ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (EACC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (EASC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34048– 2017

Продукт кисломолочный

«СНЕЖОК»

Технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13278
5 июня 2017 г.

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств

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, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН ТОО «КазВод-Консалтинг»

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 1 июня 2017 г. №51-МГС)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе национального стандарта Республики Казахстан СТ РК 1061-2002 «Продукт молочный «Снежок». Технические условия»

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

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

Продукт кисломолочный«СНЕЖОК» Технические условия

Dairy produce «Sowball». Specification

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую упаковку – продукт кисломолочный «Снежок» (далее – продукт), вырабатываемый из коровьего молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением сахара и (или) фруктовых сиропов.

Возможно изготовление продукта с ароматом ванили.

Продукт предназначен для реализации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 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 3628–78 Продукты молочные. Методы определения сахара

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.11–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 17164–71 Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока. 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 23452–2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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. 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 28499–2014 Сиропы. Общие технические условия

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

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 31502–2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31658–2012 Молоко обезжиренное – сырье. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 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 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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

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

ГОСТ 33222–2015 Сахар белый. Технические условия

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

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. 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 применяются термины и определения в соответствии с ГОСТ 17164 в части не противоречащей требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

4 Классификация

В зависимости от массовой доли жира вырабатывается продукт в следующем ассортименте:

- продукт кисломолочный «Снежок» с массовыми долями жира 2,0 %, 2,5 %, 3,2 %.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование	Характеристика продуктов
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием

Окончание таблицы 1

Наименование	Характеристика продуктов
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами
Цвет	Молочно-белый, равномерный или обусловленный добавленными компонентами

5.2.2 По физико-химическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Показатели и нормы					
Наименование продукта	Массовая доля жира*, % не менее	Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар**, %	Кислотность, °Т	Массовая доля белка, %, не менее	Те мпература при выпуске с предприятия, °С
Продукт кисломолочный «Снежок» 2,0 %	2,0	от 7 до 12	От 70 до 100	2,8	4±2
Продукт кисломолочный «Снежок» 2,5 %	2,5		От 70 до 120		
Продукт кисломолочный «Снежок» 3,2 %	3,2				

* Допускается в отдельных единицах упаковок отклонения в массовой доле жира ±0,1 %. Массовая доля жира в средней пробе должна быть не менее норм, предусмотренных в таблице.

** Значение массовой доли сахарозы относится к продуктам, вырабатываемым с сахаром, а общего сахара в пересчете на инвертный сахар – к продукту, вырабатываемому скомпонентами, в состав которых помимо фруктов и ягод входит сахар.

5.2.3 По показателям безопасности продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма
Продукт кисломолочный со сроком годности более 72 ч (с компонентами и без компонентов)	
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	$1 \cdot 10^7$
микроорганизмов (КМАФАнМ)/КОЕ в г продукта, не менее	
Бактерии группы кишечной палочки в 0,01 г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Стафилококки S. aureus в 1 г продукта	не допускаются
Продукт кисломолочный со сроком годности не более 72 ч	
а) без компонентов	
КМАФАнМ/КОЕ $см^3$ (г) продукта, не более	$1 \cdot 10^7$
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Стафилококки S. aureus в 1 г продукта	не допускаются
Дрожжи (Д)	Д-50
Плесени (П)	П-50
б) с компонентами	
КМАФАнМ/КОЕ $см^3$ (г) продукта, не более	$1 \cdot 10^7$
Бактерии группы кишечной палочки в 0,01 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Стафилококки S. aureus в 1 г продукта	не допускаются
Дрожжи (Д)	Д-50
Плесени (П)	П-50
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,1
кадмий	0,03
мышьяк	0,05
ртуть	0,005
Пестициды, мг/кг, не более:	
- ГХЦГ (α, β, ϒ – изомеры);	0,05
- ДДТ его метаболиты	0,05
Микотоксины, мг/кг, не более:	

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма
афлатоксин M_1	0,0005
Диоксины, не более	0,000003 (в перерасчете на жир)
Меламин	не допускается (<1,0 мг/кг)
Антибиотики, мг/кг, не более:	
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)
тетрациклиновой группы	не допускается (менее 0,01)
пенициллин	не допускается (менее 0,004)
стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
Радионуклиды, не более: - цезий-137, Бк/л; - стронций-90, Бк/л	 100 25

5.2.3 Продукт кисломолочный относится к скоропортящейся продукции.

5.2.4 Фосфатаза отсутствует.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства продукта, должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для выработки продукта должно применяться следующее сырье:

- молоко коровье сырое кислотностью не более 19°Т, плотностью не менее 1027 кг/м^3 – по ГОСТ 31449.
- консервы молочные. Молоко сухое – по ГОСТ 33629;
- молоко обезжиренное - сырье кислотностью не более 20°Т – по ГОСТ 31658;
- сливки с массовой долей жира до 30 %, кислотностью плазмы не более 18°Т – по нормативным и техническим документам государства, принявшего настоящий стандарт;
- закваски на чистых культурах молочнокислых бактерий, приготовленные в соответствии с требованиями инструкции по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов

на предприятиях молочной отрасли – по нормативным и техническим документам государства, принявшего настоящий стандарт;

- сахар – по ГОСТ 33222;
- ванилин – по ГОСТ 16599;
- сиропы фруктово-ягодные – по ГОСТ 28499.

Допускается применение других аналогичных видов отечественного или другого сырья, разрешенных к применению нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, приводят на потребительской упаковке.

5.4.2 На каждую единицу потребительской упаковки должна быть нанесена краской маркировка или наклеена этикетка с указанием:

- наименования продукта;
- состава продукта;
- количества продукта;
- даты изготовления;
- срока годности;
- массы нетто;
- условий хранения;
- наименования и места нахождения изготовителя продукта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массовой доли жира;
- количества молочнокислых микроорганизмов;
- информацию о подтверждении соответствия;
- единый знак обращения продукции на рынке (для государств – членов Евразийского экономического союза);
- обозначения настоящего стандарта.

5.4.3 Реквизиты маркировки наносят на упаковку, этикетку любым способом (типографским, с помощью штампа), исключающим их смывание или стирание. Краски, применяемые для маркировки, должны быть допущены органами государственной санитарно-эпидемиологической службы службы государств принявших настоящий стандарт для контакта с пищевыми продуктами.

Маркировка должна быть четкой и легкодоступной для прочтения.

5.4.4 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета с нанесением манипуляционных

знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192.

5.4.5 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной упаковки и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской упаковке или групповой упаковке, или транспортной упаковке, 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.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковки, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов государства, принявшего настоящий стандарт и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

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

5.5.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 26809.1.

6.2 Продукт 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 проб и подготовка проб к анализам осуществляют по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 3622.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с 5.2.1.

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

7.4 Определение кислотности осуществляют по ГОСТ 3624.

7.5 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 23327.

7.6 Определение массы нетто напитков осуществляют по ГОСТ 3622.

7.7 Наличие фосфатазы определяют по ГОСТ 3623.

7.8 Массовую долю сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный определяют по ГОСТ 3628.

7.9 Массовую долю жира определяют по ГОСТ 5867.

7.10 Подготовка проб к определению токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.11 Содержание ртути – по ГОСТ 26927.

7.12 Содержание мышьяка – по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538.

7.13 Содержание свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538.

7.14 Содержание кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538.

7.15 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) – по ГОСТ 30711.

7.16 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.17 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.18 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.19 Методы микробиологических анализов – по ГОСТ 32901, ГОСТ 10444.15.

7.20 Методы выявления и определения количества бактерий

группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518.

7.21 Определение патогенных микроорганизмов, бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659.

7.22 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

7.23 Определение микробиологических показателей молочнокислых микроорганизмов – по ГОСТ 10444.11.

7.24 Определение дрожжей, плесеней – по ГОСТ 10444.12.

7.25 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО), меламина, диоксинов – по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование продукта должно производиться специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующим на данном виде транспорта.

8.2 Условия хранения и срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в течение установленных сроков годности.

ГОСТ 34048–2017

УДК 637.1 МКС 67.100.10

Ключевые слова: продукт кисломолочный, напиток «Снежок», молоко коровье, сироп, ванилин

---

gost.e-ecolog.ru