МКС 67.100.30 Н17

к СТБ 1323-2002 Сыры кисломолочные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.3.1, последний абзац	–	Дополнить СанПиН 10-124 РБ

(ИУС РБ № 4 2002 г.)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1323-2002

СЫРЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ

Технические условия

СЫРЫ КІСЛАМАЛОЧНЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 637.352(476) МКС 67.100.30 (КГС Н17)
Ключевые слова: сыр кисломолочный, молоко, пахта
ОКП 92 2481; 92 2513
ОКП РБ 15.51.40.308

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием "БЕЛНИКТИММП" (УП "БЕЛНИКТИММП")

ВНЕСЕН Минсельхозпродом

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 7 июня 2002 г. № 27

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 208-91, РСТ БССР 408-90

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СЫРЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
Технические условия

СЫРЫ КІСЛАМАЛОЧНЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

CHEES
Specifications

Дата введения 2003-02-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кисломолочные сыры (далее – сыры), изготовляемые из пастеризованного нормализованного или обезжиренного молока и пахты (или их смеси) путем термокислотной коагуляции содержащегося в них белка или сквашивания закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий, с применением или без применения молокосвертывающего фермента и хлористого кальция, с последующей обработкой, внесением вкусовых наполнителей (при необходимости) и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 5.2.1 – 5.2.7, 5.4, разделе 7.

Обязательные требования к сырам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья людей, изложены в 5.2.5 – 5.2.7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

РСТ БССР 376-87 Петрушка-зелень свежая и петрушка корневая свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

РСТ БССР 379-87 Укроп свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 463-93 Сельдерей – зелень свежая и сельдерей корневой свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1051-98 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 450-77 Кальций хлористый технический. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

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

Издание официальное

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

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

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

СанПиН 10-124 РБ 99 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем

ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением:

Базовая технологическая инструкция – технологический документ, разрабатываемый базовой организацией по стандартизации для конкретного вида продукта (группы однородной продукции) с целью осуществления процесса производства, обеспечивающего стабильное качество изготовляемой продукции в соответствии с требованиями стандартов (технических условий) на данную продукцию.

Примечание – Базовая технологическая инструкция может быть детализирована для каждого конкретного предприятия с учетом особенностей технологии производства.

4 Виды

В зависимости от используемого сырья и технологии изготовления сыры изготовляют следующих видов:

а) “Белорусский клинковый”:
– 30 %-ной жирности;
– 30 %-ной жирности соленый;
– нежирный;
– нежирный соленый;
б) “Адыгейский”;
в) “Диетический”;
г) “Двинский”.

5 Технические требования

5.1 Сыры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по базовой технологической инструкции и рецептурам (для сыров с наполнителями), с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать характеристикам, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование вида сыра	Форма	Размер, см					Масса, кг
		Длина	Ширина		Высота	Диаметр	
			узкого конца	широкого конца			
“Белорусский клинковый”	Клинок с округленными или острыми гранями	До 23 включ.	До 7 включ.	До 14 включ.	До 5 включ.	–	До 1,5 включ.
“Адыгейский”	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью. Допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей	–	–	–	До 12 включ.	До 22 включ.	До 2,5 включ.
	Квадратный брусок	До 15 включ.	До 15 включ.	До 15 включ.	До 12 включ.	–	До 2,5 включ.
“Диетический”	Прямоугольный брусок	До 15 включ.	До 10 включ.	До 10 включ.	До 10 включ.	–	До 1,0 включ.
“Двинский”	Клинок с округленными гранями	До 21 включ.	До 7 включ.	До 14 включ.	До 5 включ.	–	До 1,2 включ.

5.2.2 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать характеристикам, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность сыра гладкая. Допускаются углубления и следы складок от запрессовки, шероховатость. Для сыра "Адыгейский" – корка морщинистая со следами прутьев или гладкая без толстого подкоркового слоя с наличием желтых пятен на поверхности. Для сыра "Диетический" – поверхность шероховатая, на разрезе – наличие пустот. Для сыров с наполнителями – поверхность с наличием их включений
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, для соленых видов сыров – в меру соленый. Для сыров "Диетический" и "Адыгейский" – с выраженным привкусом пастеризации, для сыров с наполнителями – с привкусом наполнителей
Консистенция	Однородная, связная, в меру плотная. Допускается слегка крошливая или мажущаяся консистенция
Цвет	От белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Для сыра "Адыгейский" – с наличием кремовых пятен на разрезе. Для сыров с наполнителями – с наличием соответствующего цвета применяемого наполнителя

5.2.3 По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать нормам, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование вида сыра	Массовая доля, %			Кислотность, °Т, не более	Температура при выпуске с предприятия, °С	Фосфатаза
	жира	влаги, не более	поваренной соли, не более			
"Белорусский клинковый" 30 %-ной жирности	30,0 ± 1,6	64,0	–	240,0	6 ± 2	Отсутствует
"Белорусский клинковый" 30 %-ной жирности соленый	30,0 ± 1,6	64,0	2	240,0		
"Белорусский клинковый" нежирный	–	70,0	–	260,0		
"Белорусский клинковый" нежирный соленый	–	70,0	2	260,0		
"Адыгейский"	45,0 ± 1,6	60,0	2	–		
"Диетический"	3,0 ± 0,5	73,0	–	220,0		
"Двинский"	–	72,0	2	270,0		
Примечание – Для сыров "Белорусский клинковый" и "Адыгейский" указано значение массовой доли жира в сухом веществе, для сыра "Диетический" – в абсолютном значении.						

5.2.4 Норма массовой доли наполнителей приведена в рецептурах.

5.2.5 По микробиологическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,001 г продукта	Не допускаются
Патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта	Не допускаются
Примечание – Во всех видах сыров стафилококковые энтеротоксины не допускаются в пределах чувствительности иммуноферментного метода.	

5.2.6 Содержание токсичных элементов и микотоксинов в сырах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

5.2.7 Содержание радионуклидов в сырах не должно превышать допустимые уровни, установленные ГН 10-117.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления сыров должно применяться следующее сырье:

– молоко коровье закупаемое не ниже 1-го сорта, по [1];

– молоко обезжиренное плотностью не менее 1028 кг/м^3, кислотностью не более 20 °Т, полученное из молока коровьего закупаемого;

– молоко обезжиренное пастеризованное плотностью не менее 1028 кг/м^3, кислотностью не более 20 °Т по [2];

– сливки кислотностью не более 19 °Т, полученные из молока коровьего закупаемого, и по [3];

– пахта, полученная при производстве сладкосливочного масла, плотностью не менее 1027 кг/м^3, кислотностью не более 19 °Т по [4];

– сыворотка молочная по [5];

– закваска бактериальная на чистых культурах молочнокислых бактерий по [6] и [7];

– концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков по [8], [9] и другие сухие и жидкие концентраты по НД, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь для изготовления сыров;

– порошок сычужный по НД;

– пепсин пищевой свиной по [10];

– пепсин пищевой говяжий по [11];

– препарат бактериальный БП-Углич-№ 4 сухой или жидкий по [12];

– препарат бактериальный БП-Углич-5А по [13];

– препарат ферментный ВНИИМС по [14] и другие по НД, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь;

– кальций хлористый технический не ниже высшего сорта по ГОСТ 450, кальций хлористый по [15];

– кальций хлористый 2-водный по [16];

– соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже первого сорта;

– зелень петрушки свежая по РСТ БССР 376;

– зелень сельдерея свежая по СТБ 463;

– зелень укропа свежая по РСТ БССР 379;

– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная по ГОСТ 16732;

– паприка по НД;

– ламинария по НД;

– тмин по ГОСТ 29056;

– вода питьевая по СТБ 1188.

5.3.2 Допускается применение аналогичных видов сырья отечественного производства по НД и зарубежного – при наличии разрешения Министерства здравоохранения Республики Беларусь на их использование и регламента фирмы-изготовителя.

5.3.3 Сырье, используемое при изготовлении сыров, должно соответствовать требованиям НД, СанПиН 11-63 РБ и СанПиН 10-124 РБ.

5.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные ГН 10-117.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На каждой упаковочной единице сыра должна быть нанесена несмываемой непахнущей непроходящей через упаковочный материал краской, разрешенной к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, или на этикетке маркировка с указанием:

– наименования продукта и его вида;
– массовой доли жира (для жирных видов сыров);
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– состава продукта (для сыров с наполнителями);
– массы нетто (для фасованных сыров);
– надписи "Упаковано под вакуумом" (при наличии вакуума в упаковке);
– пищевой ценности (приложение А);
– условий хранения;
– даты изготовления и/или срока годности;
– обозначения настоящего стандарта.
– информации о сертификации (при наличии);

Для фасованных сыров, большая лицевая поверхность которой не превышает 10 $см^2$, допускается состав продукта, пищевую ценность и обозначение настоящего стандарта указывать только на транспортной таре.

5.4.2 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака "Беречь от солнечных лучей".

5.4.3 На одной из торцевых сторон транспортной тары с сыром наносят маркировку несмываемой непахнущей краской, разрешенной к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, или навешивают ярлык, или наклеивают этикетку с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта и его вида;
– массы нетто, брутто, тары;
– порядкового номера места с начала месяца;
– количества упакованных сыров;
– количества упаковочных единиц потребительской тары (для фасованных сыров);
– даты изготовления и/или срока годности;
– условий хранения;
– номера партии;
– обозначения настоящего стандарта.

5.5 Упаковка

5.5.1 Сыры упаковывают в:

– пергамент по ГОСТ 1341;
– подпергамент по ГОСТ 1760;
– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, пленку полимерную по НД и другие упаковочные материалы отечественного производства по НД или зарубежного производства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Допускается упаковывать сыры под вакуумом в пленку термоусадочную из полимерных материалов по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы по НД, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

5.5.2 Сыры, нарезанные порциями (целым куском) массой нетто до 500 г включительно, фасуют под вакуумом и без в пленку термоусадочную из полимерных материалов по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы по НД, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

5.5.3 Допускаемые отклонения от номинальной массы нетто единиц потребительской тары фасованных сыров должны соответствовать нормам, приведенным в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное значение массы нетто, г	Допускаемые отклонения массы нетто, %
До 100 включ.	± 5
Св. 100 до 150 включ.	± 4
Св. 150 до 300 включ.	± 3
Св. 300 до 500 включ.	± 2

5.5.4 Упакованные сыры укладывают в транспортную тару:

– ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13511 – ГОСТ 13513; ящики из картона тарного плоского склеенного по ГОСТ 13515; ящики полимерные многооборотные по [17], [18], ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 11354, тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по НД.

5.5.5 Допускается применение другой транспортной тары отечественного производства по НД или зарубежного производства, разрешенной к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

5.5.6 Масса нетто сыра, упакованного в ящики, не должна превышать 15 кг.

Масса брутто контейнеров и тары-оборудования с сыром не должна превышать 216 кг.

5.5.7 Ящики из древесины и древесных материалов должны быть высланы внутри подпергаментом по ГОСТ 1760 или бумагой оберточной по ГОСТ 8273.

Ящики из картона должны быть оклеены лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477, или сшиты металлическими скобами по НД.

5.5.8 Тара и материалы, применяемые для упаковки сыров, должны обеспечивать сохранность продукта.

Многооборотная тара должна иметь крышку, при отсутствии крышки продукт накрывают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и другими материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26809, СТБ 1036, СТБ 1051.

6.2 Каждая партия выпускаемого сыра должна быть проверена лабораторией изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим его качество.

В удостоверении о качестве должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– количество мест и масса нетто;

– наименование продукта и его вида, номер партии;

– дата изготовления;

– условия хранения;

– срок годности;

– данные о результатах анализов продукта по органолептическим показателям, фосфатазе, температуре при выпуске с предприятия, кислотности, массовым долям влаги, жира, поваренной соли (для соленых сыров), наполнителей (для сыров с наполнителями), содержанию радионуклидов,

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о сертификации (при наличии).

6.3 Подлинник удостоверения о качестве должен храниться в экспедиции изготовителя, а получателю выдается его копия или в товарно-транспортной накладной указывают номер удостоверения о качестве и дату его выдачи, дату изготовления, срок годности и условия хранения сыров.

6.4 Определение органолептических показателей, качества упаковки и маркировки, массовых долей жира, влаги, кислотности, массы нетто, фосфатазы и температуры при выпуске с предприятия проводят в каждой партии сыров.

6.5 Массовую долю поваренной соли в соленых сырах определяют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества сыра.

6.6 Массовую долю наполнителей определяют при возникновении разногласий в оценке вкуса сыра.

6.7 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, микробиологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

6.8 Контроль содержания стафилококковых энтеротоксинов проводят при эпидемиологическом неблагополучии.

6.9 Контроль уровня радиоактивного загрязнения сыров осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб и подготовка их к анализу – по СТБ 1036, СТБ 1051, СТБ 1059, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

7.2 Определение температуры, массы сыров и массы нетто фасованных сыров – по ГОСТ 3622.

7.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.4 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 3626.

7.5 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.6 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.7 Определение вкуса и запаха проводят органолептически; внешнего вида, консистенции, цвета, качества упаковки и маркировки – визуально.

7.8 Измерение линейных размеров сыра проводят с помощью линейки металлической по ГОСТ 427.

7.9 Массовую долю вносимых наполнителей гарантируют фактической закладкой. Определение массовой доли поваренной соли – по ГОСТ 3627.

7.10 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.11 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микотоксинов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.12 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сыры транспортируют в авторефрижераторах, машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на этих видах транспорта.

8.2 Сыры хранят при температуре от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха (80 ± 5) %.

8.3 Сроки годности сыров при соблюдении условий, приведенных в 8.2, составляют:

– “Белорусский клинковый”, “Двинский” – 36 ч;

– “Диетический” – 5 сут;

– “Адыгейский” – 7 сут;

сыров, упакованных под вакуумом:

– “Белорусский клинковый” 30 %-ной жирности – 3 сут;

– “Адыгейский” – 9 сут.

8.4 Сроки годности сыров “Белорусский клинковый” нежирный, “Диетический”, “Двинский”, упакованных под вакуумом, устанавливает изготовитель на основании гигиенической оценки и заключения Министерства здравоохранения Республики Беларусь и вносит в технологическую документацию.

8.5 Сроки годности сыров, указанных в 8.3, могут быть увеличены изготовителем продукции в зависимости от особенностей технологии производства, применяемого сырья, упаковочных материалов, условий хранения на основании гигиенической оценки и заключения Министерства здравоохранения Республики Беларусь и должны быть внесены в технологическую документацию изготовителя.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г сыра кисломолочного

Таблица А.1

Наименование сыра	Содержание в 100 г продукта, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
“Белорусский клинковый” 30%-ной жирности	21,9	10,8	1,3	190,0
“Белорусский клинковый” 30%-ной жирности соленый	19,9	10,8	1,3	182,0
“Белорусский клинковый” нежирный	26,5	–	1,4	118,0
“Белорусский клинковый” нежирный соленый	24,5	–	1,4	110,0
“Адыгейский”	16,5	18,0	1,4	233,6
“Диетический”	20,0	3,0	1,3	112,2
“Двинский”	22,0	–	1,5	101,0

Приложение Б
(информационное)

Библиография

[1]	ТУ РБ 00028493.380-94	Молоко коровье. Требования при закупках
[2]	ТУ РБ 100098867.133-2002	Молоко обезжиренное пастеризованное. Технические условия
[3]	ТУ РБ 100098867.117-2001	Сливки из коровьего молока. Требования при закупках
[4]	ТУ РБ 00028493.410-95	Пахта-сырье. Технические условия
[5]	ТУ РБ 100098867.119-2001	Сыворотка молочная. Технические условия
[6]	ТУ РБ 00028493.370-93	Закваски бактериальные, дрожжи и тест-культуры
[7]	ТУ 10-02-02-789-65-91	Закваски бактериальные, дрожжи и тест-культуры
[8]	ТУ РБ 00028493.394-94	Концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков
[9]	ТУ 10-02-02-789-31-90	Концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков КМС-сух.
[10]	ТУ 10.02.01.111-89	Пепсин пищевой свиной
[11]	ТУ 10-02-01-129-90	Пепсин пищевой говяжий
[12]	ТУ 49 172-83	Препарат бактериальный БП-Углич № 4 (сухой и жидкий)
[13]	ТУ 49 1054-85	Препарат бактериальный сухой БП-Углич-5А
[14]	ТУ 10.02.851-90	Препарат ферментный ВНИИМС
[15]	ТУ 6-09-4711-81	Реактивы. Кальций хлористый 2-водный для мясной и молочной промышленности, чистый
[16]	ТУ 6-09-5077-83	Реактивы. Кальций хлористый (обезвоженный) чистый
[17]	ТУ РБ 00916408.003-93	Ящики полимерные многооборотные для бутылок и упаковочной продукции
[18]	ТУ 10 БССР 10-253-90	Ящики полимерные многооборотные для молока и молочной продукции

gost.e-ecolog.ru