ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58340— 2019

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 января 2019 г. № 2-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2019

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 2
3 Термины и определения 4
4 Сущность метода 5
5 Отбор проб с торговой полки 5
6 Доставка проб в лабораторию 7
7 Методы контроля 8
Приложение А (справочное) Перечень методов и определяемых показателей, рекомендуемых для проведения испытаний молочной продукции, отобранной с торговой полки 9
Приложение Б (справочное) Пример оформления акта отбора проб 19
Приложение В (обязательное) Жирнокислотный состав жировой фазы питьевых молока и сливок 20
Приложение Г (обязательное) Жирнокислотный состав жировой фазы кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, варенец, простокваша, йогурт, тан, айран) 21
Приложение Д (обязательное) Жирнокислотный состав жировой фазы сгущенных молочных консервов 22
Приложение Е (обязательное) Жирнокислотный состав жировой фазы сыров полутвердых, мягких, рассольных и плавленых 23
Приложение Ж (обязательное) Жирнокислотный состав жировой фазы сухого молока и сухих сливок 24
Библиография 25

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию

Milk and milk products.
Method of sampling from trade and delivery ofsamples to the laboratory

Дата введения — 2019—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молоко и молочную продукцию (далее — молочная продукция), к которой относятся:

- питьевое молоко [пастеризованное, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературно-обработанное), стерилизованное, топленое];
- питьевые сливки (пастеризованные, ультрапастеризованные, стерилизованные);
- кисломолочные продукты и биопродукты (кефир, ряженка, варенец, простокваша, ацидофилин, в том числе для диетического профилактического питания, а также для детского питания);
- йогурты, йогурты для диетического профилактического и детского питания;
- кисломолочные напитки (кефирный продукт, йогуртный продукт, тан, айран);
- сметана и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны;
- творог и творог с пищевкусовыми компонентами, в том числе творог для детского питания;
- зерненый творог;
- творожные продукты (творожная масса, творожные сырки, в том числе глазированные);
- молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога;
- творожный сыр;
- сыры (мягкие, рассольные, полутвердые);
- молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (мягкие, рассольные, полутвердые);
- молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра;
- мороженое, мороженое с заменителем молочного жира;
- замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов;
- масло и масляная паста из коровьего молока;
- масло и масляная паста из коровьего молока с вкусовыми компонентами;
- сливочно-растительный спред;
- консервы молочные сгущенные с сахаром;
- молокосодержащие сгущенные консервы с сахаром с заменителем молочного жира;
- консервы сгущенные стерилизованные;
- сухое молоко;
- сухие сливки,

и устанавливает метод отбора проб молочной продукции с торговой полки (в местах реализации), условия их доставки в испытательную лабораторию (центр).

Издание официальное

Рекомендуемый перечень показателей и методов контроля проб молочной продукции приведен в приложении А.

Стандарт применяется при проведении экспертизы молока и молочной продукции, находящейся в реализации в торговой сети (на торговой полке).

Настоящий стандарт может применяться организациями, осуществляющими контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, а также организациями, деятельность которых осуществляется в области изготовления и оборота пищевых продуктов.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к качеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 3623 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

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

ГОСТ 3627 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 8218 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ 23327 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

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 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 27709 Консервы молочные сгущенные. Метод измерения вязкости

ГОСТ 28283 Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха

ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

ГОСТ 30305.1 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги

ГОСТ 30305.2 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)

ГОСТ 30305.3 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

ГОСТ 30305.4 Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости

ГОСТ 30648.1 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира

ГОСТ 30648.2 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ 30648.4 Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453 Творог. Технические условия

ГОСТ 31454 Кефир. Технические условия

ГОСТ 31455 Ряженка. Технические условия

ГОСТ 31456 Простокваша. Технические условия

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

ГОСТ 31534 Творог зерненый. Технические условия

ГОСТ 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31665 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31667 Варенец. Технические условия

ГОСТ 31680 Масса творожная «Особая». Технические условия

ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ 31690 Сыры плавленые. Общие технические условия

ГОСТ 31702 Айран. Технические условия

ГОСТ 31703 Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия

ГОСТ 31754 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот

ГОСТ 31976 Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности

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

ГОСТ 31981—2013 Йогурты. Общие технические условия

ГОСТ 32189 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ 32255 Молоко и молочная продукция. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора

ГОСТ 32258—2013 Молоко и молочные продукты. Метод определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32892 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности

ГОСТ 32899 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

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

ГОСТ 32925 Кефир для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33480 Сыр творожный. Общие технические условия

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

ГОСТ 33528 Молоко и молочные продукты. Идентификация белкового состава электрофоретическим методом в полиакриламидном геле

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

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

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33630 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33632 Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33927 Сырки творожные глазированные. Общие технические условия

ГОСТ 33951 Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 33959 Сыры рассольные. Технические условия

ГОСТ 34178 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50457 Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности

ГОСТ Р 51452 Консервы молочные сгущенные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51453 Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире

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

ГОСТ Р 51460 Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов

ГОСТ Р 51487 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

ГОСТ Р 51650 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

ГОСТ Р 52996 Молоко и молочные продукты. Определение активности щелочной фосфатазы. Часть 1. Флуориметрический метод для молока и молочных продуктов

ГОСТ Р 53502 Продукты сырные плавленые. Общие технические условия

ГОСТ Р 53512—2009 Продукты сырные. Общие технические условия

ГОСТ Р 53951—2010 Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ Р 54666 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия

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

ГОСТ Р 54668—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества

ГОСТ Р 54669 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности

ГОСТ Р 54758 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности

ГОСТ Р 54761 Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка

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

ГОСТ Р 55247 Продукты молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли жира методом Вейбулла — Бернтропа

ГОСТ Р 55331 Молоко и молочные продукты. Титриметрический метод определения содержания кальция

ГОСТ Р 55361—2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

ГОСТ Р ИСО 707 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26809.2, ГОСТ Р ИСО 707, техническим регламентам [1]—[3], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **единица продукции:** Определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции (масса нетто продукции в транспортной или потребительской упаковке).

3.2 **штучная продукция:** Продукция, количество которой исчисляется в штуках и единицах фасовки.

3.3 **нештучная продукция:** Продукция, количество которой измеряется в единицах измерения массы и/или объема.

3.4 **выборка:** Совокупность единиц продукции, отобранной для контроля.

3.5 **масса [объем] выборки:** Масса (или объем) единиц молочной продукции в потребительской или транспортной упаковке, составляющих необходимую для проведения испытаний выборку.

3.6 **проба:** Количество молочной продукции, отобранное для анализа.

3.7 **точечная проба:** Проба, взятая единовременно из определенной части контролируемой штучной или нештучной молочной продукции (от монолита масла в ящике или брикета масла и др.).

3.8 **объединенная проба:** Проба, составленная из серии идентичных, отобранных от однородной молочной продукции точечных проб, помещенных в одну емкость.

3.9 **проба для анализа:** Количество продукта, взятого из лабораторной пробы, которое используют для проведения анализа (испытания).

3.10 **лабораторная проба:** Проба, отобранная для доставки в лабораторию и предназначенная для испытаний.

3.11 **контролируемая партия:** Предназначенная для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной упаковке, одного сорта, произведенных на одном заводе-изготовителе, на одном технологическом оборудовании, одной даты изготовления, с одинаковой маркировкой, находящаяся в данный момент времени на торговой полке.

3.12 **контрольная проба:** Проба, дополнительно отобранная в необходимом для анализа количестве, используемая только при возникновении спорных ситуаций, и в необходимых для их разрешения количествах в пределах установленных сроков годности продукции.

3.13 **заинтересованные стороны:** Отдельные лица или организации, имеющие свои интересы к окончательному результату контроля качества продукции.

4 Сущность метода

Метод устанавливает порядок отбора проб молока и молочной продукции с торговой полки, требования к количеству отбираемых проб, их идентификации, маркировке и доставке в лабораторию (центр), а также требования к оборудованию и упаковке, применяемым для отбора проб.

Настоящий метод разработан в соответствии с требованиями технических регламентов [1]—[3].

5 Отбор проб с торговой полки

5.1 Общие требования

5.1.1 Отбор проб молочной продукции проводит специалист, уполномоченный заинтересованными сторонами и имеющий специальную подготовку (профильное образование и/или необходимый объем знаний о качестве и свойствах отбираемых продуктов, навыки работы с пищевыми продуктами, в том числе молочными, прошедший повышение квалификации по процедуре отбора проб). Специалист по отбору проб действует самостоятельно и не допускает вмешательства третьей стороны, под свою ответственность может использовать помощь других лиц (помощников), не причастных к третьей стороне. Он и его помощники принимают соответствующие меры для предотвращения загрязнения отбираемых проб (например, тщательное мытье рук перед отбором проб).

5.1.2 Представителям заинтересованных сторон по возможности обеспечивают их присутствие при отборе проб.

5.1.3 Перед отбором проб проводят оценку условий хранения отбираемой продукции на торговой полке (температура, влажность и т. д.) для установления соответствия с заявленными для данного вида продукции требованиями, указанными на этикетке. В обязательном порядке бесконтактным способом измеряют температуру продукции, от которой отбирается проба. Измерительное оборудование, используемое для проверки условий хранения, должно иметь достаточную точность и должно быть поверено в установленном порядке. При несоответствии характеристик условий хранения продукции на торговой полке (например, температура выше, чем установлено нормативом в маркировке продукции), проба продукции не отбирается, чтобы не получить заведомо недостоверный результат измерений.

5.1.4 Масса (объем) выборки от контролируемой партии определяется целями и программой испытаний. Масса (объем) выборки от контролируемой партии для комплексной оценки продукции должна быть следующей:

- питьевое молоко (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, топленое, топленое ультрапастеризованное) — не менее трех потребительских упаковок объемом (массой) не менее 0,5 л (кг);
- питьевые сливки — не менее четырех потребительских упаковок массой (объемом) не менее 0,25 кг (л);
- кисломолочные продукты (биопродукты), кисломолочные продукты (биопродукты) для диетического профилактического питания, в том числе детского (кефир, ряженка, варенец, простокваша, йогурты) — не менее трех потребительских упаковок массой (объемом) не менее 0,5 кг (л);
- кисломолочные напитки (кефирный продукт, йогуртный продукт, тан, айран) — не менее трех потребительских упаковок массой (объемом) не менее 0,5 кг (л);
- мороженое, мороженое с заменителем молочного жира — не менее шести потребительских упаковок или массой не менее 0,75 кг;

- замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 0,75 кг;
- творог, творожные продукты, зерненый творог, творожные сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога) — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 0,75 кг;
- сыр, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 0,75 кг;
- сметана, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сметаны — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 0,5 кг;
- масло и паста масляная из коровьего молока — не менее трех потребительских упаковок или массой не менее 0,75 кг;
- спреды — не менее трех потребительских упаковок или массой не менее 0,75 кг;
- консервы молочные сгущенные с сахаром — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 1,0 кг;
- молокосодержащие сгущенные консервы с сахаром с заменителем молочного жира — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 1,0 кг;
- консервы сгущенные стерилизованные — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 1,0 кг;
- молоко сухое — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 1,0 кг;
- сухие сливки — не менее четырех потребительских упаковок или массой не менее 1,0 кг.

5.1.5 В случае необходимости проведения дополнительного контроля продукции по показателям, не включенным в приложение А, выборка может быть увеличена пропорционально количеству дополнительных показателей и требований методов испытаний для определения данных показателей.

5.1.6 Затем отбирают контрольные пробы в количестве не менее 1/2 от массы выборки контролируемой партии, которые пломбируют и маркируют так же, как ранее отобранные пробы, и доставляют в испытательную лабораторию (центр), где их хранят для разрешения конфликтных ситуаций (при возникновении).

Срок хранения контрольных проб должен соответствовать установленному изготовителем сроку годности продукции, указанному в этикеточной надписи.

5.1.7 При отборе проб проводят визуальный осмотр внешней поверхности каждой единицы молочной продукции, включенной в выборку. Упаковка должна быть чистой, неповрежденной, без внешних деформаций. При обнаружении несоответствий (негерметичность упаковки, посторонние вещества, плесени и т. д.) молочная продукция отбору не подлежит.

5.1.8 Для микробиологических испытаний лабораторные пробы от весовых продуктов отбирают до отбора проб для физико-химических и органолептических испытаний.

5.1.9 Каждая отобранная проба, направляемая в испытательную лабораторию (центр), должна быть изолирована (опломбирована, опечатана) и этикетирована. Опечатывание осуществляют таким образом, чтобы доступ к содержимому или этикетке был открыт только при разрушении печати (пломбы).

5.1.10 Этикетки должны иметь качество и размер, соответствующие их назначению. Маркировка должна быть легко читаемой, несмываемой, нестираемой и содержать информацию, необходимую для идентификации проб с указанием:

- места отбора проб;
- наименования продукта;
- температуры продукта в момент отбора пробы;
- даты и времени отбора пробы;
- показателей, которые должны быть определены в продукте;
- обозначения стандарта или других документов, по которым изготовлен продукт;
- Ф. И. О., должности и подписи лиц, проводивших отбор проб.

На этикетку с контрольной пробой дополнительно наносят надпись «контрольная проба».

5.1.11 После отбора проб в обязательном порядке составляют акт отбора проб, который подписывается всеми уполномоченными лицами, участвующими в отборе. Пример оформления акта отбора проб приведен в приложении Б.

В случае, если отбор проб проводится не комиссионно, а одним специалистом, то Акт отбора проб может быть составлен при доставке отобранных проб в лабораторию или испытательный центр, при этом соблюдая правила оформления и учитывая время доставки проб на испытания.

5.1.12 К пробам, направляемым в испытательную лабораторию (центр), прилагают сопроводительный документ (например, отчет, протокол или акт) за подписью специалиста по отбору проб и

представителей заинтересованных сторон в случае их присутствия. Сопроводительный документ должен содержать следующую основную информацию:

- Ф. И. О. и контактную информацию специалиста по отбору проб;
- Ф. И. О. и контактную информацию представителей заинтересованных сторон (при их присутствии);
- место, дату и время отбора проб;
- количество и число единиц отобранной продукции;
- наименование и адрес изготовителя продукции;
- метод отбора проб (в случае, если применяется специализированная методика отбора);
- количество отобранных проб;
- обозначение (наименование) отобранных проб;
- маркировку продукции;
- массу отдельных (точечных) проб;
- наименование организации (испытательной лаборатории, центра), куда направлены отобранные пробы (образцы).

5.1.13 В сопроводительном документе также должны быть указаны все факторы, которые могут повлиять на отбор проб, например состояние упаковки, условия окружающей среды (температура и влажность), температура продукта, данные оборудования и упаковки (контейнеров), используемых для отбора проб, а также любая другая специальная информация, относящаяся к молочной продукции, от которой отбираются пробы.

5.2 Требования к оборудованию и упаковке, используемым для отбора проб

5.2.1 Используемые при изготовлении упаковки материалы, непосредственно контактирующие с пробами, должны быть водо- и жиростойкими, нерастворимыми и неабсорбирующими. Емкости и формы для отбора должны соответствовать размерам отбираемой пробы и надежно закрываться. Материалы и оборудование не должны влиять на результаты проводимых испытаний и должны отвечать требованиям, установленным в 5.2.2—5.2.4. При необходимости воздействие света и/или кислорода на пробу должно быть сведено до минимума.

5.2.2 Оборудование и упаковка для отбора проб, предназначенных для химического анализа, должны быть сухими и чистыми, а также не должны влиять на химический состав продукта.

5.2.3 Оборудование и упаковка для отбора проб, предназначенных для сенсорного (органолептического) анализа, должны быть сухими и чистыми и не должны придавать продукту какой-либо вкус или запах.

5.2.4 Оборудование и упаковка для отбора проб, предназначенных для микробиологического анализа и для других целей (например, для токсикологических испытаний), должны быть стерильными, чистыми и не должны влиять на микрофлору пищевых продуктов.

Объединенные и лабораторные пробы отбирают в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 7218 способом, исключающим контаминацию продукта микроорганизмами воздуха, упаковки и инструментов для отбора проб, в специальные полимерные одноразовые стерильные емкости для отбора проб или в стерильную посуду, горловину которой предварительно обжигают в пламени горелки, или в стерильные полимерные пакеты с помощью стерильных инструментов. У одноразовых стерильных инструментов, посуды и емкостей для отбора проб проверяют герметичность упаковки перед их применением. При нарушении герметичности упаковки посуду и инструменты не используют.

Емкость для отбора проб должна быть заполнена не более чем на 3/4, чтобы обеспечить перемешивание пробы. Проба должна быть упакована таким способом, чтобы не было повреждений упаковки или ее потери.

5.2.5 Пробы, отобранные от весовых продуктов в транспортной упаковке, помещают в чистые сухие стеклянные банки с притертыми стеклянными или хорошо пригнанными резиновыми пробками или в соответствующую пластиковую посуду, позволяющую обеспечить герметичность.

6 Доставка проб в лабораторию

6.1 Отобранные пробы молочной продукции, предназначенные для анализа, направляют в испытательную лабораторию (центр). Пробы следует доставлять в лабораторию сразу после отбора. Максимальное время доставки отобранных проб молочной продукции должно быть не более 4 ч.

6.2 Доставку и хранение проб до начала анализов проводят с соблюдением температурно-влажностных условий, установленных нормативной документацией на данный вид продукции и указанных на этикетке в маркировочном тексте.

6.3 В процессе транспортирования следует соблюдать меры предосторожности, чтобы предотвратить воздействие неприятных запахов, прямого солнечного света и других неблагоприятных условий, влияющих на качество молочной продукции. Пробы должны быть доставлены в лабораторию (центр) в неповрежденном состоянии, без нарушения целостности упаковки, пломбы, печати и т. д.

6.4 В случае отбора проб молочной продукции, температура хранения которых ниже минус 16 °С, такие пробы укладывают в изотермические емкости (термос, изотермические коробки, сумки, сумки-холодильники и т. д.), или обкладывают сухим льдом (CO_2), или упаковывают другим способом, обеспечивающим сохранение проб в замороженном состоянии при температуре, не превышающей минус 15 °С.

6.5 Для молочной продукции со специальными условиями хранения необходимо обеспечить транспортирование при температуре, установленной нормативной документацией на данную продукцию.

7 Методы контроля

7.1 При доставке проб в испытательную лабораторию (центр) в каждой единице молочной продукции, включенной в выборку, проводится измерение температуры бесконтактным способом, исключающим вскрытие упаковки. В случае отклонения температурных режимов от требуемых для доставки и транспортировки проба на испытания не принимается и составляется соответствующий документ. В противном случае результаты испытаний не учитывают.

7.2 При поступлении проб в лабораторию (центр) каждую единицу продукции, включенную в выборку, взвешивают. Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто единицы продукции от номинальной массы нетто проводятся по ГОСТ 8.579.

7.3 В зависимости от поставленных целей испытания отобранных проб молочной продукции рекомендуется проводить по методам и критериям, изложенным в приложениях А, В, Г, Д, Е, Ж.

7.4 Возникающие спорные вопросы по отбору и испытаниям проб решают в установленном законодательством порядке и с учетом нормативной или иной документации, по которой продукт вырабатывается.

7.5 Испытания проб продукции проводят до окончания срока годности продукции, что должно быть отражено в протоколе испытаний.

Приложение А
(справочное)

Перечень методов и определяемых показателей, рекомендуемых для проведения испытаний молочной продукции, отобранной с торговой полки

Таблица А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Айран, тан	ГОСТ 31702 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31702 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, СОМО, %	ГОСТ Р 54761
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669
		Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 3627
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Г настоящего стандарта
Варенец	ГОСТ 31667 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31667
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669
		Эффективность термической обработки	ГОСТ Р 52996, ГОСТ 3623
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Г настоящего стандарта
Йогурты, йогуртные продукты	ГОСТ 31981 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31981 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Йогурты, йогуртные продукты	ГОСТ 31981 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Массовая для белка, %	ГОСТ Р 53951, ГОСТ 23327, ГОСТ 31981
		Массовая доля сахарозы или общего сахара в пересчете на инвертный сахар, %	ГОСТ Р 54667
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669, ГОСТ 3624, ГОСТ 31976
		Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668, ГОСТ 3626
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761, ГОСТ 31981—2013 (подраздел 7.9)
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951
		Содержание красителей, консервантов	ГОСТ 31504
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Г настоящего стандарта
Кефир, кефир для детского питания, кефирный продукт	ГОСТ 31454, ГОСТ 32925 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31454, ГОСТ 32925 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867, ГОСТ 30648.1 (для кефира для детского питания)
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327, ГОСТ 30648.2 (для кефира для детского питания)
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669, ГОСТ 30648.4 (для кефира для детского питания)
		Массовая доля кальция (для кефира для детского питания), %	ГОСТ Р 55331
		Содержание дрожжей	ГОСТ 33566
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Кефир, кефир для детского питания, кефирный продукт	ГОСТ 31454, ГОСТ 32925 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Г настоящего стандарта
Масло и паста масляная из коровьего молока, в том числе с вкусовыми наполнителями	ГОСТ Р 52253, ГОСТ 32261, ГОСТ 32899 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ Р 52253, ГОСТ 32261, ГОСТ 33632
		Термоустойчивость	ГОСТ Р 52253, ГОСТ 32261—2013 (подраздел 7.5)
		Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.4), ГОСТ 5867
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подразделы 7.6, 7.7)
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.11)
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) для соленого масла, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.12)
		Массовая доля сахара в масле и пасте масляной с компонентами, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.13)
		Титруемая кислотность жировой фазы, °К	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.15)
		Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.16), ГОСТ 3624
		Активная кислотность молочной плазмы, pH	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.18)
		Кислотное число, мгКОН	ГОСТ Р 50457
		Перекисное число, ммоль/кг, ммоль 1/2 О/кг	ГОСТ Р 51453, ГОСТ Р 51487
		Идентификация жировой фазы масла по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ Р 52253 (критерии оценки), ГОСТ 31663, ГОСТ 31665, ГОСТ 32261 (критерии оценки)
		Содержание консервантов и красителей	ГОСТ 31504

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Молоко питьевое	ГОСТ 31450 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 28283, ГОСТ 31450
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327
		Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668, ГОСТ 3626
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669, ГОСТ 3624
		Группа чистоты	ГОСТ 8218
		Плотность	ГОСТ Р 54758
		Пастеризация (проба на фосфатазу для пастеризованного молока)	ГОСТ Р 52996, ГОСТ 3623
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение В настоящего стандарта
Простокваша	ГОСТ 31456 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31456 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669, ГОСТ 3624
		Пастеризация (проба на фосфатазу или пероксидазу)	ГОСТ Р 52996, ГОСТ 3623
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Г настоящего стандарта
Ряженка	ГОСТ 31455 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31455
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Ряженка	ГОСТ 31455 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669
		Фосфатаза, пероксидаза	ГОСТ Р 52996, ГОСТ 3623
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Г настоящего стандарта
Сливки питьевые	ГОСТ 31451 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31451
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669
		Пастеризация (проба на фосфатазу или пероксидазу)	ГОСТ Р 52996, ГОСТ 3623
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение В настоящего стандарта
Сметана, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны	ГОСТ 31452 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31452 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55247, ГОСТ 5867
		Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 53951
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669
		Пастеризация (проба на фосфатазу или пероксидазу)	ГОСТ Р 52996, ГОСТ 3623
		Молочнокислые микроорганизмы	ГОСТ 33951
		Идентификация жировой фазы (жирнокислотный состав, стерины)	ГОСТ 31452 (критерии оценки), ГОСТ 31979, ГОСТ 32915, ГОСТ 33490
		Массовая доля молочного жира (для молокосодержащего продукта, произведенного по технологии сметаны)	ГОСТ 34178

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Спреды сливочно-растительные	ГОСТ 34178 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 32189, ГОСТ 34178
		Содержание линолевой жирной кислоты, %	ГОСТ 31663, ГОСТ 31665
		Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жировой фазе продукта, %	ГОСТ 31754
		Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	ГОСТ 34178
		Содержание консервантов, мг/кг	ГОСТ 31504, ГОСТ 32189
		Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подраздел 7.4), ГОСТ 32189
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55361—2012 (подразделы 7.6—7.8), ГОСТ 32189
		Кислотность жировой фазы, °К	ГОСТ 32189
		Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли), %	ГОСТ 3627
		Перекисное число, ммоль 1/2 О/кг	ГОСТ 34178
Сыры (полутвердые, рассольные, мягкие и др.), молокосодержащие продукты, произведенные по технологии сыра (полутвердый, рассольный, мягкий)	ГОСТ 32260, ГОСТ 32263, ГОСТ 33959, ГОСТ Р 53512 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 32260, ГОСТ 32263, ГОСТ 33630, ГОСТ 33959 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 51457, ГОСТ Р 55247, ГОСТ 5867
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867, ГОСТ 33630
		Массовая доля молочного жира, %	ГОСТ 34178
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ 3626
		Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %	ГОСТ Р 53512—2009 (подраздел 8.8)
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	ГОСТ Р 55063—2012 (подраздел 7.9), ГОСТ 3627
		Активная кислотность, pH	ГОСТ 32892
		Содержание нитратов, мг/кг	ГОСТ Р 51460
		Содержание бенз(а)пирена (для копченых продуктов), мг/кг	ГОСТ Р 51650, ГОСТ 32258

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Сыры (полутвердые, рассольные, мягкие и др.), молокосодержащие продукты, произведенные по технологии сыра (полутвердый, рассольный, мягкий)	ГОСТ 32260, ГОСТ 32263, ГОСТ 33959, ГОСТ Р 53512 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Содержание консервантов и красителей	ГОСТ 31504
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Е настоящего стандарта
Сыр плавленый, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра	ГОСТ 31690, ГОСТ Р 53502 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ Р 53502, ГОСТ 31690, ГОСТ 33630 или другие нормативные (технические) документы на продукт
		Масса нетто	ГОСТ 3622
		Количество воздушных пустот и не расплавившихся частиц	ГОСТ 31690
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 51457, ГОСТ 5867
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ 3626
		Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ Р 55063, ГОСТ 3627
		Массовая доля сахарозы в сладких плавленых сырах и плавленых сырных продуктах, %	ГОСТ Р 55063—2012 (подраздел 7.12), ГОСТ 31690
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Е настоящего стандарта
		Массовая доля молочного жира, массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	ГОСТ Р 53502, ГОСТ 32915, ГОСТ 34178
Творог, творожные продукты, зерненый творог, творожные сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога	ГОСТ 31453, ГОСТ 31534, ГОСТ 31680, ГОСТ 33480, ГОСТ 33927 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31453, ГОСТ 31534, ГОСТ 31680, ГОСТ 33480, ГОСТ 33927
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867—90 (раздел 2)
		Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 53951, ГОСТ 30648.2, ГОСТ 32255
		Активная кислотность, pH	ГОСТ 32892
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Творог, творожные продукты, зерненый творог, творожные сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога	ГОСТ 31453, ГОСТ 31534, ГОСТ 31680, ГОСТ 33480, ГОСТ 33927 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669, ГОСТ 3624
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 54668, ГОСТ 3626
		Массовая доля сахарозы, %	ГОСТ Р 54667
		Массовая доля соли (для зерненого творога, творожного сыра), %	ГОСТ 3627, ГОСТ 33569
		Определение содержания красителей и консервантов	ГОСТ 31504
		Молочнокислые микроорганизмы	ОСТ 33951
		Выявление фальсификации белковой части продукта немолочными белками	ГОСТ 33528
		Идентификация жировой фазы творога (жирнокислотный состав, стерины), кроме обезжиренного продукта	ГОСТ 31453 (критерии оценки), ГОСТ 31979, ГОСТ 32915, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы творога зерненого	ГОСТ 31453 (критерии оценки), ГОСТ 32915
		Массовая доля молочного жира для продуктов, выработанных с заменителем молочного жира, %	ГОСТ 32915, ГОСТ 34178
Мороженое (молочное, сливочное, пломбир), мороженое с заменителем молочного жира, десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов	ГОСТ 31457, ГОСТ 32256 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 31457, ГОСТ 32256
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867, ГОСТ 32256
		Массовая доля сахарозы, %	ГОСТ Р 54667
		Массовая доля общего сахара, включая сахарозу (для десертов, замороженных), %	ГОСТ 32256
		Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668, ГОСТ 32256
		Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669, ГОСТ 32256
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
Консервы молочные сгущенные с сахаром, молокосодержащие сгущенные консервы с сахаром с заменителем молочного жира	ГОСТ 31688, ГОСТ 31703 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 29245, ГОСТ 31688, ГОСТ 31703

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Консервы молочные сгущенные с сахаром, молокосодержащие сгущенные консервы с сахаром с заменителем молочного жира	ГОСТ 31688, ГОСТ 31703 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Герметичность металлических банок	ГОСТ 29245
		Состояние внутренней поверхности металлических банок	ГОСТ 29245
		Масса нетто	ГОСТ 29245
		Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 51452, ГОСТ 29247
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ 30305.1
		Массовая доля сахарозы, %	ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.2
		Массовая доля сухого молочного остатка, %	ГОСТ 31688, ГОСТ 31703
		Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 53951
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %	ГОСТ 31688, ГОСТ 31703
		Кислотность, °Т	ГОСТ 30305.3
		Вязкость, Па · с	ГОСТ 27709
		Группа чистоты	ГОСТ 29245
		Размер кристаллов молочного сахара, мкм	ГОСТ 29245
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Д настоящего стандарта
		Массовая доля молочного жира для продуктов, выработанных с заменителем молочного жира, %	ГОСТ 32915, ГОСТ 34178
Молоко сухое, сливки сухие	ГОСТ 33629, ГОСТ 33922 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ 29245, ГОСТ 33629, ГОСТ 33922
		Массовая доля влаги, %	ГОСТ 29246
		Массовая доля жира, %	ГОСТ 29247
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %	ГОСТ Р53951, ГОСТ 33629, ГОСТ 33922
		Массовая доля лактозы, %	ГОСТ 29248
		Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка	ГОСТ 30305.4
		Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	ГОСТ 30305.3
		Группа чистоты	ГОСТ 29245

Окончание таблицы А.1

Наименование продукции	Нормативный или технический документ на конкретный вид продукции	Определяемые показатели	Нормативные документы на методы контроля
Молоко сухое, сливки сухие	ГОСТ 33629, ГОСТ 33922 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Идентификация белкового состав	ГОСТ 33528
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов (кроме обезжиренного молока)	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу (кроме обезжиренного молока)	ГОСТ 32915, приложение Ж настоящего стандарта
Молоко сгущенное стерилизованное	ГОСТ Р 54666 или другие нормативные (технические) документы на продукт	Органолептические показатели	ГОСТ Р 54666, ГОСТ 29245
		Масса нетто	ГОСТ 29245
		Массовая доля сухих веществ (влаги), %	ГОСТ Р 54666, ГОСТ 30305.1
		Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 51452, ГОСТ 29247
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %	ГОСТ Р53951, ГОСТ Р 54666
		Кислотность, °Т	ГОСТ 30305.3
		Группа чистоты	ГОСТ 29245
		Идентификация жировой фазы по составу стеринов	ГОСТ 31979, ГОСТ 33490
		Идентификация жировой фазы по жирнокислотному составу	ГОСТ 32915, приложение Д настоящего стандарта

Приложение Б
(справочное)

Пример оформления акта отбора проб

АКТ №
отбора проб
от « __ » _____ 20__ г.

Наименование и адрес организации, где производился отбор проб

_____

Наименование молочной продукции: _____

Температура продукта при отборе _____

Результат наружного осмотра _____
(состояние упаковки, маркировки)

Дата производства (изготовления) _____

Проба (образец) отобраны в соответствии с (указать нормативный или технический документ): _____

_____

Количество отобранных проб: _____
(масса, упаковочные единицы)

Цель отбора: _____

Дата и время отбора проб _____

Ф.И.О. и должность лиц, производивших отбор: _____

Отбор произведен в присутствии:

Подписи лиц, участвующих в отборе:

_____ _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

_____ _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Приложение В
(обязательное)

Жирнокислотный состав жировой фазы питьевых молока и сливок

В.1 Жирнокислотный состав жировой фазы питьевых молока и сливок приведен в таблице В.1.

Таблица В.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—4,4*
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—1,5**
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—32,0
$C_{16:1}$	Пальмитолеиновая	1,3—2,4**
$C_{18:0}$	Стеариновая	8,0—13,5*
$C_{18:1}$	Олеиновая	20,0—32,0**
$C_{18:2}$	Линолевая	2,4—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

* В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0 % от суммы жирных кислот, а содержание стеариновой — до 14,0 % от суммы жирных кислот.

** Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой — по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

*** Для обогащенного питьевого молока допускается отклонение по содержанию линолевой кислоты до 1,8 % от суммы жирных кислот.

Приложение Г
(обязательное)

Жирнокислотный состав жировой фазы кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, варенец, простокваша, йогурт, тан, айран)

Г.1 Жирнокислотный состав жировой фазы кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, варенец, простокваша, йогурт, тан, айран) приведен в таблице Г.1.

Таблица Г.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—4,4*
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0**
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—1,5
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—33,0
$C_{16:1}$	Пальмитолеиновая	1,3—2,4**
$C_{18:0}$	Стеариновая	8,0—13,5
$C_{18:1}$	Олеиновая	20,0—30,0**
$C_{18:2}$	Линолевая	2,0—4,5**
$C_{18:3}$	Линоленовая	До 1,5
$C_{20:0}$	Арахиновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Бегеновая	До 0,1
—	Прочие	2,5—6,5

* В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0 % от суммы жирных кислот, а содержание стеариновой — до 14,0 % от суммы жирных кислот.

** Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой — по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

Приложение Д
(обязательное)

Жирнокислотный состав жировой фазы сгущенных молочных консервов

Д.1 Жирнокислотный состав жировой фазы сгущенных молочных консервов приведен в таблице Д.1.

Таблица Д.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—4,4*
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0**
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—1,5
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—33,0
$C_{16:1}$	Пальмитолеиновая	1,2—2,4**
$C_{18:0}$	Стеариновая	8,0—14,5
$C_{18:1}$	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

* В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0 % от суммы жирных кислот.

** Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой — по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

Приложение Е
(обязательное)

Жирнокислотный состав жировой фазы сыров полутвердых, мягких, рассольных и плавленых

Е.1 Жирнокислотный состав жировой фазы сыров полутвердых, мягких, рассольных и плавленых приведен в таблице Е.1.

Таблица Е.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—4,4*
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0**
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—1,5
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—33,0
$C_{16:1}$	Пальмитолеиновая	1,5—2,4**
$C_{18:0}$	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

* В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0 % от суммы жирных кислот, а содержание стеариновой — до 14,0 % от суммы жирных кислот.

** Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой — по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

Приложение Ж
(обязательное)

Жирнокислотный состав жировой фазы сухого молока и сухих сливок

Ж.1 Жирнокислотный состав жировой фазы сухого молока и сухих сливок приведен в таблице Ж.1.

Таблица Ж.1

Условное обозначение эфиров жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля эфира жирной кислоты, % от суммы эфиров жирных кислот
С4:0	Масляная	2,4—4,2
С6:0	Капроновая	1,5—3,0
С8:0	Каприловая	1,0—2,0
С10:0	Каприновая	2,0—3,8
С10:1	Деценовая	0,2—0,4
С12:0	Лауриновая	2,0—4,4*
С14:0	Миристиновая	8,0—13,0**
С14:1	Миристолеиновая	0,6—2,5
С16:0	Пальмитиновая	21,0—34,0
С16:1	Пальмитолеиновая	1,5—2,4**
С18:0	Стеариновая	9,0—14,0
С18:1	Олеиновая	20,0—32,0**
С18:2	Линолевая	2,5—4,4
С18:3	Линоленовая	До 1,5
С20:0	Арахиновая	До 0,3
С22:0	Бегеновая	До 0,1
—	Прочие	2,5—6,5

* В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0 % от суммы жирных кислот.

** Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой — по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 637.147.2:54306:006.354 ОКС 67.100.10

Ключевые слова: молоко, молочная продукция, метод отбора проб, доставка проб в лабораторию, акт отбора проб

БЗ 12—2018/59

Редактор *Е.А. Моисеева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 17.01.2019. Подписано в печать 28.01.2019. Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,72. Уч.-изд. л. 2,98.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

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

gost.e-ecolog.ru