ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2263-2012

МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ – СЫРЬЕ

Технические условия

МАЛАКО АБЯСТЛУШЧАНАЕ – СЫРАВІНА

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2011



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.14.043.8(083.74)(476) МКС 67.100.10 КП 03

Ключевые слова: молоко обезжиренное – сырье, термины и определения, классификация, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.51.11.300

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 20 апреля 2012 г. № 21

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ – СЫРЬЕ
Технические условия

МАЛАКО АБЯСТЛУШЧАНАЕ – СЫРАВІНА
Тэхнічныя ўмовы

Skim-milk – raw material
Specifications

Дата введения 2013-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на обезжиренное молоко – сырье, полученное в результате отделения жира от коровьего молока и предназначенное 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 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 ISO 1211-2008 Молоко. Определение содержания жира гравиметрическим методом (контрольный метод)

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 1744-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

СТБ ISO 2446-2009 Молоко. Определение содержания жира

СТБ ISO 8968-1-2008 Молоко. Определение содержания азота. Часть 1. Метод Кьельдаля

СТБ ISO 11816-1-2009 Молоко и молочные продукты. Определение активности щелочной фосфатазы. Часть 1. Флуориметрический метод для молока и молочных напитков

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 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

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 подготовка их к анализу

ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

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

ГОСТ 23454-79 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

ГОСТ 25179-90 Молоко. Методы определения белка

Издание официальное

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения 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

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

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 термины в соответствии с СТБ 1744, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 обезжиренное молоко – сырье: Обезжиренное молоко, полученное в результате отделения жира от молока и предназначенное для промышленной переработки.

3.2 сырое обезжиренное молоко – сырье: Обезжиренное молоко – сырье, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 °С.

3.3 пастеризованное обезжиренное молоко – сырье: Обезжиренное молоко – сырье, подвергнутое пастеризации.

4 Классификация

Обезжиренное молоко – сырье подразделяют на:

– сырое;

– пастеризованное.

5 Технические требования

5.1 Обезжиренное молоко – сырье (далее – обезжиренное молоко) должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов, установленных в [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям обезжиренное молоко должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев белка, включений подмороженного обезжиренного молока
Вкус и запах	Чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку. Допускается для обезжиренного пастеризованного молока привкус, свойственный пастеризованному молоку
Цвет	Белый или белый со слегка синеватым оттенком

5.2.2 По физико-химическим показателям обезжиренное молоко должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, менее	0,5
Массовая доля белка, %, не менее	3,0
Кислотность, °Т	16 – 18
Плотность, кг/м^3, не менее	1030,0
Температура при отгрузке, °С	4 ± 2

5.2.3 Фосфатаза в пастеризованном обезжиренном молоке не допускается.

5.2.4 По микробиологическим показателям обезжиренное молоко должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для обезжиренного молока	
	сырого	пастеризованного
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см^3, не более	5×10^5	2×10^5
Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 см^3	–	Не допускаются
S. aureus в 1,0 см^3	–	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы: сальмонеллы в 25 см^3	Не допускаются	
L. monocytogenes в 25 см^3	–	Не допускаются

5.2.5 Содержание в обезжиренном молоке токсичных элементов, афлатоксина M_1, пестицидов, антибиотиков, ингибирующих веществ, меламина не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

5.2.6 Содержание радионуклидов в обезжиренном молоке не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [3], применительно к молоку.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления обезжиренного молока применяют молоко коровье по СТБ 1598.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления обезжиренного молока, должно соответствовать требованиям ТНПА, [2].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

– наименование обезжиренного молока;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак (при наличии);

– объем (в литрах) или массу нетто (в килограммах);
– номер партии;
– дату и время (ч) изготовления;
– дату и время (ч, мин) отгрузки;
– температуру при отгрузке;
– сведения о режимах термической обработки (температура, продолжительность) – для обезжиренного пастеризованного молока;
– условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

5.4.2 Маркировку наносят на этикетку, ярлык, которые должны быть прочно прикреплены к транспортной таре любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении. Допускается указывать информационные данные в сопроводительной документации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 13928 (в части требований к молоку) и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, кислотности, плотности, температуры, фосфатазы (для пастеризованного обезжиренного молока), объема или массы нетто осуществляют в каждой партии.

6.3 Контроль массовой доли белка осуществляют не реже двух раз в месяц.

6.4 Контроль содержания количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек и ингибирующих веществ осуществляют не реже одного раза в 10 дн.

6.5 Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина M_1, пестицидов, антибиотиков, меламина, S. aureus, патогенных микроорганизмов: сальмонелл, L. monocytogenes осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем обезжиренного молока с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.6 Контроль за содержанием радионуклидов в обезжиренном молоке осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.7 Каждая партия изготовленного и предназначенного для отгрузки обезжиренного молока должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта, сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности), оформленным в соответствии с [4].

В удостоверении качества и безопасности указывают:
– номер удостоверения и дату его выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование обезжиренного молока;
– номер партии;
– вид тары;
– объем или массу нетто;
– данные результатов анализов обезжиренного молока по органолептическим показателям, массовым долям жира, белка, кислотности, плотности, температуре, фосфатазе (для пастеризованного обезжиренного молока) и содержанию радионуклидов;
– дату и время (ч) изготовления;
– дату и время (ч, мин) отгрузки;
– сведения о режимах термической обработки (температура, продолжительность) – для пастеризованного обезжиренного молока;
– условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
– подтверждение о соответствии качества и безопасности обезжиренного молока требованиям настоящего стандарта.

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

6.8 Контроль обезжиренного молока, изготовленного 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 1036, СТБ 1051, СТБ 1059, ГОСТ 26809, ГОСТ 13928, ГОСТ 26929.

7.2 Определение консистенции, цвета проводят визуально.

7.3 Определение вкуса и запаха проводят органолептически в соответствии с ГОСТ 28283 (разделы 1 – 3 и пункты 4.2 и 4.4) или в случае разногласий в оценке качества – по ГОСТ 28283.

Допускается оценку вкуса сырого обезжиренного молока проводить после доведения пробы до кипения с последующим охлаждением до температуры (18 ± 2) °С.

Запах оценивают в пробе обезжиренного молока объемом 10 – 20 мл, подогретой до температуры 35 °С.

7.4 Определение объема или массы нетто – по ГОСТ 3622.

7.5 Определение температуры – по ГОСТ 26754.

7.6 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867, или по СТБ ISO 2446, или по СТБ ISO 1211 (арбитражный метод).

7.7 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25179, или по ГОСТ 23327, или по СТБ ISO 8968-1 (арбитражный метод).

7.8 Определение плотности – по ГОСТ 3625.

7.9 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.10 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623 или по СТБ ISO 11816-1(арбитражный метод).

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

7.12 Определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

7.13 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

7.14 Определение бактерий L. monocytogenes – по [5].

7.15 Определение ингибирующих веществ – по ГОСТ 23454.

7.16 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711 или по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.17 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452 или по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.18 Определение содержания антибиотиков – по [6] – [11] или по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.19 Определение содержания радионуклидов – по [12] – [14] или по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.20 Определение содержания меламина – по [15].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Обезжиренное молоко транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Обезжиренное молоко транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218 и других видах тары с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с молоком.

В транспортных средствах должно быть обеспечено поддержание температуры в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

8.3 Тара, применяемая для транспортирования обезжиренного молока, должна соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность его в процессе транспортирования и реализации.

8.4 Хранение обезжиренного молока у изготовителя осуществляют при температуре от 2 °С до 6 °С, продолжительность хранения не должна превышать 36 ч с учетом времени перевозки.

8.5 Хранение сырого обезжиренного молока, а также пастеризованного обезжиренного молока до начала переработки осуществляется изготовителем продуктов переработки молока в отдельных маркированных емкостях при температуре от 2 °С до 6 °С.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие обезжиренного молока 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
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31.12.2002 № 147

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 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 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

[6] МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.1984

[7] Инструкция № 4.1.10-15-59-2005 Определение левомицетина в продуктах животного происхождения
Утверждена постановлением главного государственного врача Республики Беларусь от 15.11.2005 № 178

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

[9] МВИ. МН 3283-2009 Определение содержания хлорамфеникола в молоке с использованием тест-системы «РИДАСКРИН Хлорамфеникол». Методика выполнения измерений
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 28.12.2009

[10] МВИ. МН 2642-2007 Методика выполнения измерений количества стрептомицина в молоке и мясе с использованием тест-системы «РИДАСКРИН СТРЕПТОМИЦИН»
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 03.01.2009

[11] МВИ. МН 2644-2007 Методика выполнения измерений количества тетрациклина в молоке и мясе с использованием тест-системы «РИДАСКРИН ТЕТРАЦИКЛИН»
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 03.01.2007

[12] Методика экспрессного радиометрического определения удельной и объемной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУБ-01. Минск: Белстандарт, 1990

[13] МВИ. МН 1823-2007 Методика определения 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 и других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклеидов 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 директором научно-производственного унитарного предприятия «АТОМТЕХ» 28.06.2007

[14] Методические указания для определения по гамма- и бета-излучениям удельной (УА) и объемной (ОА) активности радионуклидов цезия, стронция и калия в воде, продуктов питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУС-91. Минск: Белстандарт, 1992

[15] 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

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 24.05.2012. Подписано в печать 21.06.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,50 Тираж экз. Заказ

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