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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32940— 2014**

# МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ

## 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 5 декабря 2014 г. № 46)

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 |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. № 1962-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32940—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (октябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 2—2019)

*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, 2018, 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 КОЗЬЕ СЫРОЕ

## Технические условия

Goat's milk raw. Specifications

**Дата введения — 2016—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на козье сырое молоко (далее — молоко), подвергнутое первичной обработке [очистке от механических примесей и охлаждению до температуры (4 ± 2) °С] после дойки и предназначенное для промышленной переработки.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3625 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности[1)]

ГОСТ 3626 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 5037 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 8218 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ 9218 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 9225 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа[2)]

ГОСТ 13928 Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ ИСО 21569 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот[3)]

ГОСТ 22760 Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира

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

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

---

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 32901—2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

**Издание официальное**

ГОСТ 23453 Молоко. Методы определения количества соматических клеток

ГОСТ 23454 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

ГОСТ 24065 Молоко. Методы определения соды

ГОСТ 24066 Молоко. Метод определения аммиака

ГОСТ 24067 Молоко. Метод определения перекиси водорода

ГОСТ 25228 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 26754 Молоко. Методы измерения температуры

ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные составные и молокосодержащие продукты

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 28283 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

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

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 31633 Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли молочного жира методом фотоколориметрирования

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31979 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения Sr-90 и цезия Cs-137

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 по [1] и другим нормативным правовым актам государств, принявших стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **козье молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез козы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доениях, без добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.

3.2 **сырое козье молоко:** Молоко козье, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

## 4 Технические требования

4.1 Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.

4.2 По органолептическим характеристикам молоко должно соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция | Однородная жидкость без осадка и хлопьев белка |
| Вкус и запах | Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему козьему молоку.<br>Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах, а также слабый специфический привкус козьего молока |
| Цвет | От белого до светло-кремового |

4.3 Молоко по физико-химическим и микробиологическим показателям должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 3,2 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 2,8 |
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее | 11,8 |
| Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее | 8,2 |
| Кислотность, °Т | Не ниже 14,0<br>и не выше 21,0 |
| Группа чистоты, не ниже | II |
| Плотность, кг/м$^3$ | От 1027,0<br>до 1030,0 |
| Содержание соматических клеток в 1 см$^3$, не более | $1{,}0 \cdot 10^6$ |
| КМАФАнМ*, КОЕ**/см$^3$, не более | $5{,}0 \cdot 10^5$ |
| * Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов.<br>** Колониеобразующие единицы. | |

4.4 Жировая фаза козьего молока должна содержать только молочный жир.

4.5 Молоко, предназначенное для промышленной переработки, должно соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащим [1] и [2].

4.6 В молоке не допускаются остатки ингибирующих веществ, в том числе моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ.

4.7 Содержание остаточных количеств антибиотиков должно соответствовать [1] и [2] или требованиям, установленным законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащим [1] и [2].

4.8 Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания, должно соответствовать следующим требованиям: показатель группы чистоты не ниже первой группы; показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы; показатели микробиологической, химической и радиологической безопасности, а также содержание соматических клеток не должны превышать уровней, установленных в нормативных правовых актах [1], [2] или в законодательных и нормативных правовых актах государств, принявших стандарт.

4.9 Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры (4 ± 2) °С.

4.10 Транспортная маркировка молока от сдатчика (физического или юридического лица) должна соответствовать требованиям, установленным [1], [3] или нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт.

## 5 Правила приемки

5.1 Молоко, полученное от больных животных и находящихся на карантине, приемке на пищевые цели не подлежит.

5.2 Правила приемки и оформление сопроводительной документации в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и по ГОСТ 13928.

5.3 Рекомендуемая периодичность контроля молока по органолептическим характеристикам и физико-химическим показателям — ежедневно в каждой партии, а также согласно программе производственного контроля, разработанной в соответствии с нормативными правовыми актами.

5.4 Контроль содержания пестицидов, токсичных элементов, нейтрализующих и консервирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина $M_1$ и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актами.

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей и содержания химических загрязнителей в молоке устанавливают в программе производственного контроля, разработанной в соответствии с нормативными правовыми актами.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема пробы, взятой из той же партии молока. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.1, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

6.2 Определение внешнего вида, цвета, консистенции проводят визуально и характеризуют в соответствии с нормами настоящего стандарта. Определение запаха и вкуса — по ГОСТ 28283 (в случае возникновения разногласий в оценке качества). Оценку вкуса проводят выборочно после кипячения пробы. Для оценки запаха 10—20 $см^3$ молока подогревают до температуры 35 °С и сразу проводят оценку запаха.

6.3 Определение температуры — по ГОСТ 26754.

6.4 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

6.5 Определение плотности — по ГОСТ 3625.

6.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 или ГОСТ 22760.

6.7 Идентификация жировой фазы — по ГОСТ 31633 или ГОСТ 31979.

6.8 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

6.9 Определение массовой доли сухих веществ и СОМО — по ГОСТ 3626.

6.10 Определение группы чистоты — по ГОСТ 8218.

6.11 Определение термоустойчивости — по ГОСТ 25228.

6.12 Определение микробиологических показателей:

- бактериальной обсемененности, количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы — по ГОСТ 31659.

6.13 Определение содержания соматических клеток — по ГОСТ 23453.

6.14 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

6.15 Определение афлатоксина $M_1$ — по ГОСТ 30711.

6.16 Определение содержания антибиотиков — в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.17 Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454.

6.18 Определение соды — по ГОСТ 24065.

6.19 Определение аммиака — по ГОСТ 24066.

6.20 Определение перекиси водорода — по ГОСТ 24067.

6.21 Определение меламина проводят в случае обоснованного предположения о возможном его наличии — в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.22 Определение диоксина проводят в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.23 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

6.24 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

6.25 Определение радионуклидов (цезий-137, стронций-90) — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.26 Контроль молока на соответствие требований, указанных в разделе 4, может осуществляться и по другим нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

7.2 Перевозку молока осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом.

Молоко транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары и упаковки с плотно закрывающимися крышками.

Хранение и транспортирование молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, осуществляют в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов [4].

7.3 Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4 ± 2) °С не более 36 ч с учетом времени перевозки.

Хранение молока, предназначенного для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре (4 ± 2) °С не более 24 ч с учетом времени перевозки.

Во время перевозки молока к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10 °С. Молоко, не соответствующее установленным требованиям по температуре, подлежит немедленной переработке.

7.4 Хранение и транспортирование молока сопровождается документами, подтверждающими его безопасность, и информацией, предусмотренной нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

## Библиография

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

УДК 637.146.2:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: молоко козье сырое, область применения, нормативные ссылки, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 23.10.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

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

**Поправка к ГОСТ 32940—2014 Молоко козье сырое. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2. Нормативные ссылки | | |
| ГОСТ 26809.1—2014 | приеки | приемки |
| ГОСТ 31659—2012 | пищеые | пищевые |

(ИУС № 2 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru