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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35264— 2025

ПЕРМЕАТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ СУХИЕ

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
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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 июля 2025 г. № 733-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35264—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 8
Приложение А (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 9
Приложение Б (справочное) Информационные данные о пищевой, в том числе энергетической, ценности 100 г продуктов 10
Приложение В (справочное) Пример надписи на этикетке 11

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

ПЕРМЕАТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ СУХИЕ

Технические условия

Dairy permeate powders. Specifications

Дата введения — 2026—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухие пермеаты из молочного сырья (далее — продукты), получаемые путем сушки молочного или сывороточного пермеатов, предназначенные для использования в пищевых и иных целях.

Требования, обеспечивающие безопасность продуктов, 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 14192 Маркировка грузов

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

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 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 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 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246—91 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247 Консервы молочные. Методы определения жира

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

Издание официальное

ГОСТ 30305.4 Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости

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 31449[1)] Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella* spp.

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.)

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 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32922 Молоко коровье пастеризованное — сырье. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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 33567—2015 Сахар молочный. Технические условия

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

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 34352 Сыворотка молочная — сырье. 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 34515 Молоко, молочная продукция, соевые продукты. Определение массовой доли меламина

ГОСТ 35005—2023 Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия

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 (LC-MS/MS)

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[1)], действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пермеат:** Побочный продукт переработки молока, получаемый путем максимально возможного удаления молочного жира и молочного белка из молока или сыворотки с использованием методов мембранного фракционирования, основными компонентами которого являются лактоза и минеральные вещества.

3.2 **молочный пермеат:** Пермеат, получаемый путем максимально возможного удаления молочного жира и молочного белка из молока или обезжиренного молока с использованием методов мембранного фракционирования.

3.3 **сывороточный пермеат:** Пермеат, получаемый путем максимально возможного удаления сывороточного белка из подсырной, творожной или казеиновой сыворотки с использованием методов мембранного фракционирования.

3.4 **сухие пермеаты из молочного сырья:** Сухие продукты, основными частями которых являются лактоза и минеральные вещества, получаемые путем сушки молочного или сывороточного пермеатов.

3.5 **молочное сырье:** Молоко и молочная сыворотка.

4 Классификация

В зависимости от используемого сырья продукты выпускают следующих видов:
- молочный;
- сывороточный.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

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

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

5.1.2 Продукты по органолептическим характеристикам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Мелкодисперсный порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый. Допускается слегка солоноватый привкус. Для сывороточного пермеата, полученного из творожной сыворотки, допускается кисловатый привкус. Для молочного пермеата запах молочный, для сывороточного пермеата запах сывороточный, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый со светло-кремовым или желтоватым оттенком, равномерный по всей массе. Для сывороточного пермеата, полученного из творожной сыворотки, допускается желтовато-зеленоватый оттенок

[1)] Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сухого пермеата из молочного сырья	
	молочного	сывороточного
Массовая доля лактозы, %, не менее	76,0	
Массовая доля общего белка*, %, не более	5,0	6,9
Массовая доля жира, %, не более	1,5	
Массовая доля золы, %, не более	12,5	10,5
Массовая доля влаги, %, не более	5,0	
Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка, не более	0,5	
Группа чистоты, не ниже	II	
* В пересчете массовой доли общего азота на массовую долю общего белка с коэффициентом 6,28.		

5.1.4 По микробиологическим показателям продукты должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, для молочного сахара, изложенным в таблице 3.

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

Таблица 3

Наименование показателя		Значение показателя для сухого пермеата из молочного сырья	
		молочного	сывороточного
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		$1 \cdot 10^4$	
Масса продукта, г, в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1	
	Патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы)	25	
	Стафилококки *S.aureus*	1	
	Листерии *L.monocytogenes*	25	
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
Плесени, КОЕ/г, не более		100	

5.1.5 По содержанию токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов, меламина, антибиотиков, остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств, радионуклидов продукты должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для сухих молочных продуктов.

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

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления продуктов, 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 продуктов применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко коровье пастеризованное — сырье по ГОСТ 32922;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ 31658;
- молоко сгущенное — сырье по ГОСТ 34312;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 33629;
- сыворотка молочная — сырье по ГОСТ 34352;
- сыворотка молочная концентрированная (сгущенная) по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сыворотка молочная сухая по ГОСТ 33958;
- пермеаты молочные жидкие или сгущенные по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- пермеаты сывороточные жидкие или сгущенные по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сахар молочный пищевой по ГОСТ 33567;
- пудра сахарная по ГОСТ 33222;
- регуляторы кислотности: гидроксид натрия (Е524), гидроксид калия (Е525), карбонаты натрия (Е500i, Е500ii, Е500iii), карбонаты калия (Е501i, Е501ii) по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- агент антислеживающий диоксид кремния (Е551) по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.
- вода питьевая должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.2.3 Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко должны соответствовать ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами в области ветеринарно-санитарного законодательства, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.2.4 Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам, перечисленным в 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 Маркировка транспортной упаковки, в которую непосредственно помещены продукты, должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, со следующим уточнением: наименование продукта, например, «Пермеат молочный сухой», «Пермеат сывороточный сухой».

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

5.3.2 Маркировка групповой упаковки или транспортного пакета, сгруппированных из транспортных упаковок, должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, со следующим уточнением: наименование продукта, например, «Пермеат молочный сухой», «Пермеат сывороточный сухой».

Если при обандероливании маркировка на транспортной упаковке четко просматривается, допускается не наносить маркировку на боковые (торцевые) поверхности групповой упаковки или транспортного пакета. В этом случае на ярлыки (листы-вкладыши) наносят недостающую информацию о числе единиц. Ярлыки (листы-вкладыши) вкладывают или прикрепляют любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении.

5.3.3 Информацию, соответствующую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, наносят на транспортную упаковку с помощью эти-

кетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего ее четкое прочтение.

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

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

5.3.5 Информационные данные о пищевой, в том числе энергетической, ценности приведены в приложении Б, пример этикетной надписи — в приложении В.

5.3.6 Продукты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка, используемая для продуктов, должна соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми она изготовлена, требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, быть допущена к применению в установленном порядке и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации.

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

5.4.2 Продукты упаковывают непосредственно в транспортную упаковку.

5.4.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663. Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов транспортной упаковки без их деформации.

5.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто продуктов — в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579.

5.4.5 Продукты, предназначенные для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

6.2 Приемку осуществляют по результатам проведения производственного контроля и включенных в него приемо-сдаточных испытаний продуктов на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в разделе 5, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.3 Контроль за содержанием диоксинов проводят при ухудшении экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; при обоснованном предположении о возможном их наличии в сырье.

6.4 Контроль за содержанием меламина проводят при обоснованном предположении о возможном его наличии в сырье.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб и подготовка к анализам — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32901, ГОСТ 32164.

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто — по ГОСТ 29245. Определение органолептических показателей — по ГОСТ 29245—91 (пункт 3.4, масса навески 6 г).

7.3 Определение массовой доли лактозы — по ГОСТ 35005—2023 (подраздел 8.4, приложение В).

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 33567—2015 (подраздел 7.6) или по ГОСТ 29246—91 (раздел 2).

7.4.1 Массовую долю сухих веществ в продукте $СВ_п$, % вычисляют по формуле

$$СВ_п = 100 - В_п, \quad (1)$$

где $В_п$ — массовая доля влаги в анализируемой пробе продуктов, %.

7.5 Определение массовой доли общего белка — по ГОСТ 34454. Масса навески анализируемой пробы продуктов 0,10—0,15 г. Коэффициент пересчета массовой доли азота на массовую долю общего белка составляет 6,28.

7.5.1 Массовую долю белка в сухом веществе $Б_{св}$, %, вычисляют по формуле

$$Б_{св} = \frac{Б_п \cdot 100}{СВ_п}, \quad (2)$$

где $Б_п$ — массовая доля белка в анализируемой пробе продуктов, %;

$СВ_п$ — массовая доля сухих веществ в анализируемой пробе продуктов, %;

100 — коэффициент пересчета результатов измерений в проценты.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 29247.

7.7 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 33567—2015 (подраздел 7.8), а также по ГОСТ 35005—2023 (подраздел 8.22 применительно к сухой сыворотке).

7.7.1 Массовую долю золы в сухом веществе $З_{св}$, %, вычисляют по формуле

$$З_{св} = \frac{З_п \cdot 100}{СВ_п}, \quad (3)$$

где $З_п$ — массовая доля золы в анализируемой пробе продуктов, %;

$СВ_п$ — массовая доля сухих веществ в анализируемой пробе продуктов, %;

100 — коэффициент пересчета результатов измерений в проценты.

7.8 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30305.4 (масса навески 6 г).

7.9 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245 (масса навески 6 г).

7.10 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 32901;
- бактерии группы кишечных палочек (БГКП) — по ГОСТ 32901;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 31659;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- дрожжи и плесени — по ГОСТ 33566.

7.11 Минерализация проб при определении токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427.

7.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.14 Определение микотоксинов (афлатоксина $М_1$) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 34049.

7.15 Определение диоксинов — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.16 Определение меламина — по ГОСТ 34515, ГОСТ ISO/TS 15495.

7.17 Определение антибиотиков — по ГОСТ 33526, остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующие на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в том числе включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и испол-

нения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

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

7.20 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Рекомендовано транспортирование и хранение продуктов осуществлять при температуре от 2 °С до 20 °С и относительной влажности не более 80 %.

8.3 Продукты хранят упакованными в транспортную упаковку, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20 °С. Хранение продуктов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Хранение продуктов на складах транспортных организаций, не обеспечивающих условия хранения, предусмотренные настоящим стандартом, не допускается.

8.4 Рекомендованный срок годности продуктов — 12 мес с момента окончания технологического процесса.

Срок годности, отличающийся от указанного, устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

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

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Структурный элемент	Нормативный правовой акт или технический регламент	Государство — участник СНГ
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.5, 5.2.1—5.2.4, 7.19, 8.4	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.1—5.2.4, 5.3.1—5.3.3, 7.19	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.2.1, 5.2.2, 5.2.4	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—5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.1—5.2.4, 5.3.1—5.3.3, 7.19, 8.4	UzTR.474-020:2020 Общий технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»	UZ
5.4.1	UzTR.476-021:2017 Общий технический регламент «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
5.3.1—5.3.3	UzTR.490-022:2017 Общий технический регламент «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.5, 5.2.1 — 5.2.4, 7.19, 8.4	Технический регламент «Безопасность пищевой продукции» (утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г. № 190)	TJ
Раздел 3, 5.1.1, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.1—5.2.4, 5.3.1—5.3.3, 7.19	Технический регламент «Безопасность молока и молочной продукции» (утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г. № 190)	TJ

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о пищевой, в том числе энергетической, ценности 100 г продуктов

Б.1 Пищевая, в том числе энергетическая, ценность 100 г продуктов приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продуктов	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Пермеат молочный сухой	76,0	5,0	1,5	338	1433
Пермеат сывороточный сухой	76,0	6,9	1,5	345	1465

Приложение В
(справочное)

Пример надписи на этикетке

Товарный знак (при наличии)
ООО «Первый пермеатный завод»
Россия, 109125, г. Москва, ул. Промышленная, дом 1

Знак подтверждения соответствия обязательным требованиям Технических регламентов ЕАЭС и/или знак допуска на рынок, принятый в государстве, применяющем данный стандарт

Манипуляционный знак:
«Беречь от солнечных лучей»
«Пределы температуры»
«Беречь от влаги»

Пермеат сывороточный сухой
ГОСТ 35264—2025

Изготовлено из молочной сыворотки

Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): углеводы — 76,0 г, белки — 6,9 г, жиры — 1,5 г, энергетическая ценность (калорийность) — 1465 кДж/345 ккал

Дата производства 02.2024

Срок годности 12 месяцев

Условия хранения, в том числе во вскрытой упаковке: температура от 2 °С до 20 °С, относительная влажность воздуха не более 80 %

Масса нетто 25 кг

Номер партии 525

УДК 637.1:006.352 МКС 67.100.10

Ключевые слова: пермеаты из молочного сырья сухие, область применения, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 14.07.2025. Подписано в печать 28.07.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,55.

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

gost.e-ecolog.ru