МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32922— 2014

МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ — СЫРЬЕ

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-П)

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. № 1956-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32922—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 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, 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ — СЫРЬЕ

Технические условия

Pasteurized cow's milk — raw material. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молоко коровье пастеризованное — сырье, получаемое из сырого коровьего молока путем его пастеризации и предназначенное для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность пастеризованного коровьего молока — сырья, изложены в 4.1.4—4.1.6, 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 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 3625 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности*

ГОСТ 3626—73 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 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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 подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54668—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53951—2010 «Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля».

Издание официальное

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 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 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31502 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31709 (ISO 14674:2005) Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина M_1. Очистка с помощью иммуноаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

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

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32219 Молоко и молочные продукты. Иммунологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

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 по указателям 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, установленные [1]—[4] или другими нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, действующими в части маркировки, качества и безопасности молока и молочных продуктов, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **молоко коровье пастеризованное — сырье:** Сырое коровье молоко, подвергнутое пастеризации и предназначенное для промышленной переработки.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Пастеризованное коровье молоко — сырье изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных

санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

4.1.2 Пастеризованное коровье молоко — сырье по органолептическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость, без осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Жидкая, однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе

4.1.3 По физико-химическим показателям пастеризованное коровье молоко — сырье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	2,8
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО), %, не менее	8,2
Кислотность, °Т, не более	21
Плотность, кг/м^3, не менее	1027
Чистота, группа, не ниже	II
Термоустойчивость, группа, не ниже	IV
Температура пастеризованного коровьего молока — сырья при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2

4.1.4 Фосфатаза в пастеризованном коровьем молоке — сырье не допускается.

4.1.5 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов, меламина, антибиотиков, радионуклидов, генетически модифицированных организмов) в пастеризованном коровьем молоке — сырье не должны превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2] применительно к питьевому молоку.

4.1.6 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек, бактерий рода Salmonella, Staphylococcus aureus, бактерий Listeria monocytogenes) в пастеризованном коровьем молоке — сырье не должны превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для изготовления пастеризованного коровьего молока — сырья применяют молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 и нормативным и техническим документам на молоко коровье, действующим на территории государств, принявших стандарт.

4.2.2 Сырье, применяемое для изготовления пастеризованного коровьего молока — сырья, должно соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2].

4.3 Маркировка

4.3.1 Пастеризованное коровье молоко — сырье должно иметь маркировку, нанесенную на транспортную упаковку, в соответствии с требованиями, установленными [2], [3] или законодательными и нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [2], [3], и сопровождаться товарно-транспортным документом, содержащим следующую информацию:

- наименование;
- показатели идентификации;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, адрес места производства молока коровьего пастеризованного — сырья (при несовпадении с юридическим адресом)];
- объем (л) или масса (кг);
- номер партии;
- дату и время (часы) окончания производства;
- дату и время (часы, минуты) отгрузки;
- температуру при отгрузке;
- сведения о режимах термической обработки (температура, выдержка);
- условия хранения;
- манипуляционные знаки для фляг: «Беречь от солнечных лучей», «Скоропортящийся груз» и «Пределы температуры» по ГОСТ 14192;
- информацию о подтверждении соответствия требованиям [2] или законодательным и нормативным правовым актам государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [2];
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Маркировочный текст в виде этикетки, изготовленный типографическим способом, или ярлыка, наносят на крышку фляги; для цистерн маркировочный текст представляют в товарно-транспортном документе.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1. Для проверки соответствия пастеризованного коровьего молока — сырья требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

5.2 Приемо-сдаточные испытания проводят по методам выборочного контроля для каждой партии пастеризованного коровьего молока — сырья на соответствие требованиям настоящего стандарта: по правильности нанесения маркировки, объему или массе нетто, органолептическим, физико-химическим показателям (массовой доле жира, массовой доле белка, массовой доле СОМО, кислотности, плотности, группе чистоты, группе термоустойчивости, температуре) и показателю эффективности термической обработки (наличию фосфатазы).

5.3 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микробиологическим показателям) согласно программе производственного контроля, разработанной в соответствии с санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

Диоксины, меламин, генетически модифицированные организмы определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

При возникновении разногласий в оценке вкуса и запаха определение проводят по ГОСТ 28283.

6.3 Определение объема или массы — по ГОСТ 3622.

6.4 Определение температуры — по ГОСТ 26754.

6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

6.6 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

6.7 Определение массовой доли СОМО — расчетным методом по ГОСТ 3626—73 (пункт 2.4.3).

6.8 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

6.9 Определение плотности — по ГОСТ 3625.

6.10 Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

6.11 Определение термоустойчивости — по ГОСТ 25228.

6.12 Определение эффективности термической обработки (наличие фосфатазы) — по ГОСТ 3623.

6.13 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, методикам, 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.

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

6.15 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31709, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

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

6.18 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31903, ГОСТ 32219, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.19 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.20 Определение содержания генетически модифицированных организмов — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.21 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.22 Оценку подлинности и выявление фальсификации пастеризованного коровьего молока — сырья в случае использования немолочных видов сырья, нейтрализующих веществ, консервантов, ингибирующих веществ (при обоснованном предположении их наличия) проводят по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.23 Контроль пастеризованного коровьего молока — сырья 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 Пастеризованное коровье молоко — сырье перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

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

Пастеризованное коровье молоко — сырье транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037, специализированных герметичных контейнерах и других видах упаковки с плотно закрывающимися крышками, соответствующих требованиям [4].

7.3 Хранение пастеризованного коровьего молока — сырья у изготовителя осуществляют при температуре (4 ± 2) °С.

Во время перевозки охлажденного пастеризованного коровьего молока — сырья к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10 °С. Пастеризованное коровье молоко — сырье, не соответствующее установленным требованиям к его температуре, подлежит немедленной переработке.

7.4 При транспортировании и хранении не допускается замораживание пастеризованного коровьего молока — сырья.

7.5 Срок годности пастеризованного коровьего молока — сырья с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

7.6 Изготовитель продуктов переработки молока осуществляет хранение пастеризованного коровьего молока — сырья (до начала его переработки) в отдельных маркированных емкостях при температуре (4 ± 2) °С.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

[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 637.141.3:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: молоко коровье пастеризованное — сырье, технические требования, показатели, характеристики, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 18.10.2019. Подписано в печать 29.10.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,24.
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