ГОСТ Р 52092—2003

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СМЕТАНА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

25—1558

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГНУ ВНИМИ) при участии Института питания РАМН, Российского Союза предприятий молочной отрасли (РСПМО), ОАО «ОЧАКОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ОАО «ЧЕРКИЗОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ОАО «ОБНИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ООО «РостАгроКомплект», ЗАО «ВАЛИО САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», ОАО Смоленский молочный комбинат «РОСА», ОАО «ПЕТМОЛ. Санкт-Петербургский МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ № 1», ООО «ДАНОН ИНДУСТРИЯ», ООО «Хр.ХАНСЕН» по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. № 221-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартинформ, 2008

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СМЕТАНА

Технические условия

Soured cream. Specifications

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованную в потребительскую тару сметану (далее — продукт), изготовляемую из сливок коровьего молока, получаемых на предприятии — изготовителе продукта и предназначенную для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами.

Требования безопасности изложены в 5.4—5.7, 5.9.1, требования к качеству — в 5.2, 5.3, требования к маркировке — в 5.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 4495—87* Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ Р 50460—92 Знак соответствия при обязательной сертификации. Форма, размеры и технические требования

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания.

Издание официальное

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия
ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3 Определения

В настоящем стандарте использованы термины: по ГОСТ Р 52738 — пункты 4.1—4.2, по ГОСТ 17527 — пункт 5.9.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от молочного сырья подразделяют на:
- из нормализованных сливок;
- из восстановленных сливок;
- из рекомбинированных сливок;
- из их смесей.

4.2 Продукт по 4.1 в зависимости от массовой доли жира, подразделяют на:
- нежирный;
- маложирный;
- классический;
- жирный;
- высокожирный.

5 Общие технические требования

5.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

5.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из рекомбинированных сливок допускается привкус топленого масла
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

5.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира продукта, %:	
нежирного	10,0; 12,0; 14,0
маложирного	15,0; 17,0; 19,0
классического	20,0; 22,0; 25,0; 28,0; 30,0; 32,0; 34,0
жирного	35,0; 37,0; 40,0; 42,0; 45,0; 48,0
высокожирного	50,0; 52,0; 55,0; 58,0
Примечание — Фактические значения массовых долей жира продукта должны быть не менее норм массовых долей жира продуктов.	

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта				
	нежирного	маложирного	классического	жирного	высокожирного
Массовая доля белка, %, не менее	3,0	2,8	2,6	2,4	2,2
Кислотность, °Т, не более	От 60 до 90		От 60 до 100		
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2				

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 2.3.2.1078.

5.5 Микробиологические показатели продукта должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности — не менее 10^7.

5.6 Фосфатаза в продукте не допускается.

5.7 Требования к сырью

5.7.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ Р 52054;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- закваски МСс, КДс, МТс (Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis) и Streptococcus thermophilus) по [1];
- концентрат бактериальный сухой КТС-сух. (Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis) и Streptococcus thermophilus) по [2];
- концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков КМС-сух. (Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis), Lactococcus lactis subsp. lactis Streptococcus thermophilus) по [3];
- концентрат бактериальный замороженный термофильных молочнокислых стрептококков КТС-зам. (Streptococcus thermophilus) по [4];
- вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074 (для рекомбинированного или восстановленного молока).

5.7.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078, СанПиН 2.1.4.1074.

5.7.3 Допускается использование импортного сырья, по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.7.1, 5.7.2, и разрешенного к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России и не изменяющего природу продукта.

5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка единицы потребительской тары должна содержать следующие информационные данные о продукте:

- наименование продукта (должно состоять из терминов по ГОСТ Р 52738).

Наименование продукта состоит из термина «сметана» и термина, характеризующего массовую долю жира продукта;

- норму массовой доли жира (в процентах), соответствующую требованиям таблицы 2.

Для продукта, изготовленного из натурального молока, массовую долю жира указывают: «От . . . до . . .»;

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак (при наличии);
- массу нетто продукта (г или кг);
- информацию о составе продукта.

Информацию об используемом молочном сырье указывают после слов: «Состав: изготовлен из . . .» в соответствии с требованиями 4.1.

Закваски или бактериальные концентраты указывают после слов «с использованием»;

- пищевую ценность (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) указывают как массу белков, жиров, углеводов, килокалорий и/или килоджоулей в 100 г продукта;
- количество молочнокислых микроорганизмов (в соответствии с требованиями 5.5);
- условия хранения (информацию об условиях хранения указывают одним температурным режимом);
- дату изготовления [наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно время, число и месяц изготовления, после слов: «изготовлен (час, число, месяц) . . .»];
- срок годности [наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно время, число и месяц окончания срока годности, после слов: «годен до (час, число, месяц) . . .»].

Допускается для продукта со сроком годности менее 100 ч наносить двузначное число, обозначающее срок годности в часах, после слов «годен (час) . . .».

Допускается для продукта со сроком годности более 100 ч наносить двузначное число, обозначающее срок годности в сутках, после слов «годен (сут) . . .»;

- обозначение настоящего стандарта (допускается наносить без указания года утверждения);
- информацию о сертификации продукта (наносит изготовитель в виде знака соответствия по ГОСТ Р 50460).

5.8.2 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто продукта в единице потребительской тары;
- количество единиц потребительской тары;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.3 Маркировка многооборотной тары должна содержать следующие информационные данные, указываемые на ярлыках или листах-вкладышах:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто продукта в единице потребительской тары;
- количество единиц потребительской тары;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.4 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу брутто;
- количество единиц групповой упаковки или многооборотной или транспортной тары;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.5 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.8.6 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары по 5.8.2 и транспортного пакета по 5.8.4 допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.8.7 Информационные данные указывают на русском языке и дополнительно, при необходимости, на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации, а также иностранных языках.

5.9 Упаковка

5.9.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и/или технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов.

5.9.2 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

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

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

5.9.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) — в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование (номер) и адрес предприятия-изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны происхождения, товарный знак производителя (при наличии);
- наименование продукта (с учетом массовой доли жира по 4.2);
- номер партии;
- количество единиц потребительской тары;
- данные результатов анализов по показателям, предусмотренным разделом 5;
- время и дату изготовления;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 Порядок и периодичность контроля за содержанием химических и микробиологических загрязнителей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, цвета, вкуса и запаха проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.

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

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

7.6 Определение содержания молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

7.7 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.8 Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623.

7.9 Определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов проводят методами, предусмотренными нормативными документами и по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

7.10 Определение радионуклидов проводят по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

7.11 Определение микробиологических показателей проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Условия хранения и сроки годности продукта устанавливает изготовитель.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 10-02-02-789-65—91 Закваски бактериальные, дрожжи и тест-культуры

[2] ТУ 9229-201-00419785—2000 Концентрат бактериальный сухой термофильных молочнокислых стрептококков (КТС-сух.)

[3] ТУ 10-02-02-789-31—90 Концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков (КМС-сух.)

[4] ТУ 9229-166-00419785—99 Концентрат бактериальный замороженный термофильных молочнокислых стрептококков (КТС-зам.)

УДК 637.146.32:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2200

Ключевые слова: сметана, определения, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Изменение № 1 ГОСТ Р 52092—2003 Сметана. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 376-ст

Дата введения 2009—07—01

Раздел 1. Первый абзац после слов «из сливок коровьего молока» дополнить словами: «с добавлением молочных продуктов или без их добавления».

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами»;

заменить ссылки:

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

ГОСТ 17527—86 на ГОСТ 17527—2003;

«ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия» на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 10970—87, ГОСТ Р 50460—92, СанПиН 2.3.2.1078—2001 и их наименования.

Раздел 3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51917 — пункты 4.1 — 4.2» на ГОСТ Р 52738.

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и консистенция» дополнить словами: «Для продукта с массовой долей жира от 10,0 % до 20,0 % допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью».

Пункт 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 38)

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее				
	10,0; 12,0; 14,0; 15,0; 17,0	19,0; 20,0; 22,0	25,0; 28,0	30,0; 32,0	34,0; 35,0; 37,0; 40,0; 42,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,5	2,3	2,2	2,0
Кислотность, °Т	От 65 до 100 включ.		От 60 до 100 включ.	От 60 до 90 включ.	От 55 до 85 включ.
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2				

Пункты 5.4, 5.5, 5.7.2. Заменить ссылку: СанПиН 2.3.2.1078 на «нормативные правовые акты Российской Федерации».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации».

Пункт 5.7.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

четвертый, восьмой, девятый, десятый абзацы исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для сметаны, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по [1]».

Пункт 5.7.3. Заменить слова: «импортного» на «другого», «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Пункт 5.8.1 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары, групповой упаковки, транспортной тары, многооборотной тары, транспортного пакета в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункты 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4 исключить.

(Продолжение см. с. 39)

Пункт 5.8.5 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.9.2 дополнить ссылкой: ГОСТ 26663.

Пункт 5.9.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.9 дополнить подпунктом — 5.9.5:

«5.9.5 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля».

Пункт 7.5 дополнить ссылкой: ГОСТ 30648.2.

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623».

Пункты 7.9—7.11. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия».

(ИУС № 2 2009 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52092—2003 Сметана. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 376-ст

Дата введения 2009—07—01

Раздел 1. Первый абзац после слов «из сливок коровьего молока» дополнить словами: «с добавлением молочных продуктов или без их добавления».

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами»;

заменить ссылки:

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

ГОСТ 17527—86 на ГОСТ 17527—2003;

«ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия» на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 10970—87, ГОСТ Р 50460—92, СанПиН 2.3.2.1078—2001 и их наименования.

Раздел 3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51917 — пункты 4.1 — 4.2» на ГОСТ Р 52738.

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и консистенция» дополнить словами: «Для продукта с массовой долей жира от 10,0 % до 20,0 % допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью».

Пункт 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 38)

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее				
	10,0; 12,0; 14,0; 15,0; 17,0	19,0; 20,0; 22,0	25,0; 28,0	30,0; 32,0	34,0; 35,0; 37,0; 40,0; 42,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,5	2,3	2,2	2,0
Кислотность, °Т	От 65 до 100 включ.		От 60 до 100 включ.	От 60 до 90 включ.	От 55 до 85 включ.
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2				

Пункты 5.4, 5.5, 5.7.2. Заменить ссылку: СанПиН 2.3.2.1078 на «нормативные правовые акты Российской Федерации».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации».

Пункт 5.7.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

четвертый, восьмой, девятый, десятый абзацы исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для сметаны, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по [1]».

Пункт 5.7.3. Заменить слова: «импортного» на «другого», «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Пункт 5.8.1 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары, групповой упаковки, транспортной тары, многооборотной тары, транспортного пакета в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункты 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4 исключить.

(Продолжение см. с. 39)

Пункт 5.8.5 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.9.2 дополнить ссылкой: ГОСТ 26663.

Пункт 5.9.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.9 дополнить подпунктом — 5.9.5:

«5.9.5 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля».

Пункт 7.5 дополнить ссылкой: ГОСТ 30648.2.

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623».

Пункты 7.9—7.11. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия».

(ИУС № 2 2009 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52092—2003 Сметана. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 376-ст

Дата введения 2009—07—01

Раздел 1. Первый абзац после слов «из сливок коровьего молока» дополнить словами: «с добавлением молочных продуктов или без их добавления».

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами»;

заменить ссылки:

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

ГОСТ 17527—86 на ГОСТ 17527—2003;

«ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия» на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 10970—87, ГОСТ Р 50460—92, СанПиН 2.3.2.1078—2001 и их наименования.

Раздел 3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51917 — пункты 4.1 — 4.2» на ГОСТ Р 52738.

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и консистенция» дополнить словами: «Для продукта с массовой долей жира от 10,0 % до 20,0 % допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью».

Пункт 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 38)

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее				
	10,0; 12,0; 14,0; 15,0; 17,0	19,0; 20,0; 22,0	25,0; 28,0	30,0; 32,0	34,0; 35,0; 37,0; 40,0; 42,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,5	2,3	2,2	2,0
Кислотность, °Т	От 65 до 100 включ.		От 60 до 100 включ.	От 60 до 90 включ.	От 55 до 85 включ.
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2				

Пункты 5.4, 5.5, 5.7.2. Заменить ссылку: СанПиН 2.3.2.1078 на «нормативные правовые акты Российской Федерации».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации».

Пункт 5.7.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

четвертый, восьмой, девятый, десятый абзацы исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для сметаны, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по [1]».

Пункт 5.7.3. Заменить слова: «импортного» на «другого», «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Пункт 5.8.1 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары, групповой упаковки, транспортной тары, многооборотной тары, транспортного пакета в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункты 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4 исключить.

(Продолжение см. с. 39)

Пункт 5.8.5 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.9.2 дополнить ссылкой: ГОСТ 26663.

Пункт 5.9.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.9 дополнить подпунктом — 5.9.5:

«5.9.5 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля».

Пункт 7.5 дополнить ссылкой: ГОСТ 30648.2.

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623».

Пункты 7.9—7.11. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия».

(ИУС № 2 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru