ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54340— 2011

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СКВАШЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии) при участии ГУ НИИ питания РАМН, ОАО «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» 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 27 июня 2011 г. № 153-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2011, 2019

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СКВАШЕННЫЕ

Общие технические условия

Fermented dairy and dairy compound products. General specifications

Дата введения — 2012 —07 —01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сквашенные молочные и молочные составные продукты (далее — продукты), термически обработанные после сквашивания, упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4, 5.1.5, 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 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 1349 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия[2)]

ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию[3)]

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности[4)]

ГОСТ 3627 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия[3)]

ГОСТ 3628 Молочные продукты. Методы определения сахара[5)]

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира[3), 6)]

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

---

1) Действует ГОСТ 33222—2015.

2) Действует ГОСТ 33922—2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

3) Действуют ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленные. Правила приемки, отбор проб и методы контроля»; ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

4) Действуют ГОСТ Р 54669—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности»; ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

5) Действует ГОСТ Р 54667—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров».

6) Действует ГОСТ Р 51457—99 «Сыр и сыр плавленный. Гравиметрический метод определения массовой доли жира».

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 26809 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу[1)]

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus

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

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

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

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

ГОСТ Р 51258 (ДИН 10326—86) Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы

ГОСТ Р 51301[2)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51331—99[3)] Йогурты. Общие технические условия

ГОСТ Р 51455 Йогурты. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности[4)]

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

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51921[5)] Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962[6)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52054[7)] Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа[8)]

[1)] Действуют ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленные. Правила приемки, отбор проб и методы контроля»; ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

[2)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[3)] Действует ГОСТ 31981—2013.

[4)] Действует ГОСТ 31976—2012 «Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности».

[5)] Действует ГОСТ 32031—2012.

[6)] Действует ГОСТ 31628—2012.

[7)] Действует ГОСТ 31449—2013.

[8)] Действует ГОСТ 34150—2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002)[1] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ Р 52969[2] Масло сливочное. Технические условия
ГОСТ Р 52971[3] Масло топленое и жир молочный. Технические условия
ГОСТ Р 53035[4] Сахар жидкий. Технические условия
ГОСТ Р 53396[5] Сахар белый. Технические условия
ГОСТ Р 53430[6] Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа
ГОСТ Р 53435[7] Сливки-сырье. Технические условия
ГОСТ Р 53438 Сыворотка молочная. Технические условия[8]
ГОСТ Р 53456 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия
ГОСТ Р 53492 Консервы молочные. Сыворотка молочная сухая. Технические условия[9]
ГОСТ Р 53503[10] Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия
ГОСТ Р 53513[11] Пахта и напитки на ее основе. 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные [1].

4 Классификация

4.1 Продукты в зависимости от вида применяемых заквасочных микроорганизмов подразделяют:
- на ацидофильные;
- йогуртные;
- кефирные;
- простоквашные;
- сметанные;
- сквашенные молочные и молочные составные прочие.

4.2 Для продуктов по 4.1 массовая доля жира составляет:
- от 0,1 % до 8,9 % — ацидофильные, кефирные и простоквашные;
- » 0,1 % » 10,0 % — йогуртные;
- » 9,0 % » 58,0 % — сметанные;
- » 0,1 % » 58,0 % — прочие сквашенные молочные и молочные составные.

---

[1] Действует ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002).
[2] Действует ГОСТ 32261—2013.
[3] Действует ГОСТ 32262—2013.
[4] Действует ГОСТ 31896—2012.
[5] Действует ГОСТ 33222—2015.
[6] Действует ГОСТ 32901—2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа».
[7] Действует ГОСТ 34355—2017.
[8] Действует ГОСТ 34352—2017 «Сыворотка молочная — сыры. Технические условия».
[9] Действует ГОСТ 33958—2016 «Сыворотка молочная сухая. Технические условия».
[10] Действует ГОСТ 31658—2012.
[11] Действует ГОСТ 34354—2017.

4.3 Продукты по 4.1, 4.2 в зависимости от режима термической обработки подразделяют:
- на пастеризованные;
- стерилизованные.

4.4 Продукты по 4.1—4.3 в зависимости от вносимых пищевкусовых компонентов вырабатывают:
- без компонентов,
- с компонентами, в т.ч. с ароматом (ароматизированные).

4.5 Продукты по 4.1—4.4 в зависимости от вносимых физиологически функциональных пищевых ингредиентов подразделяют:
- на необогащенные;
- обогащенные, в т. ч. белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками, пребиотиками.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по техническим условиям или стандартам организаций, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности [1].

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукты должны соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость или однородная тягучая, или вязкая жидкость, или однородная желеобразная (кремообразная) масса, или однородная густая масса
Вкус и запах	Чистые, характерные для сквашенного продукта конкретного вида, обусловленные видом применяемых заквасочных культур. При внесении пищевкусовых компонентов — обусловленные их вкусом и запахом
Цвет	Молочно-белый или светло-кремовый, или обусловленный цветом добавленных пищевкусовых компонентов, равномерный по всей массе

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	1,2
Титруемая кислотность, °Т, не более	150
Температура продуктов при выпуске с предприятия, °С: - для пастеризованных продуктов - для стерилизованных продуктов	 (4 ± 2) °С От 2 °С до 25 °С

Примечания

1 Массовую долю жира, массовую долю белка, массовую долю сахарозы и массовую долю поваренной соли (для продуктов с компонентами), массовые доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микро- и макроэлементов, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, пребиотиков и др.) для продукта конкретного вида устанавливают в технических условиях или стандартах организаций.

2 Содержание пищевых добавок (подсластителей, красителей, ароматизаторов, стабилизаторов консистенции, загустителей, регуляторов кислотности и консервантов) в продуктах не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

5.1.4 Показатели химической и радиологической безопасности (токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды), содержание генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) в продуктах не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.1.5 Показатели микробиологической безопасности продуктов не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продуктов применяют следующее сырье:

- кисломолочные продукты по документам, утвержденным в установленном порядке;
- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054;
- сливки-сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахту по ГОСТ Р 53513;
- пахту сухую по документам, утвержденным в установленном порядке;
- сыворотку молочную по ГОСТ 53438;
- сыворотку молочную сухую по ГОСТ Р 53492;
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456;
- масло сладко-сливочное несоленое по ГОСТ Р 52969;
- жир молочный по ГОСТ Р 52971;
- закваски и бакконцентраты для кисломолочных продуктов по документам, утвержденным в установленном порядке;
- сахар белый по ГОСТ Р 53396;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар жидкий по ГОСТ Р 53035;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- плодово-ягодные, овощные и другие вкусовые наполнители, пищевые продукты по документам, утвержденным в установленном порядке;
- витамины и их комплексы (премиксы) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- минеральные вещества и их комплексы (премиксы) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- пребиотические вещества (пребиотики) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- пищевые волокна по документам, утвержденным в установленном порядке;
- комплексные пищевые добавки по документам, утвержденным в установленном порядке;
- пищевые добавки (ароматизаторы пищевые, вкусоароматические вещества, подсластители, красители пищевые, стабилизаторы консистенции, загустители, антиокислители, консерванты) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [3].

5.2.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

5.2.3 Видовой состав закваски и бакконцентратов продукта конкретного вида по 4.1 (за исключением прочих сквашенных молочных и молочных составных продуктов) должен соответствовать видовому составу закваски или бакконцентрата, применяемого в технологии соответствующего вида кисломолочного продукта.

5.2.4 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья, по показателям качества и безопасности не уступающим требованиям, указанным в 5.2.1—5.2.3.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с [1] со следующим дополнением:

- при маркировке указывают обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт.

5.3.2 Наименование продукта состоит из терминов: «продукт ацидофильный (йогуртный, кефирный, простоквашный, сметанный или молочный сквашенный) пастеризованный» или «продукт ацидо-

фильный (йогуртный, кефирный, простоквашный, сметанный или молочный сквашенный) стерилизованный».

Термин «продукт» в наименовании может быть заменен понятием, характеризующим соответственно консистенцию продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, соус, суфле).

Допускается в наименование жидких продуктов включать слово «питьевой».

При внесении пищевкусовых компонентов в наименование продукта включают наименование конкретного вида компонента.

Примеры

1 Крем сметанный пастеризованный с пряностями.

2 Продукт кефирный стерилизованный ароматизированный питьевой.

При внесении физиологически функциональных пищевых ингредиентов в наименование продукта включают термин «обогащенный» или наименование конкретного вида ингредиента.

Примеры

1 Продукт йогуртный пастеризованный витаминизированный питьевой.

2 Напиток йогуртный стерилизованный, обогащенный кальцием.

3 Продукт молочный сквашенный стерилизованный обогащенный питьевой.

4 Продукт молочный составной сквашенный пастеризованный с пищевыми волокнами.

5.3.3 Маркировку групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с [1], с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям документов, утвержденных в установленном порядке, определяющих возможность их применения для упаковывания, транспортирования и хранения молочных продуктов.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую тару. Масса нетто одной упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений. Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

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 Упаковывание продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

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.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ Р 51331—99 (пункт 7.4), ГОСТ Р 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [4]—[6].

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа на продукт конкретного вида.

7.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ Р 51331 и ГОСТ 5867.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 51331 и ГОСТ 30648.2.

7.5 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ Р 51455 и ГОСТ 3624.

7.6 Определение массовой доли сахарозы — по ГОСТ Р 51258 и ГОСТ 3628.

7.7 Определение массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 3627.

7.8 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы продукта — по ГОСТ 3622.

7.9 Определение массовой доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов — по методам, предусмотренным нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение массовых долей пищевых добавок проводят по методам, предусмотренным нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [7] — [9];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [7] — [9];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [10] — [12].

7.12 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452 и [13] — [17].

7.13 Определение содержания антибиотиков — по [18] —[23].

7.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксин M_1) — по ГОСТ 30711, [4] и [24].

7.15 Определение радионуклидов — по [5].

7.16 Определение содержания ГМО проводят по методам, предусмотренным нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Идентификацию генетически модифицированных источников (ГМИ) проводят по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

7.17 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;
- дрожжей, плесневых — по ГОСТ 10444.12.

7.18 Допускается применять другие методы контроля, утвержденные в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

8.3 Продукты транспортируют и хранят при температуре:

- пастеризованные — (4 ± 2) °С;
- стерилизованные — от 2 °С до 25 °С.

8.4 Срок годности продуктов с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в соответствии с [25].

Библиография

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

[2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[3] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[5] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[6] МУК 4.1.985—2000 Методические указания по определению содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

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

[8] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[9] МУ 4.1.1501—2003 Методические указания. Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

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

[11] 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

[12] МУК 4.1.1472—2003 Методические указания. Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)

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

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

[15] 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

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

[17] 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

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

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

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

[21]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[22]	МУК 4.1.1912—2004	Методические указания по определению остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[23]	МУК 4.1.2158—2007	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[24]	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
[25]	СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.142:006.354 ОКС 67.100.10

Ключевые слова: продукты молочные и молочные составные сквашенные, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 14.11.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru