МКС 67.100.10

к СТБ 2277-2012 Сливки-сырье. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП РБ 15.51.55.300	ОКП РБ 15.51.12

(ИУ ТНПА № 2-2013)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2277-2012

СЛИВКИ-СЫРЬЕ

Технические условия

ВЯРШКІ-СЫРАВІНА

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 637.148.03(083.74)(476) МКС 67.100.10 КП 03

Ключевые слова: сливки-сырье, сливки сырые, сливки пастеризованные, термины и определения, классификация, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.51.55.300

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

ВНЕСЕН национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29 августа 2012 г. № 54

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2012

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
9 Гарантии изготовителя 5
Библиография 6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СЛИВКИ-СЫРЬЕ
Технические условия

ВЯРШКІ-СЫРАВІНА
Тэхнічныя ўмовы

Cream-raw material
Specifications

Дата введения 2013-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сливки-сырье, изготавливаемые из коровьего молока и предназначенные для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

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

СТБ 1051-2012 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

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

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1598-2006 Молоко коровье. Требования при закупках

СТБ ГОСТ Р 51471-2008 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

СТБ ГОСТ Р 51921-2011 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

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 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 9218-86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

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

ГОСТ 13928-84 Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовки их к анализу

ГОСТ 18677-73 Пломбы. Конструкция и размеры

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 23454-79 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

ГОСТ 24067-80 Молоко. Метод определения перекиси водорода

ГОСТ 25228-82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы определения температуры

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

Издание официальное

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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

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

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

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

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

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 сливки-сырье: Сливки, полученные в результате сепарирования коровьего молока и предназначенные для промышленной переработки.

3.2 сырые сливки-сырье: Сливки-сырье, не подвергавшиеся термической обработке свыше температуры сепарирования.

3.3 пастеризованные сливки-сырье: Сливки-сырье, подвергнутые пастеризации.

4 Классификация

Сливки-сырье подразделяют на:

– сливки сырые;

– сливки пастеризованные.

5 Технические требования

5.1 Сливки-сырье (далее – сливки) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов, установленных в [1].

5.2 В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сливки подразделяют на сорта: высший и первый.

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сливок для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид и консистенция	Однородная, гомогенная, непрозрачная жидкость, без механических примесей, сбившихся комочков жира и хлопьев белка.	
		Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Чистые, слегка сладковатые, характерные для сливок, без посторонних привкусов и запахов и с легким привкусом пастеризации для пастеризованных сливок	
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе	

5.3.2 По физико-химическим показателям сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сорта	
	высшего	первого
Массовая доля жира, %:	10 – 58	
Кислотность, °Т, не более, при массовой доле жира, %:		
– от 10,0 до 20,0 включ.	17	18
– свыше 20,0 « 30,0 «	16	17
« 30,0 « 40,0 «	14	15
« 40,0 « 50,0 «	13	14
« 50,0 « 58,0 «	12	13
Термоустойчивость (группа) по алкогольной пробе, не ниже	I	II
Температура, °С, не выше:		
– при отгрузке	6	
– при приемке на перерабатывающем предприятии	8	

5.3.3 По микробиологическим показателям сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для сливок		
	сырых		пастеризованных
	высшего сорта	первого сорта	высшего и первого сортов
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^5	4×10^6	2×10^5
Бактерии группы кишечных палочек в 0,01 г сливок	–		Не допускаются
Патогенные микроорганизмы:			
– сальмонеллы в 25 г сливок	Не допускаются		
– Listeria monocytogenes в 25 г сливок	–		Не допускаются
Staphylococcus aureus в 1,0 г сливок	–		Не допускаются
Бактериальная обсемененность по редуктазной пробе, класс	I	II	–

5.3.4 Содержание в сливках токсичных элементов, антибиотиков, афлатоксина M_1, пестицидов, ингибирующих веществ, меламина и диоксинов не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

5.3.5 Содержание радионуклидов в сливках не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [3].

5.3.6 Жировая фаза сливок должна содержать только молочный жир.

5.3.7 Фосфатаза в пастеризованных сливках не допускается.

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Для изготовления сливок применяют следующее сырье:

– молоко коровье по СТБ 1598.

5.4.2 Сырье, используемое для изготовления сливок, должно соответствовать требованиям ТНПА, [2].

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

– наименование сливок;

– массовую долю жира в процентах;

– сорт;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– массу нетто в килограммах;
– номер партии;
– дату и время (в часах и минутах) изготовления;
– дату и время (в часах и минутах) отгрузки;
– условия хранения;
– температуру при отгрузке;
– сведения о режимах термической обработки (температура, продолжительность) – для пастеризованных сливок;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

5.5.2 Маркировку транспортной тары представляют в сопроводительных документах.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, кислотности, массы нетто, термоустойчивости, фосфатазы (в пастеризованных сливках) и температуры осуществляют в каждой партии сливок.

6.3 Контроль на наличие немолочных жиров осуществляют при подозрении на фальсификацию жировой фазы сливок.

6.4 Контроль содержания количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек и бактериальной обсемененности по редуктазной пробе проводят один раз в декаду.

6.5 Контроль ингибирующих веществ проводят при возникновении разногласий в оценке качества сливок.

6.6 Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина M_1, антибиотиков, пестицидов, меламина, диоксинов, Staphylococcus aureus, патогенных микроорганизмов – сальмонелл и бактерий Listeria monocytogenes – осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем сливок с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.7 Контроль содержания радионуклидов в сливках осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.8 Каждая партия изготовленных и предназначенных для отгрузки сливок должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности) в соответствии с [4].

В удостоверении качества и безопасности указывают:
– номер и дату его выдачи;
– наименование сливок;
– сведения о режимах термической обработки (температура, продолжительность) – для пастеризованных сливок;
– сорт;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– вид тары;
– количество мест;
– номер партии;
– массу нетто;
– данные результатов анализов сливок по органолептическим показателям, массовой доле жира, кислотности, термоустойчивости, фосфатазе, температуре при отгрузке и содержанию радионуклидов;
– дату и время (в часах и минутах) изготовления;
– дату и время (в часах и минутах) отгрузки;
– условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
– подтверждение о соответствии качества и безопасности сливок требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью.

6.9 Контроль сливок, изготовленных для собственного производства, осуществляет изготовитель в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по СТБ ISO 707, СТБ 1036, СТБ 1051, СТБ 1059, ГОСТ 13928, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 28283 (раздел 2, пункты 3.1, 3.3) с учетом требований 5.3.1. Внешний вид, консистенцию и цвет определяют визуально, вкус и запах – органолептически.

7.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.4 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.5 Определение термоустойчивости сливок по алкогольной пробе – по ГОСТ 25228.

7.6 Определение температуры – по ГОСТ 26754.

7.7 Определение массы нетто – по ГОСТ 3622.

7.8 Определение растительных жиров в жировой фазе сливок – по СТБ ГОСТ Р 51471.

7.9 Определение фосфатазы в пастеризованных сливках – по ГОСТ 3623.

7.10 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 9225.

7.11 Определение бактериальной обсемененности по редуктазной пробе – по [5].

7.12 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

7.13 Определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

7.14 Определение бактерий Listeria monocytogenes – по СТБ ГОСТ Р 51921, [6].

7.15 Определение содержания диоксинов – по [7].

7.16 Определение содержания меламина – по [8].

7.17 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, [9] – [12].

7.18 Определение содержания афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

7.19 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.20 Определение содержания антибиотиков – по [13] – [15].

7.21 Определение содержания радионуклидов – по [16] – [20].

7.22 Определение ингибирующих веществ – по ГОСТ 23454 (раздел 2) и ГОСТ 24067 применительно к молоку.

7.23 Допускается осуществлять определение показателей сливок по другим методам и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний, полученных при использовании данных методов и методик.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование сливок производят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Сливки транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218.

Цистерны должны быть плотно закрыты и опломбированы. Для герметизации крышек используют прокладки из пищевой резины по ТНПА или иных материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Запорные устройства крышек пломбируют пломбами металлическими по ГОСТ 18677 или полиэтиленовыми по ТНПА.

8.3 Транспортные средства должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность сливок в процессе их транспортирования и реализации.

8.4 Хранение сливок у изготовителя при температуре (4 ± 2) °С с учетом времени перевозки до начала переработки составляет:

– для сырых – не более 36 ч;

– для пастеризованных – не более 48 ч.

8.5 Хранение сырых и пастеризованных сливок изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре (4 ± 2) °С.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие сливок требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Библиография

[1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.13-19-2002 Производство молока и молочных продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[3] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[4] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитетом по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерством здравоохранения Республики Беларусь, Министерством торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7

[5] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности
Утверждена Госагропром СССР 28.12.1987

[6] Инструкция по применению № 81-09-04 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004

[7] Инструкция по применению № 216-1205 Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также кормах методом хроматомасс-спектрометрии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005

[8] МВИ.МН 3287-2009 Определение содержания меламина в молоке, детском питании на молочной основе, молочных и соевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 31.12.2009

[9] МВИ.МН 1642-2001 Методика экспресс-определения атомно-эмиссинным методом содержания ртути в пищевом сырье и продуктах питания

[10] МВИ.МН 2170-2004 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

[11] МВИ.МН 3699-2010 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевой продукции и сельскохозяйственном сырье методом атомной абсорбции с электротермической атомизацией

[12] МВИ.МН 2297-2010 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

[13] МВИ.МН 3951-2011 Определение содержания тетрациклина в молоке, сухом молоке, мясе, меде, яйцах, сыре и масле с использованием тестсистемы Riidascreen Teatracyclin

[14] МВИ.МН 4230-2012 Определение содержания левомицетина (хлорамфеникола) в молоке, сухом молоке, мясе и меде методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов MaxSignal для определения хлорамфеникола

[15] МВИ.МН 1362-2000 Методика определения пенициллина, стрептомицина и сульфадимезина в продуктах животноводства
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 14.07.2000

[16] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-020, РКГ-03

[17] МВИ.МН 1264-2000 Методика измерения радиоактивных препаратов на низкофоновой системе регистрации бета-излучения 200/LBB

[18] МВИ.МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs и ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320
Утверждена УП «АТОМТЕХ» 28.06.2007

[19] Методические указания для определения по гамма- и бета-излучениям удельной (УА) и объемной (ОА) активности радионуклидов цезия, стронция и калия в воде, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУС-91
Утверждены Белстандартом 29.04.1992

[20] МВИ. МН 1181-2011 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности стронция-90, цезия-137 и калия-40 на гамма-бета-спектрометре МКС-АТ1315, объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов цезия-137 и калия-40 на гамма-спектрометре типа EL 1309 (МКГ-1309) в пищевых продуктах, питьевой воде, почве, сельскохозяйственном сырье и кормах, продукции лесного хозяйства и других объектах окружающей среды
Утверждена УП «Атомтех» 11.11.2011

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 25.09.2012. Подписано в печать 12.11.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.- изд. л. 0,52 Тираж 7 экз. Заказ 1300

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru