изложить в новой редакции:

«- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ Р 53503 кислотностью не более 19°Т;

- сливки сырые по ГОСТ Р 53435, отвечающие дополнительным требованиям ГОСТ Р 52686».

Подпункт 4.2.2.4 изложить в новой редакции:

«4.2.2.4 Допускается для обработки поверхности сыров использование фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (Е200), сорбата натрия (Е201), сорбата калия (Е202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке».

Раздел 7 дополнить пунктами — 7.17—7.17.3:

«7.17 Определение массовой доли рассола

7.17.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы по ГОСТ Р 53228, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим определяемой массе, со следующей допускаемой абсолютной погрешностью однократного взвешивания, г, не более:

±0,1 при определении массы до 100 г включ.;
±0,5 » » » св. 100 г до 500 г»;
±1,0 » » » » 500 г » 1000 г»;
±2,0 » » » » 1000 г » 2000 г».

Сита лабораторные из металлической сетки по ГОСТ Р 51568, с номинальным размером ячеек 4 мм, диаметром не более 200 мм.

Чашки ЧКЦ-1-2500 по ГОСТ 25336 или другая емкость диаметром 200 мм и необходимой вместимостью.

7.17.2 Проведение измерений

Взвешивают потребительскую тару с сыром в рассоле, определяют массу брутто. Затем все содержимое потребительской тары переносят на сито, равномерно распределяют по поверхности и дают стечь рассолу не менее 5 мин. Рассол собирают в предварительно взвешенную чашку и определяют его массу. Затем взвешивают потребительскую тару.

7.17.3 Обработка результатов

Массовую долю рассола $X_р$, %, определяют по формуле

$$X_р = \frac{m_р}{m_б - m_т} 100, \quad (1)$$

где $m_р$ — масса рассола, г;

$m_б$ — масса брутто, г;

$m_т$ — масса тары, г».

Приложение А. Таблицу А.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Сулугуни	21,2	18,1	263,2
Слоистый	18,8	20,5	251,2

Приложение Б. Пример этикетной надписи. Заменить значения для показателей: «Пищевая ценность 100 г сыра, г»: жира — 20,1 на 21,2; белка — 17,9 на 18,1; «Энергетическая ценность 100 г сыра» — 260,0 ккал на 263,2 ккал.

Библиография. Позицию [1] дополнить словами: «(с изменением)».

(ИУС № 2 2012 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 53437—2009 Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2011 № 768-ст

Дата введения 2012—07—01

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры».

Пункт 4.1.3 дополнить абзацем:

«Массовая доля рассола для сыра в потребительской таре не должна превышать 30 %».

Подпункт 4.2.2.1. Второй, третий абзацы изложить в новой редакции:

«- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ Р 53503 кислотностью не более 19°Т;

- сливки сырые по ГОСТ Р 53435, отвечающие дополнительным требованиям ГОСТ Р 52686».

Подпункт 4.2.2.4 изложить в новой редакции:

«4.2.2.4 Допускается для обработки поверхности сыров использование фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (Е200), сорбата натрия (Е201), сорбата калия (Е202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке».

Раздел 7 дополнить пунктами — 7.17—7.17.3:

«7.17 Определение массовой доли рассола

7.17.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы по ГОСТ Р 53228, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим определяемой массе, со следующей допускаемой абсолютной погрешностью однократного взвешивания, г, не более:

±0,1 при определении массы до 100 г включ.;
±0,5 » » » св. 100 г до 500 г»;
±1,0 » » » » 500 г » 1000 г»;
±2,0 » » » » 1000 г » 2000 г».

Сита лабораторные из металлической сетки по ГОСТ Р 51568, с номинальным размером ячеек 4 мм, диаметром не более 200 мм.

Чашки ЧКЦ-1-2500 по ГОСТ 25336 или другая емкость диаметром 200 мм и необходимой вместимостью.

7.17.2 Проведение измерений

Взвешивают потребительскую тару с сыром в рассоле, определяют массу брутто. Затем все содержимое потребительской тары переносят на сито, равномерно распределяют по поверхности и дают стечь рассолу не менее 5 мин. Рассол собирают в предварительно взвешенную чашку и определяют его массу. Затем взвешивают потребительскую тару.

7.17.3 Обработка результатов

Массовую долю рассола $X_р$, %, определяют по формуле

$$X_р = \frac{m_р}{m_б - m_т} 100, \quad (1)$$

где $m_р$ — масса рассола, г;

$m_б$ — масса брутто, г;

$m_т$ — масса тары, г».

Приложение А. Таблицу А.1 изложить в новой редакции:

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Сулугуни	21,2	18,1	263,2
Слоистый	18,8	20,5	251,2

Приложение Б. Пример этикетной надписи. Заменить значения для показателей: «Пищевая ценность 100 г сыра, г»: жира — 20,1 на 21,2; белка — 17,9 на 18,1; «Энергетическая ценность 100 г сыра» — 260,0 ккал на 263,2 ккал.

Библиография. Позицию [1] дополнить словами: «(с изменением)».

(ИУС № 2 2012 г.)

gost.e-ecolog.ru