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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32259— 2013

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ

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 РАЗРАБОТАН 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 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1917-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32259—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 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»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ

Технические условия

Goat whole drinking milk. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую упаковку после термической обработки или термообработанное в потребительской упаковке цельное питьевое козье молоко (далее — продукт), изготовляемое из козьего сырого молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, в том числе для дошкольного и школьного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4—5.1.6, 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 межгосударственные стандарты:

ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию[1)]

ГОСТ 3623 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности[2)]

ГОСТ 3625 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности[3)]

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира[1),4)]

ГОСТ 8218 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ 9225 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа[5)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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 определение массовой доли белка[6)]

[1)] В Российской Федерации 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 проб и методы контроля».

[2)] В Российской Федерации 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».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54758—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51457—99 «Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира».

[5)] Действует ГОСТ 32901—2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа».

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

Издание официальное

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 26754 Молоко. Методы измерения температуры

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 28283 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

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

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 применены термины и определения, установленные [1], [2].

4 Классификация

Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:
- на пастеризованный;
- стерилизованный;
- ультрапастеризованный.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] и нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

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

[1)] В Российской Федерации 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 проб и методы контроля».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость, без осадка. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Чистые, допускается слабый специфический привкус козьего молока, с легким привкусом кипячения, для стерилизованного — выраженный привкус кипячения
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе, для стерилизованного — со светло-кремовым оттенком

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Плотность, кг/м^3, не менее	1027
Массовая доля жира, %	От 2,8 до 5,6 (4,0*)
Массовая доля белка, %, не менее	3,0
Кислотность, °Т, не более	20
Группа чистоты, не ниже	I
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С: - для пастеризованного, ультрапастеризованного (без асептического розлива) - для ультрапастеризованного (с асептическим розливом) и стерилизованного	 4 ± 2 От 2 до 25
* Для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания.	

5.1.4 Фосфатаза в пастеризованном продукте не допускается.

5.1.5 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продукте не должны превышать требований [1], [2].

5.1.6 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукте не должны превышать требований [1], [2].

5.1.7 Продукт ультрапастеризованный (с асептическим розливом) и стерилизованный должен соответствовать требованиям промышленной стерильности [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- сырое козье молоко по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, без посторонних привкусов и запахов (допускается слабый специфический привкус козьего молока), плотностью не менее 1027 кг/м^3, с содержанием сухих обезжиренных веществ молока (СОМО) не менее 8,2 %, группой чистоты по эталону не ниже II (I — для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания), кислотностью 14—20 °Т, с содержанием соматических клеток не более 7,5 · 10^5 в см^3 (5 · 10^5 в см^3 — для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания, ультрапастеризованного и стерилизованного молока), с общей бактериальной обсемененностью, КМАФАнМ не более 5 · 10^5 КОЕ/см^3 (3 · 10^5 в см^3 — для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания), не содержащее ингибирующих и нейтрализующих веществ.

Для изготовления молока, предназначенного для дошкольного и школьного питания, принимается сырое козье молоко с массовой долей жира не более 4,0 % в соответствии с [2].

5.2.2 Условия получения, правила приемки, методы контроля сырого козьего молока — в соответствии с [1], [2] и действующими нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [2], [3].

Наименование продукта, предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста, состоит из термина «молоко цельное питьевое козье», термина, характеризующего проведенную термическую обработку, и термина, характеризующего целевого потребителя.

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта приводятся в приложениях к технологическим инструкциям к данному стандарту. Энергетическую ценность продукта рассчитывают в соответствии с [3].

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, транспортной упаковки — в соответствии с [2], [3] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры», с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [4], документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать качество и безопасность продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в групповую и/или в транспортную упаковку.

Продукт, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста, должен выпускаться только фасованным в герметичную упаковку.

5.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

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

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

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

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

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

6.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов, афлатоксина M_1, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля.

Диоксины, меламин, ГМО определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

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

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

7.3 Определение вкуса и запаха — по ГОСТ 28283.

7.4 Определение объема или массы нетто — по ГОСТ 3622, температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 26754.

7.5 Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

7.6 Определение плотности — по ГОСТ 3625.

7.7 Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623.

7.8 Определение промышленной стерильности — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.10 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

7.11 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.12 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.13 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.14 Определение содержания антибиотиков — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.15 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.16 Определение содержания радионуклидов — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.17 Определение содержания ГМО — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.18 Определение содержания меламина — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.19 Определение содержания диоксинов — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.20 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ, бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий рода Salmonella — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- листерий L. monocytogenes — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Общие требования и рекомендации по проведению микробиологических исследований — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8 Транспортирование и хранение

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

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

8.3 Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4 ± 2) °С.

Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «Молоко и молочная продукция»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.14:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: сырое козье молоко, молоко цельное питьевое козье, классификация, технические требования, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

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 stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru