МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31702— 2013

АЙРАН

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИМИ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 272-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31702—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53668—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 272-ст национальный стандарт ГОСТ Р 53668—2009 отменен с 15 февраля 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

В Российской Федерации 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 2
4 Технические требования 2
4.1 Основные показатели и характеристики 2
4.2 Требования к сырью 3
4.3 Маркировка 4
4.4 Упаковка 4
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АЙРАН

Технические условия

Airan. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую тару айран (далее — продукт), изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов с добавлением или без воды и соли, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на обогащенный продукт.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.4, 4.1.5, требования к качеству — в 4.1.2, 4.1.3, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 37 Масло коровье. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 3623 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 4495 Молоко цельное сухое. Технические условия[2)]

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 10444.11 Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов[3)]

ГОСТ 10444.12 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов[4)]

ГОСТ 13264 Молоко коровье. Требования при закупках[5)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Технические условия[6)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

[1)] В Российской Федерации действуют ГОСТ 32261—2013, ГОСТ 32262—2013.

[2)] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52791—2007, ГОСТ 34255—2017.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых миикроорганизмов».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ 10444.12—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов».

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ 31449—2013 «Молоко коровье сухое. Технические условия».

[6)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «соль пищевая. Общие технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 23327 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определения массовой доли белка

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 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 молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30518 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)[2)]

ГОСТ 30519 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella[3)]

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **айран:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды и соли или без их добавления.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

[1)] В Российской Федерации действуют: ГОСТ 26809.1—2014; ГОСТ 26809.2—2014; ГОСТ Р 55063—2012; ГОСТ Р 55361—2012.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ 31747—2012.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 31659—2012.

4.1.2 Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов или солоноватый при добавлении соли и воды
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе
Консистенция	Однородная, с нарушенным сгустком. Допускается отделение сыворотки, которое исчезает после перемешивания, и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значения показателя для продукта с массовой долей жира, %			
	обезжиренного, менее 0.5	От 0,5 до 3,9 включ.	От 2,8 до 6,0 (из цельного молока)	От 4,0 до 8,9 включ.
Массовая доля белка в продукте без добавления воды, %, не менее	2,8			2,6
Массовая доля белка в продукте с добавлением воды и соли, %, не менее	1,4			1,3
Кислотность, °Т	От 90 до 120 включ.			
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2			

4.1.4 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать установленным требованиям.

4.1.5 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов) продукт при выпуске его в обращение должен соответствовать установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам [1].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 При изготовлении продукта используемое сырье должно быть разрешено к применению.

4.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ 13264;
- молоко обезжиренное — сырье по нормативному документу, утвержденному на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрированное — сырье, сливки-сырье по нормативной или технической документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко сухое по ГОСТ 4495;
- масло сливочное по ГОСТ 37;
- закваски и бактериальные концентраты термофильного молочнокислого стрептококка и болгарской молочнокислой палочки, дрожжи по нормативной или технической документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по ГОСТ 2874 (для восстановления сухих молочных продуктов);
- соль пищевую поваренную по ГОСТ 13830.

4.2.3 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техниче-

ским регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 4.2.2.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка продукта в потребительской таре должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- состав;
- пищевая ценность;
- масса нетто;
- дата производства (час, число, месяц);
- срок годности (час, число, месяц);
- условия хранения;
- для продукта допускается указывать массовую долю жира: для обезжиренного — «до ...», для цельного — «от ... до...» в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, [2] с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.3.3 Информационные данные указывают на русском языке и государственных языках, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 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 [3].

4.4.2 Продукт упаковывают 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 в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

5.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта, проводят приемо-сдаточные испытания в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

5.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям настоящего стандарта: по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим характеристикам и физико-химическим показателям.

5.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, наличию генетически модифицированных организмов/источников, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.

6.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

6.5 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

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

6.7 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.

6.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

6.10 Определение генетически модифицированных организмов и генетически модифицированных источников — по документам, действующим в стране, присоединившейся к стандарту.

6.11 Определение антибиотиков — по нормативному документу, утвержденному на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.

6.13 Определение радионуклидов — по нормативному документу, утвержденному на территории государства, принявшего стандарт.

6.14 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 30518;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

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

7.3 Продукт должен храниться при температуре (4 ± 2) °С.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.146:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: айран, термины и определения, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. 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.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru