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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32260—
2025**

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

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

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. № 731-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32260—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2027 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 32260—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

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

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

Технические условия

Semihard cheeses. Specifications

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0 % до 69,0 % (далее — сыры), изготовленные из коровьего молока и (или) продуктов переработки молока (обезжиренного молока и сливок), предназначенные для непосредственного употребления и дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в разделе 6, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.5, 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 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 3627 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 5867 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения жира

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

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

ГОСТ 13830[1)] Соль поваренная пищевая. Общие 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 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие 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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

Издание официальное

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

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 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31449[1)] Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31504 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

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

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

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. Технические условия

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32834 Продукция пищевая. Метод определения остаточного содержания антигельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

[1)] В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 52054—2023 «Молоко коровье сырое. Технические условия».

ГОСТ 32881 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания нестероидных противовоспалительных лекарственных средств с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32892 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

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

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 33569 Молочная продукция. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

ГОСТ 33630 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33765 Добавки пищевые. Калия нитрат Е252. Технические условия

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

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

ГОСТ 34098 Добавки пищевые. Натрия нитрат Е251. Технические условия

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34137 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

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 34449 Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

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

ГОСТ 34535 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ ISO 6785 Молоко и молочная продукция. Обнаружение Salmonella spp.

ГОСТ ISO 9231 Молоко и молочные продукты. Определение содержания сорбиновой и бензойной кислот в молоке и молочных продуктах

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)

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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.

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 **дата выработки:** Дата, информирующая о начале технологического процесса с момента внесения в нормализованную смесь функционально необходимых компонентов для получения сгустка и выполнения последующих технологических операций, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля.

3.2 **возраст сыра:** Промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки.

3.3 **сыр с низкой температурой второго нагревания:** Сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35 °С до 43 °С.

3.4 **сыр с высокой температурой второго нагревания:** Сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48 °С до 58 °С.

4 Классификация

4.1 Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют:

- на сыры с низкой температурой второго нагревания;
- с высокой температурой второго нагревания.

4.2 Сыры изготавливают в следующем ассортименте:

- с низкой температурой второго нагревания — Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский;
- с высокой температурой второго нагревания — Советский, Швейцарский, Алтайский.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сыры изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для сыров конкретного наименования с учетом требований нормативных правовых актов, включая санитарное законодательство государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.1.2 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

5.1.3 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

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

Таблица 1

Размеры в сантиметрах

Название сыра	Форма	Длина	Ширина	Высота	Диаметр	Масса, кг
Советский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	От 48 до 50 включ.	От 18 до 20 включ.	От 12 до 17 включ.	—	От 11,0 до 18,0 включ.
Швейцарский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	—	—	От 12 до 18 включ.	От 65 до 80 включ.	От 40,0 до 90,0 включ.
Алтайский		—	—	От 12 до 16 включ.	От 32 до 36 включ.	От 12,0 до 18,0 включ.
Российский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	От 12 до 16 включ.	От 32 до 38 включ.	От 10,5 до 18,0 включ.
		—	—	От 10 до 16 включ.	От 24 до 28 включ.	От 4,0 до 11,0 включ.
		—	—	От 5 до 12 включ.	От 12 до 18 включ.	От 1,0 до 2,5 включ.
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 27 до 34 включ.	От 14 до 17 включ.	От 10 до 12 включ.	—	От 4,0 до 7,5 включ.
Голландский	Шаровидная, с равномерной осадкой	—	—	От 10 до 16 включ.	От 10 до 16 включ.	От 1,3 до 2,5 включ.
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 24 до 30 включ.	От 12 до 20 включ.	От 9 до 12 включ.	—	От 2,5 до 7,5 включ.
Костромской	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	От 8 до 11 включ.	От 24 до 28 включ.	От 3,5 до 7,5 включ.
Ярославский	Высокий цилиндр, допускается слегка овальное сечение	—	—	От 25 до 35 включ.	От 8 до 10 включ.	От 2,0 до 3,0 включ.
Эстонский		—	—	От 30 до 35 включ.	От 8 до 10 включ.	От 2,0 до 3,0 включ.

Окончание таблицы 1

Название сыра	Форма	Длина	Ширина	Высота	Диаметр	Масса, кг
Степной	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 26 до 28 включ.	От 26 до 28 включ.	От 9 до 11 включ.	—	От 6,5 до 9,5 включ.
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 32 до 34 включ.	От 15 до 17 включ.	От 10 до 12 включ.	—	От 5,0 до 7,5 включ.
Угличский		От 24 до 30 включ.	От 12 до 15 включ.	От 9 до 12 включ.	—	От 2,5 до 6,0 включ.
Латвийский	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 14 до 15 включ.	От 14 до 15 включ.	От 7 до 9 включ.	—	От 1,5 до 2,5 включ.

Примечания

1 Допускается в зависимости от используемого формовочного оборудования масса головки сыра в форме прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями (евроблока) до 24 кг.

2 Допускается сыры всех указанных названий реализовать в потребительской упаковке произвольной формы (секторы, бруски, слайсы, кубики, в тертом виде и др.) массой нетто от 0,01 до 3,00 кг включительно.

Таблица 2

Название сыра	Характеристика показателя				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет
Советский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя	Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Швейцарский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, слегка шероховатая	Выраженный сырный, сладковатый, пряный	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	

Продолжение таблицы 2

Название сыра	Характеристика показателя				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет
Алтайский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя	Выраженный сырный, сладковатый, умеренно пряный	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Российский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Выраженный сырный, кисловатый	Эластично-пластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка плотная	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	
Голландский (брусковый и шаровидный)	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Выраженный сырный, слегка кисловатый с наличием остроты	Для брускового: эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка ломкая на изгибе. Для круглого: эластично-пластичная, однородная по всей массе. Допускается слегка ломкая на изгибе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе

Окончание таблицы 2

Название сыра	Характеристика показателя				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет
Костромской	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый	Эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Ярославский		Выраженный сырный, слегка кисловатый			
Эстонский		Выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается наличие легкой пряности			
Степной	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты	Эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка ломкая на изгибе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Угличский		Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый	Эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	
Латвийский	Головка сыра, покрытая полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности или не покрытая. После вскрытия упаковочного материала — корка ровная, упругая, покрытая тонким слоем подсохшей слизи или со следами смытой слизи	Выраженный сырный, острый, слегка аммиачный	Пластичная, нежная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	

Примечание — Допускаются на корке сыра отпечатки дренажного материала или перфоры.

5.1.4 Не подлежат реализации сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры потерявшие форму (расплывшиеся и вздутые), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.

5.1.5 По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

<table>
<tr><th rowspan="2">Название сыра</th><th colspan="3">Массовая доля, %</th><th rowspan="2">Активная кислотность, ед. pH</th></tr>
<tr><th>жира в сухом веществе</th><th>влаги, не более</th><th>хлорида натрия (пищевой соли)</th></tr>
<tr><td>Советский</td><td rowspan="3">50,0</td><td rowspan="2">42,0</td><td>От 1,5 до 2,5 включ.</td><td rowspan="3">От 5,40 до 5,70 включ.</td></tr>
<tr><td>Швейцарский</td><td rowspan="2">От 1,5 до 2,0 включ.</td></tr>
<tr><td>Алтайский</td></tr>
<tr><td>Российский</td><td>43,0</td><td>От 1,3 до 1,8 включ.</td><td>От 5,15 до 5,35 включ.</td></tr>
<tr><td>Голландский</td><td>50,0 (шаровидный)
45,0 (брусковый)</td><td>43,0
44,0</td><td>От 1,5 до 3,0 включ.</td><td rowspan="6">От 5,25 до 5,45 включ.</td></tr>
<tr><td>Костромской</td><td rowspan="5">45,0</td><td rowspan="3">44,0</td><td rowspan="2">От 1,5 до 2,5 включ.</td></tr>
<tr><td>Ярославский</td></tr>
<tr><td>Эстонский</td></tr>
<tr><td>Степной</td><td>От 2,0 до 3,0 включ.</td></tr>
<tr><td>Угличский</td><td>45,0</td><td>От 1,5 до 2,5 включ.</td></tr>
<tr><td>Латвийский</td><td>48,0</td><td>От 1,8 до 2,5 включ.</td><td>От 5,40 до 5,50 включ.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Примечания — Допускаются отклонения по массовой доле жира в сухом веществе ±2,0 %.</td></tr>
</table>

5.1.6 Продолжительность созревания составляет для сыра:

- Советский ..... не менее 90 сут;
- Швейцарский ..... не менее 180 сут;
- Алтайский ..... не менее 120 сут;
- Российский ..... не менее 60 сут;
- Голландский массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %, Степной ..... не менее 75 сут;
- Голландский массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %, Ярославский, Угличский, Латвийский ..... не менее 60 сут;
- Костромской ..... не менее 45 сут;
- Эстонский ..... не менее 30 сут.

Допускается выпускать в реализацию сыр Голландский в возрасте не менее 45 сут, получивший суммарную балльную оценку органолептических показателей не менее 92 баллов, в том числе за вкус и запах — не менее 40 баллов.

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

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, технологические вспомогательные средства и пищевые добавки, используемые для производства сыров, должны 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 изготовления сыров применяют следующее основное сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, технологические вспомогательные средства и пищевые добавки:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, соответствующее следующим дополнительным требованиям: уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — не ниже класса II, сычужная проба — не ниже класса II, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3, количество соматических клеток в 1 см^3 — не более $5 \cdot 10^5$, количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий для сыров с высокой температурой второго нагревания Советский, Швейцарский, Алтайский — не более 2500 в 1 дм^3, для остальных полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания — не более 13 000 в 1 дм^3, титруемая кислотность — 16 °Т—18 °Т, массовая доля белка — не менее 3,0 %;
- молоко обезжиренное — сырье сырое по ГОСТ 31658 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, титруемой кислотностью не более 19 °Т, массовой долей белка не менее 3,0 %;
- сливки — сырье сырое по ГОСТ 34355 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра);
- закваски бактериальные и закваски бактериальные концентрированные по ГОСТ 34372 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- культуры непатогенных и нетоксигенных бревибактерий, а также слизневых микроорганизмов, наносимых на поверхность сыра для его созревания, допущенные к применению при производстве пищевых продуктов;
- препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие по ГОСТ 34353 и другие сухие и жидкие животного происхождения, а также химозин микробного происхождения, полученный от допущенных к применению непатогенных и нетоксигенных штаммов технологических микроорганизмов; обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- кальция хлорид пищевой Е509 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- калия нитрат Е252 по ГОСТ 33765;
- натрия нитрат Е251 по ГОСТ 34098;
- бета-каротин Е160а;
- экстракты аннато Е160b;
- лизоцим или хлорид лизоцима по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- полимерно-парафиновые и восковые сплавы, латексные покрытия и другие материалы по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- полимерные материалы, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и другие материалы по нормативным документам, действующим на тер-

ритории государства, принявшего настоящий стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

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

5.2.3 Допускается для обработки поверхности головок сыров использование сорбиновой кислоты Е200 по ГОСТ 32779, сорбата калия Е202 и других пищевых добавок, разрешенных к указанному применению, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Допускается для сыров в потребительской упаковке в виде слайсов, кубиков и тертых применение антислеживающих агентов (антикомкователей), разрешенных для использования при производстве сыров, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.2.4 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых компонентов и материалов, технологических вспомогательных средств и пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2 и соответствующих 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 сыров осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

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

Дополнительно для фасованных сыров на этикетке указывают способ упаковки.

5.3.2 При необходимости, на каждой головке сыра указывают номер варки и дату выработки. Цифры располагают в центре верхнего полотна головки сыра. Дата выработки относится к технологическим параметрам и не является датой изготовления сыра.

Дату выработки и номер варки наносят на головку сыра следующими способами:

- выплавлением специальным маркиратором;
- впрессовыванием казеиновых или пластмассовых цифр, допустимых для контакта с пищевыми продуктами;
- оттиском металлических цифр, изготовленных из материалов, допустимых для контакта с пищевыми продуктами;
- нанесением штемпелем несмываемой, безвредной краской, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается наносить номер варки и дату выработки на поверхность материала для упаковки головки сыра при помощи штемпеля несмываемой краской или путем наклеивания этикетки.

5.3.3 Наименование сыров должно состоять из слова «Сыр» и ассортиментного названия, например: «Сыр Российский», «Сыр Советский».

Допускается дополнять наименование сыра фирменным наименованием изготовителя, зарегистрированными товарным знаком или торговой маркой (при наличии).

5.3.4 Маркировку групповой и транспортной упаковок, транспортного пакета осуществляют в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое 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 упаковки прозрачных полимерных материалов информацию о сыре допускается не наносить. В этом случае информационными данными о сыре служат видимые этикетные надписи, дополненные необходимыми данными о количестве мест групповой упаковки и массе продукта. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки или предупредительные надписи, 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.

5.3.8 Требования к маркировке могут быть дополнены с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Используемые упаковочные материалы и укупорочные средства, транспортная упаковка должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт и документов, в соответствии с которыми они изготовлены; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при их перевозках, хранении и реализации.

Допускается упаковка сыров с использованием упаковочных газов согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.4.2 Сыры упаковывают в транспортную упаковку.

В качестве транспортной упаковки используют:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 и др.;
- ящики из тарного плоского склеенного картона;
- ящики полимерные многооборотные;
- коробки из картона или иную сувенирную упаковку по ГОСТ 34033.

Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем.

5.4.3 Транспортную упаковку выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, мешками из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 2226, пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360, полимерными материалами, разрешенными для упаковывания пищевых продуктов.

Допускается не выстилать транспортную упаковку в случае упаковывания сыров в полимерные пакеты.

5.4.4 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного ассортиментного названия, одной даты выработки. Допускается укладка в транспортную упаковку сыров разных номеров варок и дат выработки с маркировкой «сборный».

5.4.5 Масса нетто единицы транспортной упаковки не должна превышать 25 кг.

5.4.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто — по ГОСТ 8.579.

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

5.4.8 Сыры, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Требования безопасности

6.1 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, остаточного количества ветеринарных лекарственных средств, меламина, диоксинов, радионуклидов, пестицидов, стафилококковых энтеротоксинов, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств сыры должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

6.2 Содержание генно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать уровень случайной или технически неустранимой примеси согласно требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

При превышении указанного уровня сыры маркируют в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки и определение партии — по ГОСТ 26809.2.

7.2 Сыры принимают по результатам приемо-сдаточных испытаний на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в разделах 5 и 6, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

7.3 Порядок и периодичность контроля стафилококковых энтеротоксинов осуществляют при обнаружении стафилококков *Staphylococcus aureus* в нормируемой массе сыра.

7.4 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 сырье.

7.5 Контроль за содержанием меламина осуществляют в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в сырье.

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26809.2, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

8.2 Форму и внешний вид головки, качество упаковки и соответствие маркировки определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.2.

Размеры головки сыра определяют, измеряя линейные размеры одной из головок от каждой единицы транспортной упаковки, вошедшей в выборку, используя металлическую измерительную линейку по ГОСТ 427.

У головки сыра с выпуклыми боковыми поверхностями высоту головки определяют, используя штангенциркуль по ГОСТ 166.

В каждой партии массу нетто определяют не менее чем в двух головках, используя весы по ГОСТ OIML R 76-1.

8.3 Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 33630.

8.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира в сухом веществе сыра — по ГОСТ 5867;
- массовой доли влаги — по ГОСТ 3626;
- хлорида натрия — по ГОСТ 3627, ГОСТ 33569 (для производственного контроля);
- активной кислотности — по ГОСТ 32892.

8.5 Массовую долю влаги в обезжиренном веществе сыра определяют расчетным путем по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.6 Возраст сыра определяют от даты выработки.

8.7 Определение массовых долей сорбиновой кислоты и сорбата калия — по ГОСТ 31504, ГОСТ ISO 9231.

8.8 Определение массовой доли нитратов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.9 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ ISO 6785;
- листерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- стафилококков *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347.

8.10 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427, ГОСТ 34141.

8.11 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.

8.12 Определение антибиотиков и остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526, ГОСТ 34533, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 32834, ГОСТ 32881, ГОСТ 34136, ГОСТ 34137, ГОСТ 34535, ГОСТ 34678.

8.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

8.14 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983, ГОСТ 34449, меламина — по ГОСТ 34515, ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

8.15 Определение стафилококковых энтеротоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.17 Определение фальсификации жировой фазы сыров

8.17.1 Идентификацию жировой фазы сыров и выявление ее фальсификации проводят по результатам испытаний жирнокислотного, стеринового и триглицеридного состава сыров.

8.17.2 При подозрении на фальсификацию жировой фазы сыра растительными жирами и/или маслами определяют жирнокислотный состав продукта. В случае отклонений, полученных результатов от показателей в соответствии с приложением Б, определяют стериновый состав жировой фазы сыра по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456.

При установлении факта фальсификации сыров растительными маслами и жирами необходимо подтверждение их наличия, определяемого по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456.

8.17.3 При подозрении на фальсификацию жировой фазы сыра животными жирами определяют жирнокислотный состав продукта. В случае отклонений, полученных результатов от показателей в соответствии с приложением Б, определяют стериновый состав жировой фазы сыра по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456.

При установлении факта фальсификации сыров животными жирами необходимо подтверждение их наличия стандартизованными методами по документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.17.4 Определение жирнокислотного состава сыров проводят по ГОСТ 32915.

Отбор проб и подготовку их к анализу проводят по ГОСТ 26809.2.

При обработке хроматограммы учитывают все метиловые эфиры жирных кислот, содержащиеся в анализируемой пробе сыра. 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.

При определении стеринового состава жировой фазы сыров по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456 идентификацию пиков стеринов проводят по стандартным смесям фитостеринов.

8.17.5 Заключение о фальсификации жировой фазы сыров немолочными жирами по результатам испытаний жирнокислотного и стеринового состава жировой фазы сыра формируется с учетом абсолютной погрешности метода согласно ГОСТ 32915 и предельно допустимого фонового содержания фитостеринов, установленного ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456, относительной погрешности метода, использованного для определения триглицеридного состава жировой фазы сыра.

8.18 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ 34150 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.19 Допускается осуществлять контроль сыров по качеству и безопасности с использованием других методов, включенных в Перечень 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 и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

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

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

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 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.

9.2 Транспортирование и хранение сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.3 Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4 °С до 0 °С включительно и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

9.4 Не допускается хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом.

9.5 Срок годности и условия хранения сыров устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
UzTR.490-022:2017 Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
UzTR.476-021:2017 Общий технический регламент «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
UzTR.474-020:2020 Общий технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»	UZ
Технический регламент «Безопасность пищевой продукции» Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 года, №190	TD
Технический регламент «Безопасность молока и молочной продукции» Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 года, № 190	TD

Приложение Б
(справочное)

Жирнокислотный состав жировой фазы сыров

Жирнокислотный состав жировой фазы сыров 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	2,4—4,2
$C_{6:0}$	Капроновая	1,5—3,0
$C_{8:0}$	Каприловая	1,0—2,0
$C_{10:0}$	Каприновая	2,0—3,8
$C_{10:1}$	Деценовая	0,2—0,4
$C_{12:0}$	Лауриновая	2,0—5,0
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—14,0
$C_{14:1}$*	Миристолеиновая	0,6—1,5
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—33,5
$C_{16:1}$*	Пальмитолеиновая	1,5—2,6
$C_{18:0}$	Стеариновая	8,0—13,5
$C_{18:1}$*	Олеиновая	20,0—32,0
$C_{18:2}$**	Линолевая	2,2—5,0
$C_{18:3}$*	Линоленовая	До 1,5
$C_{20:0}$	Арахиновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Бегеновая	До 0,1
—	Прочие	2,5—6,5

* Расчет произведен по сумме изомеров.

** Расчет произведен по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

УДК 637.354.8:006.354 МКС 67.100.30

Ключевые слова: сыры полутвердые, область применения, термины и определения, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
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. 2,32. Уч.-изд. л. 1,97.

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