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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34354— 2017

ПАХТА И НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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 30 ноября 2017 г. № 52)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1973-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34354—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53513—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 (*gost.e-ecolog.ru

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1973-ст ГОСТ Р 53513—2009 отменен с 1 сентября 2018 г.

© Стандартинформ, 2018

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

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 . . . 10
Приложение А (справочное) Пример маркировки потребительской упаковки . . . 11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности пахты и напитков . . . 13
Библиография . . . 14

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПАХТА И НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ

Технические условия

Buttermilk and drinks on its base. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пахту, предназначенную для промышленной переработки (далее — пахта), и напитки на основе пахты (далее — напитки), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность пахты и напитков, изложены в 5.1.5—5.1.7, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.4, 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 108—2014 Какао-порошок. Технические условия

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

ГОСТ 3623—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

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

ГОСТ 3625—84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3628—78 Молоко и молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

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

ГОСТ 9218—2015 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15844—2014 Упаковка стеклянная для молока и молочных продуктов. Общие технические условия

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

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ 25179—2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

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 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 28499—2014 Сиропы. Общие технические условия

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

ГОСТ 30347—2016 Молоко и молочная продукция. 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 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 31712—2012 Джемы. Общие технические условия

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

ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32099—2013 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32147—2013 Десерты фруктовые. 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 32736—2014 Упаковка потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 32741—2014 Полуфабрикаты. Начинки и подварки фруктовые и овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32742—2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

ГОСТ 32775—2014 Кофе жареный. Общие технические условия

ГОСТ 32776—2014 Кофе растворимый. Общие технические условия

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

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33491—2015 Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия

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

ГОСТ 33566—2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 33924—2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения бифидобактерий

ГОСТ 33951—2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 34355—2017 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ 34372—2017 Закваски бактериальные для производства молочной продукции. Общие 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)

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]—[4] и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **биопахта:** Кисломолочный продукт, изготовленный из пахты с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока за счет добавления сухого молока или сухой пахты, с использованием смеси заквасочных микроорганизмов, содержащей термофильные молочнокислые стрептококки и ацидофильную палочку, обогащенный бифидобактериями.

3.2 **вкусовые компоненты:** Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели напитков на основе пахты, которые являются их составной частью и используются при их изготовлении.

4 Классификация

4.1 Пахту для промышленной переработки в зависимости от технологических особенностей производства сливочного масла подразделяют:

- на пахту, полученную при изготовлении сладкосливочного масла;
- пахту, полученную при изготовлении кислосливочного масла.

4.2 Пахту для промышленной переработки в зависимости от термической обработки подразделяют:

- на непастеризованную;
- пастеризованную;
- топленую.

4.3 Напитки на основе пахты в зависимости от способа производства подразделяют:

- на несквашенные;
- кисломолочные.

4.4 Несквашенные напитки в зависимости от режимов термической обработки подразделяют:

- на пастеризованные;
- ультрапастеризованные;
- стерилизованные.

4.5 Кисломолочные напитки в зависимости от состава заквасочной микрофлоры подразделяют:

- на обогащенные;
- необогащенные.

4.6 Напитки в зависимости от вносимых вкусовых компонентов вырабатывают:

- без вкусовых компонентов;
- с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Пахту и напитки 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 органолептическим показателям пахта и напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

5.1.3 По физико-химическим показателям пахта и напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

5.1.4 Содержание пищевых добавок (ароматизаторов, стабилизаторов, загустителей, красителей, регуляторов кислотности и др.) в напитках с их применением не должно превышать допустимые уровни, установленные [3].

5.1.5 По микробиологическим показателям напитки должны соответствовать требованиям [1] и [2], указанным в таблице 3.

Стерилизованные и ультрапастеризованные с асептическим розливом несквашенные напитки должны соответствовать требованиям промышленной стерильности, установленным [1].

5.1.6 По микробиологическим показателям пахта должна соответствовать требованиям [1] и [2], указанным в таблице 4.

5.1.7 Допустимые уровни потенциально опасных веществ (токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов и меламина) в пахте и напитках должны соответствовать требованиям [1] и [2].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для напитков		Характеристика для пахты, полученной при изготовлении	
	несквашенных	кисломолочных	сладкосливочного масла	кислосливочного масла
Вкус и запах	Молочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для стерилизованной пахты — с выраженным привкусом пастеризации. Для пахты с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами — сладкий, с выраженным привкусом внесенного компонента	Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Для напитков с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами — сладкий, с выраженным привкусом внесенного компонента. Для биопахты, изготовленной из топленой пахты — с привкусом топленого молока	Молочный с привкусом пастеризации, чистый или со слабым кормовым привкусом	Кисломолочный, чистый или со слабым кормовым привкусом
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без осадка, хлопьев и комочков жира. Для пахты с вкусовыми компонентами — наличие вкусовых компонентов. Допускается наличие осадка	Однородная жидкость, в меру вязкая, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Для напитков с вкусовыми компонентами — наличие вкусовых компонентов. Допускаются легкая тягучесть и незначительное отделение сыворотки	Однородная жидкость без осадка и хлопьев	
Цвет	Белый или со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для пахты с вкусовыми компонентами обусловлен цветом внесенного вкусового компонента	Белый или со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для напитков с вкусовыми компонентами обусловлен цветом внесенного вкусового компонента. Для биопахты, изготовленной из топленой пахты, — кремовый	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе	

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для несквашенных, термически обработанных напитков				Значение показателя для кисломолочных напитков				Значение показателя для биопахты, изготовленной из		Значение показателя для пахты, полученной при изготовлении	
	без вкусовых компонентов		с вкусовыми компонентами		без вкусовых компонентов		с вкусовыми компонентами		пастеризованной пахты	топленой пахты	сладкосливочного масла	кислосливочного масла
Массовая доля жира, %, не менее	0,2	1,0	0,2	1,0	0,2	1,0	0,2	1,0	0,5	1,0	0,2	0,2
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее	8,0		—		8,0		—		От 9,5 до 11,5		8,0	
Массовая доля белка*, %, не менее	2,6								3,2		2,6	
Титруемая кислотность, °Т, не более	21,0				От 85,0 до 120,0						19,0	40,0
Фосфатаза или пероксидаза	Отсутствие										—	
Плотность, кг/м^3, не менее	1027		—		—				—		1027	
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более**	4 ± 2											—

* Массовая доля белка в напитках с вкусовыми компонентами, включающих частицы вкусового компонента, определяется в молочной основе напитка.

** Температура при выпуске с предприятия для ультрапастеризованных с асептическим розливом и стерилизованных напитков — от 2 до 25 °С.

Таблица 3

Наименование показателя		Значение показателя для несквашенных напитков		Значение показателя для кисломолочных напитков		Значение показателя для биопахты, изготовленной из	
		без вкусовых компонентов	с вкусовыми компонентами	без вкусовых компонентов	с вкусовыми компонентами	пастеризованной пахты	топленой пахты
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см^3, не более: - для пастеризованных напитков - для ультрапастеризованных без асептического розлива напитков		$1 \cdot 10^5$ 100	$1 \cdot 10^5$ 100	— —	— —	— —	— —
Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см^3, не менее		—		$1 \cdot 10^7$			
Количество бифидобактерий, КОЕ/см^3, не менее		—				$1 \cdot 10^6$	
Масса (объем), г (см^3), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы): - для пастеризованных напитков - для ультрапастеризованных без асептического розлива напитков	0, 10,0	0,01 10,00	0,01		0,1	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы - для пастеризованных напитков - для ультрапастеризованных без асептического розлива напитков	25 100		25			
	L.monocytogenes	25		—			
	S. aureus: - для пастеризованных напитков - для ультрапастеризованных без асептического розлива напитков	1,0 10		1,0			
Дрожжи, КОЕ/см^3, не более		—		50			
Плесневые грибы, КОЕ/см^3, не более		—		50			

Таблица 4

Наименование показателя		Значение показателя для пахты, полученной при изготовлении	
		сладкосливочного масла	кислосливочного масла
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см^3, не более		$2 \cdot 10^5$	—
Объем, см^3, в котором не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы:	25	
	L.monocytogenes	25	
	S.aureus	0,1	

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, вкусовые компоненты и пищевые добавки по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3].

5.2.2 Пахта, предназначенная для промышленной переработки, должна быть получена в процессе производства сладкосливочного или кислосливочного масла, изготовленного из коровьего молока, соответствующего требованиям ГОСТ 31449, и сливок, соответствующих ГОСТ 34355.

5.2.3 Для производства напитков используют следующее сырье, вкусовые компоненты и пищевые добавки.

5.2.3.1 Молочное сырье:

- пахта, полученная при производстве сладкосливочного масла, титруемой кислотностью не более 19,0 °Т;
- сливки-сырье по ГОСТ 34355, массовой долей жира не более 30,0 %, титруемой кислотностью не более 19,0 °Т;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 33629;
- пахта сухая по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- закваски бактериальные и закваски бактериальные концентрированные по ГОСТ 34372 и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3.2 Вкусовые компоненты:

- сахар по ГОСТ 33222;
- кофе растворимый по ГОСТ 32776;
- кофе жареный по ГОСТ 32775;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- цикорий растворимый по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракт цикория, массовой долей сухих веществ не менее 70,0 %, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- варенье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- джемы по ГОСТ 31712;
- повидло по ГОСТ 32099;
- десерты фруктовые по ГОСТ 32147;
- начинки и подварки фруктовые по ГОСТ 32741;
- пюре фруктовое по ГОСТ 32742;
- сиропы плодовые и ягодные по ГОСТ 28499;
- пасты плодовые и ягодные, массовой долей сухих веществ не менее 40,0 %, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные вкусовые компоненты по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3.3 Ароматизаторы:

- ванилин по ГОСТ 16599;

- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3.4 Красители пищевые, усиливающие цвет вкусового компонента, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3.5 Допускается использование стабилизаторов (цитратов и фосфорнокислых солей калия и натрия) для стерилизованных и ультрапастеризованных напитков.

5.2.4 Сырье животного происхождения должно соответствовать ветеринарным требованиям.

5.2.5 Допускается использование аналогичного сырья, вкусовых компонентов, пищевых добавок и ароматизаторов, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным в [1], [2], и документах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям [1], [4] и нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и не противоречащих [1], [4], приводят на потребительской упаковке напитков с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

Пример этикетной надписи для напитков, упакованных в потребительскую упаковку, приведен в приложении А.

5.3.2 Маркировку транспортной и групповой упаковки напитков осуществляют в соответствии с требованиями, установленными в [1] и [4].

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

5.3.4 Информацию на транспортную упаковку с пахтой, соответствующую требованиям [1], [4] и нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и не противоречащую [1], наносят на этикетку или ярлык, которые прикрепляют на крышку фляги или полимерной емкости; для пахты в цистернах маркировочный текст указывают в товаросопроводительном документе или прикрепляют к товаротранспортной накладной.

5.3.5 Пищевую ценность пахты и напитков рассчитывают для конкретного продукта в зависимости от его состава.

5.3.6 Маркировку транспортной упаковки проводят с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Пределы температуры» по ГОСТ 14192.

5.3.7 Маркировка напитков, 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 должны соответствовать требованиям [1], [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность качества и безопасности пахты и напитков при перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 В качестве потребительской упаковки напитков используют:

- бутылки стеклянные по ГОСТ 15844;
- бутылки из полимерных материалов по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку потребительскую из комбинированных материалов по ГОСТ 32736;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- стаканы из полимерных материалов.

Для укупоривания потребительской упаковки используют следующие материалы:

- лакированную алюминиевую фольгу и кроненпробку для укупоривания стеклянных бутылок;
- фольгу с термоадгезионным покрытием и/или винтовые колпачки для полиолефиновых бутылок;
- фольгу алюминиевую с термосвариваемым покрытием;
- комбинированный материал на основе алюминиевой фольги для укупоривания потребительской упаковки;
- колпачки полимерные.

5.4.3 Рекомендуемая масса нетто или объем потребительской упаковки напитков — от 200 до 1000 г ($см^3$).

5.4.4 Напитки в потребительской упаковке укладывают в групповую и транспортную упаковку.

Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776.

Для формирования групповой упаковки используют лотки из гофрированного картона, термоусадочные и растягивающиеся полимерные пленки.

Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

5.4.5 Для транспортирования пахты используют цистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218 и металлические фляги по ГОСТ 5037, емкости из полимерных материалов для молока и молочных продуктов или другие емкости с плотно закрывающимися крышками, предназначенные для пищевых продуктов.

Цистерны, фляги и емкости должны быть опломбированы.

5.4.6 Допускается использование аналогичных упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, не перечисленных в 5.4.2 и 5.4.3, разрешенных для контакта с молочными продуктами на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто номинального количества каждой упаковочной единицы и требования к партии напитков — по ГОСТ 8.579.

5.4.8 Упаковка напитков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

6.2 Пахту и напитки контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 13928, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Качество упаковки и соответствие маркировки пахты и напитков определяют путем осмотра выборки, отобранной для пахты — по ГОСТ 13928, для напитков — по ГОСТ 26809.1.

7.3 Определение температуры пахты и напитков при выпуске с предприятия и массы нетто или объема единицы потребительской упаковки напитков — по ГОСТ 3622.

7.4 Определение органолептических показателей пахты и напитков проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре анализируемого продукта (22 ± 2) °С.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 3626;
- массовой доли жира — по ГОСТ 5867;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25179 или ГОСТ 23327 (арбитражный метод);
- титруемой кислотности — по ГОСТ 3624;
- плотности — по ГОСТ 3625*;
- массовой доли сахарозы — расчетным путем на основе рецептур или по ГОСТ 3628** (арбитражный метод);
- вкусовых компонентов, пищевых добавок и ароматизаторов — расчетным путем на основе рецептур.

7.6 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- содержания молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 33951;
- содержания бифидобактерий — по ГОСТ 33924, ГОСТ 33491;

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54667—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров».

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 33566.

7.7 Определение показателей эффективности термической обработки:

- пастеризации, ультрапастеризации без асептического розлива (проба на фосфатазу или пероксидазу) — по ГОСТ 3623;
- стерилизации, ультрапастеризации с асептическим розливом (соответствие требованиям промышленной стерильности) — по ГОСТ 32901.

7.8 Определение токсичных элементов:

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

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

7.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ 33526, ГОСТ 31694.

7.11 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 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 — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Допускается осуществлять контроль показателей пахты и напитков по другим методикам и методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1], [2], которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование пахты проводится цистернами, а фасованной во фляги — автотранспортом с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

8.2 Пахту для промышленной переработки хранят и транспортируют при температуре (4 ± 2) °С.

Рекомендуемый срок годности пахты приведен в приложении Б.

8.3 Напитки пастеризованные и ультрапастеризованные (без асептического розлива) хранят при температуре (4 ± 2) °С.

Напитки стерилизованные и ультрапастеризованные (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 до 25 °С.

Срок годности напитков в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов устанавливает изготовитель согласно документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые сроки годности несквашенных пастеризованных, пастеризованных с вкусовыми компонентами и кисломолочных напитков приведены в приложении Б.

8.4 Транспортирование и хранение напитков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Пример маркировки потребительской упаковки

Изготовитель:	ОАО «Молоко» Россия, 154813, г. Волга, Ярославская обл., Ленинское шоссе, 2, тел. (43732) 4-19-42
Состав:	пахта
Знак обращения на рынке	Товарный знак (торговая марка) (при наличии)

ПАХТА СТЕРИЛИЗОВАННАЯ

ГОСТ .....

Массовая доля жира 0,2 %

Масса нетто 500 г

Срок годности 30 сут Условия хранения до и после вскрытия упаковки: температура (4 ± 2) °С	Пищевая ценность 100 г продукта: жира — 0,2 г; углеводов — 4,3 г; белков — 3,0 г. Энергетическая ценность — 142/34 кДж/ккал

Дата изготовления _____
(число, месяц, год)

Изготовитель:	ОАО «Молоко» Россия, 154813, г. Волга, Ярославская обл., Ленинское шоссе, 2, тел. (43732) 4-19-42
Состав:	пахта, сахар, цикорий
Знак обращения на рынке	Товарный знак (торговая марка) (при наличии)

ПАХТА ПАСТЕРИЗОВАННАЯ С САХАРОМ И ЦИКОРИЕМ

ГОСТ .....

Массовая доля жира 0,7 %

Масса нетто 500 г

Срок годности 5 сут Условия хранения до и после вскрытия упаковки: температура (4 ± 2) °С	Пищевая ценность 100 г продукта: жира — 0,7 г; углеводов — 9,0 г; белков — 2,6 г. Энергетическая ценность — 214/51 кДж/ккал

Дата изготовления _____
(число, месяц, год)

Изготовитель: ООО «Молкомбинат»
Россия, 154613, г. Спасск, Приморский край,
ул. Ленина, 27, тел. (45833) 2-89-12

Состав: пахта, сливки, мезофильные и термофильные молочнокислые микроорганизмы

Знак обращения на рынке	Товарный знак (торговая марка) (при наличии)

НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ
на основе пахты

ГОСТ .....

Массовая доля жира 1,0 %

Содержание молочнокислых микроорганизмов — не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г

Масса нетто 500 г

Срок годности 5 сут
Условия хранения до и после вскрытия упаковки: температура (4 ± 2) °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — 1,0 г;
углеводов — 4,2 г;
белков — 2,8 г.
Энергетическая ценность — 155/37 кДж/ккал

Дата изготовления _____
(число, месяц, год)

Изготовитель: Молочный комбинат «Петровский»
Россия, 182512, г. Чертково, Ростовская обл.,
ул. Центральная, 5, тел. (41853) 3-19-52

Состав: пахта и сливки топленые, мезофильные молочнокислые микроорганизмы и бифидобактерии

Знак обращения на рынке	Товарный знак (торговая марка) (при наличии)

БИОПАХТА

ГОСТ .....

Массовая доля жира 1,0 %

Содержание молочнокислых микроорганизмов — не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г
Содержание бифидобактерий — не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г

Масса нетто 500 г

Срок годности 3 сут
Условия хранения до и после вскрытия упаковки: температура (4 ± 2) °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — 1,0 г;
углеводов — 4,2 г;
белков — 2,8 г.
Энергетическая ценность — 155/37 кДж/ккал

Дата изготовления _____
(час, число, месяц)

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности пахты и напитков

Б.1 Срок годности пахты для промышленной переработки в зависимости от технологии получения:
- пахты, полученной при изготовлении сладкосливочного масла, — 48 ч;
- пахты, полученной при изготовлении кислосливочного масла, — 12 ч.

Б.2 Рекомендуемый срок годности напитков:
- для несквашенных пастеризованных и пастеризованных с вкусовыми компонентами — 5 сут;
- кисломолочных напитков всего ассортимента — 3 сут.

Б.3 Сроки годности напитков, отличающиеся от указанных в Б.2, может устанавливать изготовитель согласно документам в области безопасности пищевой продукции, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 637.247:006.354 МКС 67.100.99 ОКПД2 10.51.56.410

Ключевые слова: пахта для промышленной переработки, напитки на основе пахты, пахта пастеризованная, пахта ультрапастеризованная, пахта стерилизованная, напитки кисломолочные на основе пахты, биопахта, пахта, полученная при изготовлении сладкосливочного масла, пахта, полученная при изготовлении кислосливочного масла, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 11—2017/189

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 01.02.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,11. Тираж 34 экз. Зак. 87.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru