МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33959— 2016

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 22 ноября 2016 г. № 93-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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2016 г. № 1880-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33959—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2017 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53421—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2016

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

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2016 г. № 1880-ст ГОСТ Р 53421—2009 отменен с 1 сентября 2017 г.

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 11
Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка рассольных сыров 12
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г рассольного сыра 14
Библиография 15

Поправка к ГОСТ 33959—2016 Сыры рассольные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

Технические условия

Salted cheeses. Specifications

Дата введения — 2017—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рассольные сыры, изготовляемые из коровьего, овечьего, козьего молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность рассольных сыров, изложены в 5.1.11 и 5.1.12, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.10, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230—2012 Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии — тандемной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. 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 3626—73* Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627—81* Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

Издание официальное

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515—91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 23452—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347—97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31658—2012 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32049−2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065−2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097−2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32940—2014 Молоко козье сырое. Технические условия

ГОСТ 33490—2015 Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 33526—2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33569—2015 Молочная продукция. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс метод определения афлатоксина M_1

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33630—2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 в соответствии с [1]—[3] и другими нормативно-правовыми актами государства, принявшего стандарт, действующими в части качества и безопасности рассольных сыров и сырья для их изготовления.

4 Классификация

4.1 Рассольные сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:
- на рассольные сыры из коровьего молока;
- рассольные сыры из овечьего молока;
- рассольные сыры из козьего молока;
- рассольные сыры из смеси овечьего и коровьего молока;
- рассольные сыры из смеси козьего и коровьего молока.

4.2 Рассольные сыры в зависимости от условий реализации подразделяют:
- на рассольные сыры, реализуемые в рассоле;
- рассольные сыры, реализуемые маринаде;
- рассольные сыры, реализуемые в полимерных материалах.

4.3 Рассольные сыры в зависимости от наличия и продолжительности созревания подразделяют:
- на рассольные сыры без созревания, реализуемые в возрасте 1—4 сут включительно;
- рассольные сыры с коротким сроком созревания (от 5 до 15 сут);
- рассольные сыры зрелые (более 15 сут).

4.4 Рассольные сыры в зависимости от использования вкусовых компонентов подразделяют:
- на рассольные сыры без вкусовых компонентов;
- рассольные сыры с вкусовыми компонентами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Рассольные сыры изготавливают в соответствии с требованиями [1], [2] и настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарного законодательства государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По форме, размерам и массе рассольные сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Кобийский	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	–	–	17–19	Широкая часть – 21–25, узкая – 13–16	4,0–6,0
Осетинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми и горизонтальными поверхностями и округленными гранями	–	–	10–14	24–28	4,5–8,0
Грузинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	–	–	10–14	24–28	4,5–8,0
Столовый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24–30	12–15	10–14	–	3,0–6,5
Карачаевский	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	–	–	5–8	26–28	3,0–4,5
Имеретинский	Брусок прямоугольной формы	10–18	8–10	6–7	–	1,0–1,5
	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	–	–	3–5	14–17	0,5–1,2
Брынза	Брусок с квадратным основанием	10–11	10–11	7–9	–	1,0–1,5
	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	–	–	9–11	7–9	0,5–0,6
Чанах	Брусок с квадратным основанием	10–25	8–25	6–12	–	1,0-5,0
	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	–	–	18–20	Широкая часть – 22–24, узкая – 15–16	4,0–7,0
Лори	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	28–30	14–15	10–12	–	4,0–6,0

5.1.3 Допускается реализация рассольных сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

5.1.4 По органолептическим показателям рассольные сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для рассольного сыра	
	в полимерных материалах	в рассоле (маринаде)
Внешний вид	Сыр упакован в полимерные материалы.	Сыр в упаковке залит рассолом или маринадом с частицами вкусовых компонентов или без них.
	Сыр корки не имеет. Наружный слой уплотненный. Поверхность ровная, со следами серпянки или перфоры. На поверхности сыра с вкусовыми компонентами видны включения внесенного вкусового компонента. Допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация	
Вкус и запах	Умеренно выраженный сырный, в меру соленый, кисловатый.	Умеренно выраженный сырный, соленый, кисловатый. Для сыра в рассоле (маринаде) — с привкусом и запахом внесенных в рассол (маринад) вкусовых компонентов в случае их использования.
	Сыр с вкусовыми компонентами имеет привкус и запах внесенного вкусового компонента. Допускается для зрелых сыров легкая горечь. Сыр, изготовленный из овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку	
Консистенция	Однородная, умеренно плотная, слегка нежная.	Однородная, умеренно плотная.
	Для сыров со сроком созревания от 15 до 30 сут — более плотная, слегка ломкая*	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет	От белого до светло-желтого. В сыре с вкусовыми компонентами видны вкрапления частиц вкусового компонента. Допускается незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами	
Качество заливки (рассола, маринада)	Полупрозрачная (мутноватая) жидкость, с наличием сырной крошки. При использовании в рассоле или маринаде вкусовых компонентов (специй или пряностей) — наличие плавающих частиц вкусовых компонентов	
* Для сыра Грузинский — от умеренно плотной, слегка нежной до плотной, ломкой.		

5.1.5 Органолептические показатели рассольных сыров (в баллах), а также их упаковку и маркировку оценивают, используя шкалу оценки, приведенную в приложении А. Результаты в баллах суммируют, на основании общей оценки определяют их качество.

5.1.6 По физико-химическим показателям рассольные сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Кобийский	45,0	51,0	4,0–7,0
Осетинский и Осетинский зрелый	45,0 45,0	54,0 51,0	2,0–4,0 4,0–7,0
Грузинский	40,0 50,0	52,0 48,0	4,0–7,0
Столовый и Столовый зрелый	40,0	53,0 50,0	2,0–4,0 2,5–6,0
Имеретинский	45,0	52,0	2,0–4,0

Окончание таблицы 3

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Карачаевский	45,0	54,0	2,0–5,0
Брынза	40,0 45,0	55,0	2,0–4,0
Чанах	40,0 50,0	50,0 49,0	4,0–7,0 4,0–7,0
Лори	50,0	44,0	3,5–7,0

5.1.7 Количество рассола (маринада) в потребительской упаковке не должно превышать 30 % от массы сыра.

5.1.8 Массовая доля вкусовых компонентов — от 0,1 % до 1,0 % включительно; ароматизатора — от 0,1 % до 0,2 % включительно.

5.1.9 Жировая фаза рассольных сыров должна содержать только молочный жир коровьего (козьего, овечьего) молока.

5.1.10 Рассольные сыры выпускают в реализацию в возрасте, сут, не менее:

- Кобийский, Осетинский зрелый, Грузинский — 30;
- Осетинский — 5;
- Столовый — 5;
- Столовый зрелый — 15;
- Имеретинский — 1;
- Карачаевский — 3;
- Брынза — 5;
- Чанах — 30;
- Лори — 30.

5.1.11 Наличие генно-модифицированных источников (ГМИ) не должно превышать норм, установленных [2].

5.1.12 По допустимым уровням содержания микроорганизмов и гигиеническим требованиям безопасности рассольные сыры должны соответствовать нормам, установленным [1] и [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые компоненты, технологические вспомогательные средства, вкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы, используемые для производства рассольных сыров, должны соответствовать [1]—[3], а также санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Для производства рассольных сыров используют следующее сырье, функциональные необходимые компоненты, технологические вспомогательные средства, вкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы.

5.2.2.1 Сырье:

- молоко коровье сырое по [1], ГОСТ 31449, соответствующее следующим требованиям: уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — не ниже II класса, сычужно-бродильная проба — не ниже II класса, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3, количество соматических клеток в 1 см^3 — не более $5 \cdot 10^5$, количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий — не более 13000 в 1 дм^3;
- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 19 °Т;
- сливки сырые, соответствующие следующим требованиям: уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — не ниже II класса, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3, кислотность жира, выделенного из сливок, — от 1,5 °К до 2,0 °К, массовая доля жира — от 10,0 % до 58,0 %, массовая доля СОМО — от 7,5 % до 3,5 %, плотность при температуре 20 °С — от 1020,0 до 968,0 кг/м^3; титруемая кислотность —

от 19,0 °Т до 10,0 °Т, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пахта, полученная при производстве сладко-сливочного масла, титруемой кислотностью не более 19 °Т, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- молоко козье сырое по ГОСТ 32940, титруемой кислотностью не более 19 °Т;

- молоко овечье сырое, титруемой кислотностью не более 19 °Т, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- молоко цельное и обезжиренное сухое по ГОСТ 33629, распылительной сушки;

- сливки сухие по ГОСТ 1349;

- продукты молочные сухие, массовой долей белка не менее 50,0 %, полученные распылительной сушкой ультрафильтрационного концентрата обезжиренного молока по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра);

5.2.2.2 Функционально необходимые компоненты:

- закваски и закваски концентрированные бактериальные молочнокислых бактерий по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение рассольных сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;

- молокосвертывающие ферментные препараты животного или микробного происхождения и ферментный препарат лизоцим животного происхождения, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение рассольных сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

5.2.2.3 Технологические вспомогательные средства:

- кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой и фармацевтической промышленности;

- вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.4 Пищевые добавки, ароматизаторы, вкусовые компоненты

Красители пищевые:

- β-каротин (Е160а);

- аннато (Е160b).

Ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049, усиливающие вкус и запах рассольного сыра.

Вкусовые компоненты:

- сушеные овощи по ГОСТ 32065, зелень петрушки, сельдерея, укропа, белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака, чеснок, репчатый лук и др.;

- гвоздика по ГОСТ 29047;

- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- тмин по ГОСТ 29056;

- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;

- зелень базилика, орегано сушеная;

- паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока.

Компоненты для приготовления маринада:

- кислота уксусная по ГОСТ 61;

- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ 32097;

- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908.

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, функционально необходимых компонентов, вкусовых компонентов, пищевых добавок и ароматизаторов, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2 и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным [1]—[3] и нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Сырье животного происхождения должно соответствовать ветеринарным требованиям.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку головок и потребительской упаковки рассольных сыров осуществляют в соответствии с требованиями [1], [4] и нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и не противоречащих [1], [4].

Информацию наносят с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

Наименование продукта должно состоять из слов «сыр рассольный», его придуманного наименования, с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего (например: Сыр рассольный Карачаевский из овечьего молока). Наименование может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя.

5.3.2 Дополнительно, при необходимости, на каждой головке сыра с коротким сроком созревания и зрелом указывают номер варки и дату выработки (число и месяц). Цифры располагают в центре верхнего полотна головки рассольного сыра.

Дату выработки и номер варки наносят на рассольный сыр следующими способами:

- выплавлением указанных обозначений специальным маркиратором;
- впрессовыванием в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр;
- оттиском металлических цифр, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается наносить номер варки и дату выработки при помощи штемпеля на рассольный сыр или казеиновую подложку несмываемой безвредной краской, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке на территории государства, принявшего стандарт.

При упаковывании рассольных сыров в полимерные пакеты или пленки допускается наносить номер варки и дату выработки на пакеты или пленку при помощи штемпеля несмываемой краской или путем наклеивания этикетки.

Дату изготовления допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

5.3.3 Информационные данные о пищевой ценности рассольных сыров приведены в приложении Б.

5.3.4 Маркировку групповой и транспортной упаковки осуществляют в соответствии с требованиями [1], [4] и нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и не противоречащих [1], [4].

Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего ее прочтение.

5.3.5 Манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с рассольными сырами, упакованными в стеклянные банки, дополнительно наносят манипуляционный знак — «Хрупкое. Осторожно».

5.3.6 При использовании для групповой и транспортной упаковки прозрачных полимерных материалов информацию о продукте допускается не наносить. В этом случае информационными данными о продукте служат видимые этикетные надписи на потребительской или групповой упаковке, дополненные необходимыми данными о количестве мест групповой упаковки и массе продукта. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или проставляют любым другим доступным способом.

5.3.7 Маркировка рассольных сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания рассольных сыров, должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности рассольных сыров при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Рассольные сыры, реализуемые в рассоле или маринаде головками или фасованные, упаковывают:

- в полимерные банки для пищевых продуктов и другие емкости из полимерных материалов;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2;
- многослойные пакеты из полимерных материалов;
- бочки из полимерных материалов для пищевых продуктов;
- деревянные бочки по ГОСТ 8777 с пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

Допускается упаковывать рассольные сыры в потребительскую упаковку в сувенирном исполнении.

5.4.3 Для упаковывания рассольных сыров, реализуемых в полимерных материалах, используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки и упаковки в модифицированной газовой среде.

Упаковку из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документам, в соответствии с которым они изготовлены, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Рассольные сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или многооборотные полимерные ящики по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При упаковывании рассольных сыров, фасованных в упаковку из полимерных материалов, на всю высоту ящика помещают уплотнительные прокладки из картона по ГОСТ 9347 или прокладки из плотной бумаги, или других материалов, предохраняющие упаковку от повреждений.

5.4.5 Допускается рассольные сыры, реализуемые в рассоле или маринаде, укладывать в дощатые плотные и из листовых древесных материалов неразборные ящики по ГОСТ 10131, дощатые ящики для консервов по ГОСТ 13358 или многооборотные дощатые и из листовых древесных материалов ящики по ГОСТ 11354.

5.4.6 Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 При формировании групповой упаковки допускается применять термоусадочную пленку.

5.4.8 В каждый ящик помещают рассольные сыры одной партии, одного наименования, одной массовой доли жира в пересчете на сухое вещество. Допускается укладка в транспортную упаковку рассольных сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

5.4.9 Масса брутто единицы транспортной упаковки не должна превышать 25 кг для ящиков из древесины и древесных материалов, 20 кг — для ящиков из гофрированного картона и многооборотных полимерных.

5.4.10 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного рассольного сыра — по ГОСТ 8.579.

5.4.11 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, принятом на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.12 Упаковка рассольных сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.2.

6.2 Рассольные сыры контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26809.2, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — ГОСТ 32164.

7.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид рассольного сыра определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.2.

7.3 Размеры рассольного сыра определяют, измеряя линейные размеры одной из головок от каждой единицы транспортной упаковки, вошедшей в выборку, используя металлическую измерительную линейку по ГОСТ 427.

Для головок рассольного сыра с выпуклыми боковыми гранями высоту головки определяют, используя штангенциркуль по ГОСТ 166.

7.4 Определение массы нетто — по ГОСТ 3622.

7.5 Определение органолептических показателей рассольных сыров на соответствие требованиям настоящего стандарта проводят по ГОСТ 33630 при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого сыра (18 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

7.6 Определение массовой доли рассола (маринада) для сыра в потребительской упаковке

7.6.1 Средства измерений, вспомогательные устройства, материалы

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, обеспечивающие точность взвешивания с допускаемой абсолютной погрешностью, г:

± 0,1 при определении массы до 100 г включительно;
± 0,5 » » » св. 100 г » 500 г »;
± 1,0 » » » » 500 г » 1000 г »;
± 2,0 » » » » 1000 г » 2000 г ».

Сита лабораторные из металлической сетки номинальным размером ячеек от 2 до 5 мм, диаметром не более 200 мм.

Чашки ЧКЦ–1–2500 по ГОСТ 25336 или другая посуда диаметром 200 мм и необходимой вместимостью.

7.6.2 Проведение измерений

Взвешивают потребительскую упаковку с сыром в рассоле (маринаде), определяют массу брутто. Затем все содержимое потребительской упаковки переносят на сито, равномерно распределяют по его поверхности и дают стечь жидкости не менее 5 мин. Жидкость собирают в предварительно взвешенную чашку и определяют ее массу. Затем взвешивают упаковочный материал или потребительскую упаковку с крышкой.

7.6.3 Обработка результатов измерений

Массовую долю рассола (маринада) X, %, определяют по формуле

$$X_1 = \frac{m_р}{m_б - m_т} \cdot 100, \quad (1)$$

где $m_р$ — масса рассола (маринада), г;

100 — коэффициент пересчета результата в проценты;

$m_б$ — масса брутто, г;

$m_т$ — масса упаковки, г.

7.7 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 5867* (раздел 2);
- массовой доли влаги — по ГОСТ 3626*;
- массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ 3627*, ГОСТ 33569.

7.8 Массовую долю ароматизаторов и вкусовых компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур для рассольного сыра конкретного наименования.

7.9 Фальсификацию жировой фазы рассольного сыра жирами немолочного происхождения устанавливают по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490.

7.10 Определение генно-модифицированных источников (ГМИ) — по нормативным документам**, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031.

7.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- ртути — по ГОСТ 26927.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

** В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

7.13 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

7.14 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.15 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526.

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.17 Определение меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии и стафилококковых энтеротоксинов при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе сыра — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.18 Возраст рассольного сыра определяют с даты выработки.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Рассольные сыры перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование рассольных сыров в пакетированном виде — в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Рассольные сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.3 Рассольные сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку — в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение рассольных сыров совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

8.4 Температура рассольных сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.2.

8.5 Транспортирование и хранение рассольных сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.6 Срок годности рассольных сыров устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения.

Срок годности рассольных сыров при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно указан в таблице 4.

Таблица 4

В сутках

Наименование сыра	Срок годности рассольного сыра,	
	реализуемого в полимерных материалах	реализуемого в рассоле (маринаде)
Кобийский	60	120
Осетинский Осетинский зрелый	10 60	10 120
Грузинский	60	120
Столовый Столовый зрелый	9 15	— —
Имеретинский	—	15
Карачаевский	10	15
Брынза	30	75
Чанах	60	120
Лори	60	120

Приложение А
(обязательное)

Органолептическая оценка рассольных сыров

А.1 Рассольные сыры перед отправкой с предприятия-изготовителя оценивают по качеству. Осмотр и оценку качества рассольного сыра проводит технолог (эксперт, мастер), имеющий удостоверение аттестованного эксперта-дегустатора.

А.2 Органолептические показатели рассольных сыров, а также их упаковку и маркировку оценивают по 50-балльной шкале в соответствии с требованиями таблицы А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Максимальная оценка, баллы
Вкус и запах	20
Консистенция	10
Рисунок	5
Цвет теста	5
Внешний вид	5
Упаковка и маркировка	5
Итого:	50

А.3 Шкала оценки органолептических показателей, качества упаковки и правильности маркировки рассольных сыров приведена в таблице А.2.

Таблица А.2

Баллы

Наименование и характеристика показателя	Наименование рассольного сыра	
	Кобийский, Осетинский зрелый, Грузинский, Столовый зрелый, Чанах, Лори	Осетинский, Столовый, Имеретинский, Карачаевский, Брынза
Вкус и запах (20 баллов)		
Отличный (соответствующий требованиям таблицы 2)	20	20
Хороший (менее выраженный)	19	19
Удовлетворительный (слабо выраженный)	18	18
Слабый горький	16–17	15–17
Умеренный горький	15–17	14–16
Горький	10–15	10–15
Слабый кормовой	16–18	16–18
Кормовой	10–15	10–15
Кислый	15–18	15–18
Излишне выраженный кислый	10–15	10–15
Слабый посторонний	15–18	15–18
Посторонний	10–14	10–14
Слабый затхлый	15–18	15–18
Затхлый	10–14	10–14
Дрожжевой	10–15	10–15
Консистенция (10 баллов)		
Отличная (соответствующая требованиям таблицы 2)	10	10

Окончание таблицы А.2

Баллы

Наименование и характеристика показателя	Наименование рассольного сыра	
	Кобийский, Осетинский зрелый, Грузинский, Столовый зрелый, Чанах, Лори	Осетинский, Столовый, Имеретинский, Карачаевский, Брынза
Хорошая (слегка несвязная)	9	9
Удовлетворительная (плотная или излишне несвязная)	8	8
Грубая	7–8	6–7
Ломкая	6–7	7–8
Несвязная, крошливая	5–7	5–7
Мажущаяся	5–7	4–6
Творожистая	4–5	4–5
Цвет (5 баллов)		
Равномерный	5	5
Неравномерный	3–4	3–4
Рисунок (5 баллов)		
Характерный для сыра конкретного наименования в соответствии с таблицей 2	5	5
Большое количество мелких глазков и пустот неправильной формы	3–4	3–4
Рваный	1–3	1–3
Сетчатый	1–3	1–3
Губчатый	1–2	1–2
Внешний вид (5 баллов)		
Характерный для сыра конкретного наименования, соответствующий требованиям таблицы 2	5	5
Незначительно деформированные сыры	3–4	3–4
Поврежденный наружный слой	2–4	2–4
Ослизнение поверхности	2–4	2–4
Изменение цвета поверхности, цветные пятна	1–3	1–3
Упаковка и маркировка (5 баллов)		
Хорошая: упаковка правильная, полная и четкая маркировка	5	5
Удовлетворительная: незначительно поврежденная упаковка, неполная и нечеткая маркировка	3–4	3–4
Примечание — При наличии двух или нескольких пороков по каждому из показателей (вкус и запах, консистенция, рисунок, внешний вид) снижение балльной оценки следует осуществлять по наиболее обесценивающему пороку.		

А.4 Результаты оценки в баллах суммируют. Рассольные сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 10 баллов или вкусу, запаху и консистенции менее 15 баллов, или общую оценку менее 25 баллов, а также несоответствующие требованиям настоящего стандарта по размерам, форме, массе и физико-химическим показателям, к реализации не допускаются.

А.5 Реализации не подлежат рассольные сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, тухлым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся (потерявшие форму) и во вздутой упаковке, с нарушением герметичности полимерных материалов, с развитием на поверхности рассольного сыра плесени и других микроорганизмов.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г рассольного сыра

Б.1 Расчетные средние данные пищевой и энергетической ценности (калорийности) 100 г рассольного сыра приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Кобийский	22,1	18,9	1149/274,5
Осетинский	20,7	20,3	1120/267,5
Осетинский зрелый	22,1	18,9	1149/274,5
Грузинский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %	19,2	19,8	1055/252
Грузинский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 50,0 %	26,0	18,0	1281/306
Столовый	18,8	23,2	1097/262
Столовый зрелый	20,0	23,0	1139/272
Имеретинский	21,6	21,4	1172/280
Карачаевский	20,7	19,3	1103/263,5
Брынза массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %	18,0	22,0	1047/250
Брынза массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 45,0 %	20,3	19,7	1095/261,5
Чанах массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %	20,0	22,0	1122/268
Чанах массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 50,0 %	25,5	17,5	1254/299,5
Лори	28,0	20,0	1390/332

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67)

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58)

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881)

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769)

УДК 637.351.47:006.354 МКС 67.100.30 ОКПД2 10.51.40.130

Ключевые слова: сыры рассольные, термины и определения, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, требования, обеспечивающие безопасность, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.Н. Опосовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.С. Тыртышного*

Сдано в набор 09.12.2016. Подписано в печать 23.12.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 46 экз. Зак. 3272.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ». 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 33959—2016 Сыры рассольные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru