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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31453— 2025

ТВОРОГ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2025 г. № 185-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	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 июля 2025 г. № 732-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31453—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2027 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31453—2013

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных 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 будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

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 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 8
Приложение Б (справочное) Жирнокислотный состав жировой фазы творога 9

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

ТВОРОГ

Технические условия

Tvorog. Specifications

Дата введения — 2027—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую упаковку творог (далее — продукт), изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенный для реализации и непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на обогащенный продукт, а также на продукт, при изготовлении которого удаление сыворотки осуществляют путем сепарирования (центрифугирования) и/или ультрафильтрацией.

Требования безопасности изложены в 5.1.4, 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

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

ГОСТ 5867 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения жира

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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*

Издание официальное

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 31449[1)] Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

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

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

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs 137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr 90

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32915 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

ГОСТ 32922 Молоко коровье пастеризованное — сырье. Технические условия

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 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33951 Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 34049 Молоко и кисломолочные продукты. Определение содержания афлатоксина M_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим (спектрофлуориметрическим) детектированием

ГОСТ 34312 Молоко сгущенное — сырье. Технические условия

ГОСТ 34353 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия

ГОСТ 34355 Сливки-сырье. Технические условия

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

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34454 Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ 34456 Молоко и продукция молочная. Определение состава стеринов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34515 Молоко, молочная продукция, соевые продукты. Определение массовой доли меламина

ГОСТ 35265 Концентраты молочного белка сухие. Технические условия

ГОСТ ISO 17678 Молоко и молочная продукция. Определение отсутствия примеси в молочном жире с помощью анализа триглицеридов методом газовой хроматографии (контрольный метод)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

[1)] В Российской Федерации действует также ГОСТ Р 52054—2023.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:
- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мягкая слегка мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка, допускается незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока со сладковатым привкусом, характерным для сухого молока
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

5.1.4 Содержание потенциально опасных веществ (токсичных элементов, микотоксинов, диоксинов, меламина, антибиотиков, остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств, пестицидов, радионуклидов) в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.1.5 Содержание микроорганизмов (бактерий группы кишечных палочек, дрожжей, плесневых грибов, *Staphylococcus aureus*, бактерий рода *Salmonella*) в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.1.6 Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности — не менее 10^6.

5.1.7 Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для обезжиренного продукта с массовой долей жира менее 1,8 %	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее															
		2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0	17,0	18,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	15,0												14,0				
Массовая доля влаги, %, не более	80,0	78,0			77,0				75,0			70,0				65,0		
Кислотность, °Т	150—240			150—230	150—220							150—210						
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2																	

Примечание — Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в технологической инструкции в виде диапазона фактических значений («от… до …», %).

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2.2 Для производства продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ 31658;
- молоко коровье пастеризованное — сырье по ГОСТ 32922;
- сливки — сырье по ГОСТ 34355;
- молоко сухое по ГОСТ 33629;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- молоко сгущенное — сырье по ГОСТ 34312;
- концентраты молочных белков по ГОСТ 35265 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- закваски для творога, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, по ГОСТ 34372;
- препараты ферментные молокосвертывающие по ГОСТ 34353;
- кальций хлористый по техническим документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- воду питьевую (для продукта из восстановленного молока) по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.2.1, 5.2.2 и соответствующего по показателям безопасности уровням, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт со следующим уточнением:

- для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «От… до…», в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом. Показатели пищевой ценности, в том числе энергетической ценности, указываются в виде среднего значения;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной упаковки, транспортного пакета по ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Пределы температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной упаковки и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой в этом случае являются 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.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, быть допущены к применению в установленном порядке и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его транспортировании, хранении и реализации. Допускается упаковка продукта в вакууме и с использованием упаковочных газов по установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.4.2 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.4.4 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 потребительской упаковки, и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки без их деформации.

5.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто продукта — в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

6.2 Готовый продукт принимают по результатам проведения производственного контроля и включенных в него приемо-сдаточных испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 5.2, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.3 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.4 Контроль за содержанием меламина проводят в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в сырье.

6.5 Определение фальсификации жировой фазы продукта проводят в случае обоснованного предположения о наличии фальсификации.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1.

7.2 Определение внешнего вида и цвета осуществляют визуально. Определение консистенции, вкуса и запаха проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.1.2.

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

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 34454.

7.6 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427.

7.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.10 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 34049.

7.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ 33526.

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.14 Определение меламина — по ГОСТ 34515.

7.15 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 33566;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;
- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 33951.

7.16 При подозрении на фальсификацию жировой фазы продукта растительными жирами и/или маслами определяют жирнокислотный состав продукта.

7.16.1 Определение жирнокислотного состава продукта — по ГОСТ 32915. Жирнокислотный состав жировой фазы продукта приведен в таблице Б.1.

При обработке хроматограмм учитывают все метиловые эфиры жирных кислот, содержащиеся в анализируемой пробе продукта. Идентификацию основных жирных кислот и их изомеров осуществляют по стандартным смесям метиловых эфиров жирных кислот. Остальные метиловые эфиры жирных кислот учитывают в сумме прочих жирных кислот. Учет количества ненасыщенных жирных кислот ведут с учетом их изомеров.

7.16.2 При отклонении полученных результатов от показателей, приведенных в таблице Б.1, определяют стериновый состав жировой фазы продукта по ГОСТ 33490, ГОСТ 31979 или ГОСТ 34456.

При определении стеринового состава жировой фазы продукта идентификацию пиков стеринов проводят по стандартным смесям фитостеринов.

7.16.3 Факт фальсификации продукта растительными жирами и/или маслами устанавливается по результатам испытаний жирнокислотного и стеринового состава жировой фазы продукта с учетом абсолютной погрешности метода согласно ГОСТ 32915 и предельно допустимого фонового содержания фитостеринов, установленного ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456.

7.16.4 При наличии обоснованных предположений о фальсификации жировой фазы продукта животными жирами проводят анализ триглицеридного состава по ГОСТ ISO 17678.

7.17 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в т. ч. включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а при их отсутствии — национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.18 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Продукт хранят при температуре (4 ± 2) °С.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса его производства устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Структурный элемент	Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.2, 5.3.1, 5.3.2, 7.17	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.2, 7.17, 8.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3, 5.3.1—5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4, 5.4.1—5.4.5, 7.17	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.2, 5.2.1—5.2.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.1, 5.3.2	Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
5.4.1	Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.1—5.2.3, 5.3.1, 5.3.2, 7.17, 8.2	Общий технический регламент UzTR.474-020:2020 «О безопасности молока и молочной продукции»	UZ
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.5, 5.2.1—5.2.3, 7.17, 8.2	Технический регламент «Безопасность пищевой продукции», утвержденный постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г., № 190	TD
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.1—5.2.3, 5.3.1, 5.3.2, 7.17	Технический регламент «Безопасность молока и молочной продукции», утвержденный постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г., № 190	TD

Приложение Б
(справочное)

Жирнокислотный состав жировой фазы творога

Жирнокислотный состав жировой фазы творога приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот
$C_{4:0}$	Масляная	2,0—4,2
$C_{6:0}$	Капроновая	1,5—3,0
$C_{8:0}$	Каприловая	1,0—2,0
$C_{10:0}$	Каприновая	2,0—3,5
$C_{10:1}$	Деценовая	0,2—0,4
$C_{12:0}$	Лауриновая	2,0—4,0
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—1,5
$C_{16:0*}$	Пальмитиновая	22,0—33,0
$C_{16:1*}$	Пальмитолеиновая	1,5—2,0
$C_{18:0}$	Стеариновая	9,0—14,0
$C_{18:1*}$	Олеиновая	22,0—33,0
$C_{18:2*}$	Линолевая	2,0—4,5
$C_{18:3*}$	Линоленовая	До 1,5
$C_{20:0}$	Арахиновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Бегеновая	До 0,1
* Расчет произведен по сумме изомеров.		

УДК 637.146.2:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: творог, область применения, нормативные ссылки, классификация, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 14.07.2025. Подписано в печать 31.07.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru