ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 59212— 2020

СЫРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИМС — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2020 г. № 1173-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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

© Стандартинформ, оформление, 2020

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЫРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ

Технические условия

Cheeses for pizza termized. Specifications

Дата введения — 2021—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на термизированные сыры для пиццы (далее — сыры), изготовленные из коровьего молока и/или кальятты, и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока, с использованием пищевых добавок, предназначенные для дальнейшей переработки, в том числе на кулинарные цели.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в 5.1.6 и 5.1.7, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.5, 5.1.8—5.1.11, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 490 Добавки пищевые. Кислота молочная Е270. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

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

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 26809.2 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 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus

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

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

ГОСТ 31227 Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ 31638 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

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

ГОСТ 31686 Добавки пищевые. Натрия полифосфат Е452(i). Технические условия

ГОСТ 31687 Добавки пищевые. Калия фосфаты Е340. Общие технические условия

ГОСТ 31689 Казеин. Технические условия

ГОСТ 31725 Добавки пищевые. Натрия фосфаты Е339. Общие технические условия

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

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

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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

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

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

ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32263 Сыры мягкие. Технические условия

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

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

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

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

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

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33630 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33956 Альбумин молочный и пасты альбуминные. Технические условия

ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 33959 Сыры рассольные. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34312 Молоко сгущенное — сырье. Технические условия

ГОСТ 34354 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 34355 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ 34356 Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия

ГОСТ 34372 Закваски бактериальные для производства молочной продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

ГОСТ Р 51457 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52054 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52686 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53456 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 54662 Сыры и сыры плавленые. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ Р 54663 Продукты сыроделия для переработки. Технические условия

ГОСТ Р 54667 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров

ГОСТ Р 55054 Добавки пищевые. Пирофосфаты Е450. Общие технические условия

ГОСТ Р 55063—2012 Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

ГОСТ Р 55973 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [1]—[5], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **термизированный сыр для пиццы:** Продукт молочный или молочный составной, изготовленный из коровьего молока и/или кальятты, и/или сыров, с использованием продуктов переработки молока и пищевых добавок, путем термомеханической обработки сырья при температуре (72 ± 3) °С с целью формирования специфических функциональных характеристик, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

3.2 **кальятта:** Сыр полутвердый, изготовленный с проведением чеддеризации сырной массы или без нее, без созревания или созревающий, с добавлением или без добавления пищевой соли, не предназначенный для непосредственного употребления.

4 Классификация

4.1 Сыры для пиццы в зависимости от используемого сырья подразделяют:

- на сыры для пиццы, изготовленные из коровьего молока и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока;
- сыры для пиццы, изготовленные из кальятты и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока, с использованием сыров полутвердых и/или твердых, и/или с чеддеризацией сырной массы конкретных наименований;
- сыр для пиццы Моцарелла, изготовленный из кальятты и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сыры изготавливают в соответствии с требованиями [1], [2] и настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарного законодательства Российской Федерации.

5.1.2 Сыры выпускают в форме блоков, батонов; нарезанными кубиками или в тертом виде; размеры сыров не регламентированы.

Масса потребительской упаковки — не более 2 кг.

5.1.3 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Упаковочный материал плотно прилегает к поверхности сыра при вакуумном способе упаковки, при упаковывании в модифицированной атмосфере — неплотное прилегание упаковочного материала. Допускается на поверхности сыра наличие небольших углублений или незначительная деформация для продукта в форме батона или блока. Допускается частичная слеживаемость для сыров в измельченном или тертом виде. Для замороженных сыров в блоках упаковочный материал плотно прилегает к поверхности сыра. Допускается незначительное наличие кристаллов льда, а также после размораживания наличие под упаковочным материалом конденсата или незначительного количества влаги. Допускается после вскрытия упаковки наличие незначительных трещин на поверхности сыра
Вкус и запах	Слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый. В случае использования сыров конкретного наименования — наличие характерного оттенка вкуса и запаха различной степени выраженности сыра конкретного наименования или их смеси
Консистенция	Слегка слоистая, слегка пластичная, плотная, эластичная или эластично-пластичная
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших пустот круглой, овальной или угловатой форм
Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. В случае использования красителей — цвет сыра обусловлен цветом вносимого красителя

5.1.4 Внешний вид сыра на тесте после выпекания — ровная поверхность с полностью расплавленным сыром, образующим при поднятии не менее двух-трех сырных волокон длиной не менее 20 см.

Не допускается изменение внешнего вида и цвета сыра при остывании.

5.1.5 По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

В процентах

Наименование	Массовая доля				
	жира в сухом веществе	влаги, не более	белка, не менее	хлористого натрия (пищевой соли), не более	углеводов, не более
Сыры для пиццы	От 35,0 до 50,0	60,0	16,0	2,5	4,0 (в том числе лактозы не более 1,5)

5.1.6 По микробиологическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Значение показателя
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	Стафилококки S. aureus	0,01
	Листерии L. monocytogenes	25
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более		50

5.1.7 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ) сыры должны соответствовать нормам, установленным в [1] и [2].

5.1.8 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир коровьего молока.

5.1.9 Массовая доля эмульгаторов и регуляторов кислотности в сумме не должна превышать 1,5 %.

5.1.10 Допускается для сыров в тертом виде или в виде кубиков использование антислеживающих компонентов, разрешенных для применения в пищевой промышленности, в количестве, не превышающем 1,5 % от массы сыра.

5.1.11 Наличие генно-модифицированных источников (ГМИ) не должно превышать 0,9 %, при превышении указанной нормы сыры маркируют в соответствии с требованиями [4].

5.1.12 Сыры выпускают в реализацию без созревания после достижения температуры хранения.

Допускается реализация сыров в замороженном виде.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые компоненты, технологические вспомогательные средства и пищевые добавки, используемые для производства сыров, должны соответствовать требованиям [1]—[3].

5.2.2 Используемые в качестве сырья сыры, кроме твердых и полутвердых со сроком созревания более 25 сут, должны содержать не более 1,5 % лактозы.

5.2.3 Для производства сыров используют основное сырье, функционально необходимые компоненты, технологические вспомогательные средства и пищевые добавки, приведенные в 5.2.3.1—5.2.3.4.

5.2.3.1 Основное сырье:

- молоко коровье сырое, соответствующее требованиям [1], по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сортов или по ГОСТ 31449;
- молоко обезжиренное — сырье сырое по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 19 °Т;

- молоко сгущенное — сырье по ГОСТ 34312 или документам изготовителя;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 33629, ГОСТ Р 52791 или документам изготовителя;
- кальятта по документам изготовителя. Не допускается присутствие в составе кальятты жиров и/или белков немолочного происхождения;
- сыры твердые по ГОСТ Р 52686 и документам изготовителя;
- сыры полутвердые по ГОСТ 32260 или документам изготовителя;
- сыры мягкие по ГОСТ 32263 или документам изготовителя;
- сыры рассольные по ГОСТ 33959 или документам изготовителя;
- сыры, созревающие при участии плесневых грибов, по документам изготовителя;
- сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы по ГОСТ 34356 или документам изготовителя;
- продукты сыроделия для переработки по ГОСТ Р 54663;
- масло сливочное по ГОСТ 32261 или документам изготовителя;
- масло сливочное подсырное по ГОСТ Р 52253 и документам изготовителя;
- сливки — сырье по ГОСТ 34355;
- сливки сухие по ГОСТ 33922 или документам изготовителя;
- сливки высокожирные по документам изготовителя;
- жир молочный обезвоженный по документам изготовителя;
- пахта по ГОСТ 34354;
- сыворотка молочная сухая по ГОСТ 33958 или документам изготовителя;
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456 или документам изготовителя;
- концентраты и изоляты молочного белка, казеин сычужный по ГОСТ 31689 или документам изготовителя;
- альбумин молочный по ГОСТ 33956 или документам изготовителя;
- соль пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта экстра, молотая, нейодированная.

5.2.3.2 Функционально необходимые компоненты:

- закваски и закваски концентрированные бактериальные молочнокислых бактерий по ГОСТ 34372 и документам изготовителя, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям 5.2.2;
- препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие и жидкие, а также микробного происхождения, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям 5.2.2.

5.2.3.3 Технологические вспомогательные средства:

- кальция хлорид (Е509) по ГОСТ Р 55973;
- вода питьевая по [6].

5.2.3.4 Пищевые добавки

Регуляторы кислотности:

- кислота лимонная моногидрат пищевая (Е330) по ГОСТ 908 или кислота лимонная безводная (Е330) по ГОСТ 31726;
- кислота молочная (Е270) по ГОСТ 490.

Эмульгаторы (по отдельности или в комбинации):

- натрия цитраты (Е331i, Е331ii, Е331iii) по ГОСТ 31227 или документам изготовителя;
- натрия пирофосфаты (Е450i, Е450ii, Е450iii) по ГОСТ Р 55054 или документам изготовителя;
- натрия трифосфаты (Е451i) по ГОСТ 31638 или документам изготовителя;
- натрия полифосфат (Е452i) по ГОСТ 31686 или документам изготовителя;
- натрия фосфаты (Е339i, Е339ii, Е339iii) по ГОСТ 31725 или документам изготовителя;
- калия фосфаты (Е340i, Е340ii, Е340iii) по ГОСТ 31687 или документам изготовителя.

Красители, рекомендованные для применения в сыроделии.

Антислеживающие компоненты, разрешенные для пищевых продуктов.

5.2.4 Максимальное количество пищевых добавок не должно превышать норм [3], а также требований, установленных настоящим стандартом в части используемых пищевых добавок.

5.2.5 Сырье животного происхождения должно соответствовать ветеринарным требованиям и сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

5.2.6 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых компонентов, технологических вспомогательных средств и пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.3, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным в [1]—[3].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку сыров в форме блоков, батонов и потребительской упаковке осуществляют в соответствии с требованиями [1] и [4].

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

5.3.2 Формирование наименования сыров осуществляют с указанием словосочетания «Сыр для пиццы», например, «Сыр для пиццы», «Сыр для пиццы Моцарелла», «Сыр для пиццы Маасдам», «Сыр для пиццы с сырами Гауда и Пармезан».

Не допускается применение наименования «Сыр для пиццы» для продуктов, изготовленных с использование жиров и/или белков немолочного происхождения.

5.3.3 Для сыров, реализуемых замороженными, маркировочный текст должен содержать информацию о режимах хранения, дефростации и дальнейших способах применения.

5.3.4 Маркировку групповой и транспортной упаковок, транспортного пакета осуществляют в соответствии с требованиями [1] и [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 или предупредительные надписи: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

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. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или проставляют любым другим доступным способом.

5.3.7 Маркировка 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 должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при их транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Сыры в форме блоков и батонов упаковывают в полимерную пленку или другие упаковочные материалы, допущенные к применению для пищевых продуктов.

Перед укладкой в транспортную упаковку их упаковывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273, марок А, В, $О_1$, $О_2$, Д; растительный пергамент по ГОСТ 1341, марок Б, В; подпергамент по ГОСТ 1760, марки П; в полимерные материалы; мешки-вкладыши из бумаги или полимерных материалов и другие упаковочные материалы, допущенные к применению для пищевых продуктов.

5.4.3 Сыры в форме блоков и батонов укладывают в ящики из картона по ГОСТ 13511 или ГОСТ 34033.

5.4.4 Для упаковывания сыров, нарезанных кубиками, или в тертом виде используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки или упаковки в модифицированной газовой среде. В качестве упаковочных газов используют углекислый газ и азот или смесь этих газов.

Упаковку из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документам, в соответствии с которыми они изготовлены.

5.4.5 Сыры укладывают в ящики из картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033.

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

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 сыры одной партии, одного наименования, одной массовой доли жира в сухом веществе. Допускается укладка в транспортную упаковку сыров разных дат выработок с маркировкой «сборный».

5.4.9 Масса брутто единицы транспортной упаковки не должна превышать 20 кг.

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

5.4.11 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 55063 или ГОСТ 26809.2.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ Р 55063 или ГОСТ 26809.2, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

7.2 Качество упаковки, соответствие маркировки, форму и внешний вид сыра определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ Р 55063 или ГОСТ 26809.2.

7.3 Для определения внешнего вида и консистенции сыров проводят испытания сыра запеканием на тесте. Для этого измельченный сыр массой 100 г помещают на тесто и нагревают в печи (духовке) в течение 3—7 мин при температуре 220 °С — 280 °С (в зависимости от модели печи продолжительность и температура могут изменяться).

Осмотр поверхности расплавленного сыра проводят сразу после выпекания.

Затем через 2—3 мин проводят «вилочный тест». Для этого концом вилки с поверхности сыра в двух точках поднимают вверх расплавленный сыр, который при этом должен образовывать не менее двух-трех сырных нитей при высоте подъема сыра не менее 20 см.

При разжевывании сыр должен распадаться, образуя однородную массу.

Сыр после остывания на тепловой полке в течение 20 мин не должен значимо изменять внешний вид и цвет.

7.4 Определение массы нетто единицы упаковки — по ГОСТ Р 55063.

7.5 Оценку органолептических показателей 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 Р 55063.

7.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира в сухом веществе — по ГОСТ Р 55063, ГОСТ 5867 (раздел 2), при возникновении разногласий в оценке качества — по ГОСТ Р 51457;
- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 55063;
- массовой доли белка — по ГОСТ Р 54662;
- массовой доли хлористого натрия (пищевой соли) — по ГОСТ 33569 или ГОСТ Р 55063—2012 (пункт 7.10); при возникновении разногласий в оценке качества — по ГОСТ 3627—81 (раздел 2) или ГОСТ Р 55063—2012 (пункт 7.9);
- углеводы — по ГОСТ Р 54667.

7.7 Фальсификацию жировой фазы сыров жирами растительного происхождения устанавливают по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 (при возникновении разногласий в оценке качества).

7.8 Определение генно-модифицированных источников (ГМИ) — по ГОСТ 34150, ГОСТ Р 52173.

7.9 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;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 33566.

7.10 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.11 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711.

7.12 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.13 Определение антибиотиков — по ГОСТ 33526, ГОСТ 34533.

7.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или [7]; диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии — по ГОСТ 31983 и стафилококковых энтеротоксинов при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе сыра — по [8].

8 Транспортирование и хранение

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

Транспортирование 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 Сыры хранят 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 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.3 Замороженные сыры хранят при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.4 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 сыров совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом в одном помещении не допускается.

8.5 Температура сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.2 и 8.3.

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

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

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[6] СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
[7] МУК 4.1.2420-08	Определение меламина в молоке и молочных продуктах
[8] МУК 4.2.2429-08	Метод определения стафилококковых энтеротоксинов в пищевых продуктах

УДК 637.35(083):006.354 ОКС 67.100.30

Ключевые слова: сыры для пиццы термизированные, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, требования, обеспечивающие безопасность, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 09.12.2020. Подписано в печать 14.12.2020. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru