ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54649— 2011

КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СУХИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ 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 13 декабря 2011 г. № 798-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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2012, 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

КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СУХИЕ

Технические условия

Milk-containing dry canned foods. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухие молокосодержащие консервы (далее — продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.4—4.1.6, требования к качеству — в 4.1.1—4.1.3, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21391 Средства пакетирования. Термины и определения

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 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

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

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

Издание официальное

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 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247 Консервы молочные. Методы определения жира

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

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

ГОСТ 30305.4 Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости

ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus

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

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

ГОСТ Р 51301[1)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ Р 51487 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

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

ГОСТ Р 51962[2)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52054[3)] 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[4)]

ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002)[5)] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52969[6)] Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971[7)] Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 53430[8)] Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 53435[9)] Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503[10)] Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53513[11)] Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

[1)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[2)] Действует ГОСТ 31628—2012.

[3)] Действует ГОСТ 31449—2013.

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

[5)] Действует ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002).

[6)] Действует ГОСТ 32261—2013.

[7)] Действует ГОСТ 32262—2013.

[8)] Действует ГОСТ 32901—2014.

[9)] Действует ГОСТ 34355—2017.

[10)] Действует ГОСТ 31658—2012.

[11)] Действует ГОСТ 34354—2017.

ГОСТ Р 53796[1] Заменители молочного жира. Технические условия

ГОСТ Р 53912[2] Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 53948[3] Молоко сгущенное — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53951[4] Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ Р 54015[5] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016[6] Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017[7] Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 по ГОСТ 17527, ГОСТ 21391, [1].

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных [1].

4.1.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Допускаются привкус и запах топленого молока
Внешний вид и консистенция	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и/или агломерированных сухих частиц. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Белый, белый со светло-кремовым оттенком

[1] Действует ГОСТ 31648—2012.

[2] Действует ГОСТ 31903—2012.

[3] Действует ГОСТ 34312—2017.

[4] Действует ГОСТ 34454—2018 «Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля».

[5] Действует ГОСТ 32164—2013.

[6] Действует ГОСТ 32161—2013.

[7] Действует ГОСТ 32163—2013.

4.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Массовая доля жира, %	20,0 ± 1,0
Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %, не менее	50,0
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	85,5
Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка, не более	0,2
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)
Группа чистоты, не ниже	I
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0

4.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продукте не должны превышать требований, установленных для сухих молочных продуктов [1], [2].

Содержание афлатоксина В1 в продукте — не более 0,005 мг/кг (в пересчете на восстановленный продукт), перекисного числа — не более 10,0 ммоль активного кислорода/кг (в пересчете на восстановленный продукт).

4.1.5 Микробиологические показатели продукта не должны превышать допустимых уровней, установленных для сухих молочных продуктов [1], [2].

4.1.6 Содержание пищевых добавок в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных [3].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 При изготовлении продукта применяемое сырье должно соответствовать [1], [2], [3], [4].

4.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054 не ниже второго сорта;
- сливки — сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503;
- молоко сгущенное — сырье по ГОСТ Р 53948;
- пахту, получаемую при производстве сладко-сливочного несоленого масла методом преобразования высокожирных сливок, по ГОСТ Р 53513;
- масло сладко-сливочное несоленое по ГОСТ Р 52969;
- пасту масляную сладко-сливочную несоленую по ГОСТ Р 52253;
- жир молочный по ГОСТ Р 52971;
- сливки пластические по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- заменитель молочного жира по ГОСТ Р 53796 и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- антиокислители:
- кислота аскорбиновая (Е300);
- аскорбаты натрия, калия (Е301, Е303);
- дигидрокверцетин с массовой долей чистого дигидрокверцетина не менее 90 %;
- стабилизаторы:
- цитраты натрия, калия (Е331i, Е331iii, Е332ii, Е332iii);
- фосфаты натрия, калия (Е339i, Е339ii, Е339iii, Е340i, Е340ii, Е340iii, Е341i, Е341ii, Е341iii);
- пирофосфаты натрия, калия (Е450i, Е450ii, Е450iii, Е450v);
- трифосфаты натрия, калия (Е451i, Е451ii);

- полифосфаты натрия, калия (Е452i, Е452ii);
- регуляторы кислотности:
- карбонаты натрия, калия (Е500i, Е500ii, Е500iii, Е501i, Е501ii);
- эмульгаторы:
- лецитин (Е322);
- моно- и диглицериды жирных кислот (Е471);
- добавки, препятствующие слеживанию и комкованию:
- карбонат кальция (Е170i);
- орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Е341iii);
- диоксид кремния аморфный (Е551);
- воду питьевую по [5].

4.2.3 Не допускается использовать белок немолочного происхождения.

4.2.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и импортного производства, по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 4.2.1, 4.2.2.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с [1].

Пример наименования продукта — Консервы молокосодержащие сухие с растительным жиром.

4.3.2 Маркировка транспортной тары, в которую упакованы сухие молокосодержащие консервы, должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- массовую долю жира в процентах;
- массовую долю молочного жира в процентах в жировой фазе;
- наименование и местонахождение изготовителя (адрес, в том числе страна и/или место происхождения продукта) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто и массу брутто;
- номер партии;
- состав продукта;
- пищевую и энергетическую ценность;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более 0,9 %);
- условия хранения;
- дату производства (изготовления);
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия требованиям [1].

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

4.3.4 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков с учетом вида упаковки, условий и сроков годности.

4.3.5 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (адрес, в том числе страна и/или место происхождения продукта) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);
- условия хранения;
- дату производства (изготовления);
- срок годности;
- массу брутто;
- число единиц транспортной тары или групповой упаковки;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт конкретного наименования.

4.3.6 Продукт, отправляемый 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 используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, быть допущены к применению для контакта с пищевыми продуктами и должны обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

4.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую или транспортную тару, или в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

4.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.4.5 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.

4.4.6 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

5.2 Каждую партию продукта контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренных в разделе 4, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ Р 54015, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [6], [7].

Отбор и подготовка проб к анализу, определение органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, определение показателей безопасности в продукте проводят применительно к сухим молочным консервам[1)].

6.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто, органолептических характеристик — по ГОСТ 29245[1)].

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 29246[1)].

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 29247[1)] со следующим дополнением.

Центрифугирование пробы продукта проводят до тех пор, пока разница показателей жиромера двух последующих центрифугирований не будет превышать 0,05 %.

6.5 Массовую долю молочного жира в жировой фазе $X_{мжжф}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{мжжф} = \frac{X_{мж}}{X_{ж}} 100, \quad (1)$$

где $X_{мж}$ — массовая доля молочного жира в продукте, %;

$X_{ж}$ — массовая доля жира в продукте, %;

100 — коэффициент пересчета.

Массовую долю молочного жира $X_{мж}$, %, рассчитывают по формуле

[1)] До введения соответствующих нормативных документов на сухие молокосодержащие консервы.

$$X_{мж} = X_{ж} - X_{змж}, \quad (2)$$

где $X_{ж}$ — массовая доля жира в продукте, %;

$X_{змж}$ — массовая доля жира заменителя молочного жира в продукте, %.

Массовую долю жира заменителя молочного жира в продукте определяют расчетным путем на основе рецептуры продукта.

6.6 Массовую долю сухого молочного остатка $X_{смо}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{смо} = 100 - X_{в} - X_{свзмж}, \quad (3)$$

где 100 — массовая доля составных частей продукта, %;

$X_{в}$ — массовая доля влаги в продукте, %;

$X_{свзмж}$ — массовая доля сухих веществ заменителя молочного жира в продукте, %.

Массовую долю сухих веществ заменителя молочного жира в продукте определяют расчетным путем на основе рецептуры продукта.

6.7 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30305.4[1)].

6.8 Определение кислотности — по ГОСТ 30305.3[1)] со следующим дополнением.

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

6.9 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245[1)].

6.10 Массовую долю белка в сухом обезжиренном молочном остатке $X_{бсомо}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{бсомо} = \frac{X_{об}}{X_{сомо}} 100, \quad (4)$$

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

$X_{сомо}$ — массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка в продукте, %;

100 — коэффициент пересчета.

Определение массовой доли общего белка в продуктах — по ГОСТ Р 53951.

Массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка $X_{сомо}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{сомо} = X_{смо} - X_{мж}, \quad (5)$$

где $X_{смо}$ — массовая доля сухого молочного остатка в продукте, %;

$X_{мж}$ — массовая доля молочного жира в продукте, %.

6.11 Массовую долю пищевых добавок определяют расчетным путем на основе рецептуры для конкретного продукта.

6.12 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8]—[10];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8]—[10];
- ртути — по ГОСТ 26927, [11]—[13].

6.13 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, [6] и [14].

6.14 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ Р 53912, [15]—[18].

6.15 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [19]—[24].

6.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.17 Определение перекисного числа — по ГОСТ Р 51487, ГОСТ 26593 со следующим дополнением.

Выделение жира из продукта проводят стандартизированными методами.

6.18 Определение генетически модифицированных организмов — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [25], [26].

6.19 Определение диоксинов (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) — по методикам, утвержденным в установленном порядке.

[1)] До введения соответствующих нормативных документов на сухие молокосодержащие консервы.

6.20 Определение меламина (в случае обоснованного предположения о возможном его наличии) — по [27].

6.21 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ Р 53430;
- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ Р 53430;
- патогенных микроорганизмов, в том числе бактерий рода Salmonella, — по ГОСТ Р 52814;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке грузов.

7.2 Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

7.3 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

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

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28 мая 2010 г. № 299

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

[4] Федеральный закон Российской Федерации № 90-ФЗ от 24 июня 2008 г. «Технический регламент на масложировую продукцию»

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 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 4.1.985—2000 Методические указания по определению содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

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

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

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

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

[12] 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

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

[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 4.1.1912—2004 Методические указания по определению остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[18] МУК 4.1.2158—2007 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

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

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

[21] 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

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

[23] 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

[24] 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.
(Методы утверждены заместителем Главного государственного санитарного врача СССР № 1112-73 от 31 июля 1973 г.)

[25] МУК 4.2.2304—2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[26] МУК 4.2.2305—2007 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (GWH) в реальном времени и GWH с электрофоретической детекцией

[27] МУК 4.1.2420—08 Методические указания по определению меламина в молоке и молочных продуктах

УДК 637.14:006.354 ОКС 67.100.10

Ключевые слова: консервы молокосодержащие сухие, термины и определения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 05.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
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.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru