ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қышқыл сүт сусындары «ЖЕМІС» АЙРАН Жалпы техникалық шарттар

Напитки кисломолочные КЕФИР «ФРУКТОВЫЙ» Общие технические условия

ҚР СТ 1327-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қышқыл сүт сусындары

«ЖЕМІС» АЙРАН

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1327-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП, ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» және 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-I «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» Заңдарының ережелері іске асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 **ҚР СТ 1327-2005** «Қышқыл сүтті сусындар. «Жемісті» айран. Техникалық шарттар» стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қышқыл сүт сусындары

«ЖЕМІС» АЙРАН

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт пастерленген қалыпқа келтірілген немесе тамаққа тікелей пайдалануға арналған майсыздандырылған сүттен әзірленген тұтынушы қаптамасына құйылған қышқыл сүт сусыны «Жеміс» (бұдан әрі - өнім) айранға қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 142-97 Сиыр сүтінен жасалған кілегей. Дайындау кезінде қойылатын талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Буып-түю. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсиялық вольтамперометрлік әдіспен антибиотиктерді (левомицетин, тетрациклин тобы) анықтау.

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 2019-2010 Сүт және сүттен қайта өңделген өнімдер. Терминдер мен анықтамалар.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшеу қамтамасыз ету жүйесі. Кез келген түрдегі қаптамалардағы бөліп өлшенген тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, бөліп өлшеу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

ГОСТ 3622-68 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу және оларды сынаққа дайындау.

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдығын анықтаудың титриметрлік әдістері.

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдісі.

ГОСТ 4495-87 Қаймағы алынбаған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5867-90 Сүт және сүт өнімдері. Майды анықтау әдістері.

ГОСТ 6929-88 Повидло. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 7061-88 Тосап. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 10970-87 Майсыздандырылған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 15849-89 Балалар тағамына арналған жеміс-жидек консервілері.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен шыны ыдысқа арналған тасымалдау бумалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 23327-98 Сүт және сүт өнімдері. Ақуыздың массалық үлесін анықтау және Кьелдаль бойынша жалпы азоттың массалық үлесін өлшеу әдісі.

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлорорганикалық пестицидтердің қалдық мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 25776-83. Жеке өнім және тұтынушылық ыдыстағы өнім. Термошөккіш

үлдірге топтастырып орау.

ГОСТ 26663-85 Тасымалдау бумалары. Бумалау құралдарын қолданумен буып-түю. Жалпы техникалық талаптары.

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамларды дайындау. Утты элементтердің мөлшерін анықтауға арналған минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдістері.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 28499-90 Шырындар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомдық-абсорбциялық анықтау әдісі.

ГОСТ 30347-97 Сүт және сүт өнімдері. Staphylococcus aureus-ті анықтау әдістері.

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформдық бактерияларды) табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 афлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 30726-2001 Тамақ өнімдері. Escherichiacoli түрі бактерияларын табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31102-2013 Консервілер. Шырын өнімдері. Қойылтылған жеміс шырындары. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31502–2012 Сүт және сүт өнімдері. Антибиотиктердің мөлшерін анықтаудың микробиологиялық әдістері.

ГОСТ 31658-2012 Майсыздандырылған сүт-шикізат. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. Salmonella түрі бактерияларын табу әдістері.

ГОСТ 31712-2012 Джемдер. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Техникалық шарттар.

ГОСТ 32102-2013 Консервілер. Шырынды өнім. Концетрацияланған жемісті сусындар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 32161-2013 Тамақ өнімдері. Цезийдің Cs-137 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32163-2013 Тамақ өнімдері. Стронцийдің Sr-90 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері.

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттар.

Ескертпе - Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттар мен жіктеуіштердің қолданысын ағымдағы жылдағы жай-күйі бойынша жыл сайын басылып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесі бойынша және ағымдағы жылда жарияланған тиісті ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) стандартты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1] және ҚР СТ 2019 бойынша терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасымен келесі термин қолданылады:

«Жемісті» айран: Пастерленген, қалыптанған немесе майсыздандырылған сүттен, оны айран саңырауқұлақтарынан дайындалған ашытқымен ашыту жолымен, соңынан сүт

ұйындысының әзір болуымен, суытылып, жеміс-жидек компоненттерінің қосылуымен өндірілетін сүт қышқылды сусын.

4 Жіктеу

Қолданылатын шикізатқа және ондағы майдың массалық үлесіне байланысты өнімнің келесі түрлерін өндіреді:

- майлылығы 2,5 % айран;
- майлылығы 1 % айран;
- майсыз айран.

5 Жалпы техникалық талаптары

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

5.1.1 Өнімді сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған гигиеналық талаптарды сақтай отырып, ҚР СТ 1081 стандартына сәйкес әзірленген технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар бойынша, осы стандарттың талаптарымен сәйкестікте өндіреді.

5.1.2 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша өнім 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Өнімнің сипаттамасы		
	Майсыз	Майлылығы 1%	Майлылығы 2,5 %
Сыртқы түрі мен консистенциясы	Бұзылған немесе бұзылмаған ұйындысы бар біртекті сұйықтық. Тағамдық дәмдік компоненттері қосылған жағдайда – олардың болуымен		
Иісі мен дәмі	Таза, сүт қышқылды, сәл ащы дәм, немесе қосылған компоненттерінің әсерінен болған иіс пен дәм		
Түсі	Сүт түстес ақ, біртекті немесе қосылған компоненттерінің әсерінен болған түс		

5.1.3 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша өнім 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Өнім үшін нормасы		
	Майсыз	Майлылығы 1%	Майлылығы 2,5 %
Ақуыздың массалық үлесі, %, артық емес	2.8	2.8	2,8
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	-	1,0	2,5
Құрғақ заттардың массалық үлесі, %, артық емес	15,0	16,0	17,0
Сахарозаның массалық үлесі, %, артық емес	7,0	7,0	7,0
Қышқылдығы, °Т	85-110	85-110	85-110
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі өнімнің температурасы, °С, жоғары емес	4±2	4±2	4±2

5.1.3 Өнімдегі микроағзалардың (ішек таяқшалары тобы бактериялары, ашытқылар, өңездер, Staphylococcus aureus, патогендік микроағзалар, оның ішінде Salmonella, L.monocytogenes түрі бактериялары) мөлшерлерінің рұқсат етілетін деңгейлері [1] талаптарынан аспауға тиіс.

5.1.4 Өнімдегі әлеуетті қауіп тудыратын заттектердің (уытты элементтердің, микотоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауға тиіс.

5.2 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.2.1 Өнімді өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2], [3] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.2.2 Өнімді дайындау үшін мынадай шикізат қолданылады:

- ГОСТ 31449 және ҚР СТ 1760 бойынша қышқылдығы 20 °Т-дан жоғары емес, тығыздығы 1027 кг/см^3-ден кем емес, 2-ші сұрыптан төмен емес сиыр сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша қышқылдығы 20 °Т-дан жоғары емес, тығыздығы 1030 кг/см^3-ден кем емес, майсыздандырылған сиыр сүті;
- ҚР СТ 142 бойынша майдың массалық үлесі 30 %-дан артық емес және қышқылдығы 24 °Т –дан артық емес сиыр сүтінен жасалған кілегей;
- ГОСТ 4495 бойынша – тозаңдата кептіруден өткен қаймағы алынбаған, жоғары сұрыпты құрғақ сиыр сүті;
- ГОСТ 10970 бойынша тозаңдата кептіруден өткен, майсыздандырылған сиыр сүті;
- ГОСТ 33222 бойынша ақ қант;
- [4] бойынша ауызсу (сүтті қалпына келтіру және қант шырынын дайындау үшін);
- ГОСТ 28499 бойынша табиғи жеміс-жидекті шәрбаттар;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша жеміс-жидекті (тосапты) шәрбаттар;
- ГОСТ 15849 бойынша жеміс-жидекті езбе;
- ГОСТ 7061 бойынша тосап;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша жеміс-жидекті қайнатпа;
- ГОСТ 6929, ГОСТ 32099 бойынша повидло;
- ГОСТ 31712 бойынша жеміс-жидекті джем;
- ГОСТ 32102 бойынша сублимациялық кептірілген мәйегі бар шырындар;
- сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын ашытқыларды дайындау және қолдану бойынша белгіленген тәртіппен бекітілген нұсқаулыққа сәйкес айран саңырауқұлақтарынан дайындалған ашытқы.

5.3 Таңбалануы

5.3.1 Тұтынушылық орауышты таңбалау [1], [5] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

5.3.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау орауышының, тасымалдау бумасының таңбалануы [1], [5]-пен сәйкестікте, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес «Күн сәулесінен сақтау керек», «Ең төмен және ең жоғары температура мәнін көрсетумен температураны шектеу» манипуляциялық белгілерін немесе ескертпе жазбаларын салумен жүзеге асырылады.

5.3.3 Мөлдір полимерлік материалмен бандерольдау барысында, таңбалауды топтық орауыштың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау бумасының бүйір жақ беттеріне

салмауға жол беріледі. Бұл жағдайда таңбалау қызметін тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық орауыштағы немесе тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған, көрініп тұратын жазбалары атқарады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парақтарға салады немесе кез келген қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.3.4 Өнімді бөлшек сауда желісінде өткізу 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректері болған жағдай жүзеге асырылуға тиіс (А қосымшасы).

5.4 Буып-түю

5.4.1 Өнімді буып-түю үшін пайдаланылатын буып-түю материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [6] талаптарына және олар сонымен сәйкестікте дайындалған құжаттарға сәйкес келуі және сақтау, тасымалдау және өткізу барысында өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуге тиіс.

5.4.2 Топтық орауышты жасау ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

5.4.3 Тасымалдау бумаларын ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындайды.

5.4.4 Тасымалдау бумасына салуды тасымалдау бумасының әр бүйірінен тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының бірден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау бумасына салуды тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының төменгі қатарларының пішіндерін өзгертпестен сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

5.4.5 Бір орауыш бірлігіндегі өнімнің таза салмағының нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг-нан көп емес) ГОСТ 8.579-мен сәйкестікте.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімнің партияларын және іріктеме көлемін ГОСТ 26809 бойынша анықтайды.

6.2 Өнімді белгіленген тәртіпте бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасымен сәйкестікте, 5-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ГОСТ 3622 бойынша жүргізіледі.

7.2 Өнімнің физикалық-химиялық көрсеткіштерін бақылау іріктемеге қосылған тұтынушы орауыштың әр бірлігі бойынша жеке-жеке жүргізіледі.

Орауыштың сапасын көзбен көріп анықтайды. Өнімнің сыртқы түрі, консистенциясын, түсЗн, дәмі мен иісЗн органолептикалық түрде анықталады.

7.3 Майдың массалық үлесі ГОСТ 5867 бойынша анықталады.

7.4 Қышқылдығы ГОСТ 3624 бойынша анықталады.

7.5 Ақуыздың массалық үлесі ГОСТ 23327 бойынша анықталады.

7.6 Сахарозаның және жалпы қанттың массалық үлесі ГОСТ 3628 бойынша анықталады.

7.7 Микробиологиялық көрсеткіштері ГОСТ 32901 бойынша анықталады.

7.8 Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформдық бактерияларды) табу және мөлшерін анықтау әдістері ГОСТ 30518 бойынша жүргізіледі.

7.9 Salmonella түрі бактерияларын анықтау ГОСТ 31659 бойынша жүргізіледі.

7.10 Staphylococcus aureus түрі бактерияларын анықтау ГОСТ 30347 бойынша

жүргізіледі.

7.11 Escherichia coli түрі бактерияларын анықтау ГОСТ 30726 бойынша жүргізіледі.

7.12 Хлорорганикалық пестицидтердің қалдық мөлшерін анықтау әдістері ГОСТ 23452 бойынша жүргізіледі.

7.13 Уытты элементтерді атомдық-абсорбциялық анықтау әдісі ГОСТ 30178 бойынша жүргізіледі.

7.14 Уытты элементтерді анықтауға сынамаларды дайындау ГОСТ 26929 бойынша жүргізіледі.

7.15 Уытты элементтерді анықтау:

- ГОСТ 26927 бойынша сынапты;
- ГОСТ 26930 бойынша күшәнді;
- ГОСТ 26932 бойынша қорғасынды;
- ГОСТ 26933 бойынша кадмийді.

7.16 ГОСТ 30711 бойынша M_1 афлатоксинінің мөлшерін табу және анықтау әдістері.

7.17 ҚР СТ 1505 бойынша антибиотиктердің мөлшері анық анықталады тайды.

7.18 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтердің мөлшері анықталады.

7.19 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің мөлшері анықталады.

7.20 Микотоксиндердің мөлшері Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органымен бекітілген әдістемелер бойынша анықталады.

8 Тасымалдау

Өнімі көліктің осы түрінде қолданылатын тез бүлінетін жүкті тасымалдау ережелеріне сәйкес арнайы көлік құралдарымен тасымалданады.

9 Өндірушінің кепілдіктері

9.1 Тасымалдау талаптарын сақталған жағдайда, әзірлеуші өнімнің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

9.2 Технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап өнімнің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын әзірлеуші [1], [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

А қосымшасы
(міндетті)

1-кесте - 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректер

Өнімнің атауы	Май,	Ақуыз, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал/ кДж
Майлылығы 2,5 % айран, кем емес	2,5	2,8	7,0	61,7/14,73
Майлылығы 1 % айран, кем емес	1,0	2.8	7,0	48,0/11,5
Майсыз айран, кем емес	-	2.8	7,0	39,0/9,3

Библиография

[1] КО ТР 033/2013 Сүттің және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2013 жылғы 09 қазандағы № 67 техникалық регламенті).

[2] КО ТР 021/2011 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 техникалық регламенті).

[3] КО ТР 029/2012 Тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің және технологиялық қосалқы құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар (Кеден одағының 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 техникалық регламенті).

[4] Су көздеріне, шаруашылық-ауызсумен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар (Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылғы 22 сәуірде № 10774 болып тіркелген).

[5] КО ТР 022/2011 Таңбалануы бөлігіндегі тамақ өнімдері (Кеден одағының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 техникалық регламенті).

[6] КО ТР 005/2011 Орауыштың қауіпсіздігі туралы Кеден одағының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 техникалық регламенті.

ӘОЖ 637.146.21 **МСЖ 67.100.99**

Түйінді сөздер: «Жеміс» айраны, сиыр сүті, сүт ұйындысы, майсыздандырылған айран, сүт қышқылы сусындары

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Напитки кисломолочные

КЕФИР «ФРУКТОВЫЙ»

Общие технические условия

СТ РК 1327-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от «30» ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2022 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1327-2005 «Напитки кисломолочные. Кефир «Фруктовый». Технические условия»

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Напитки кисломолочные

КЕФИР «ФРУКТОВЫЙ»

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую упаковку напиток кисломолочный - кефир «Фруктовый» (далее – продукт), изготовленный из пастеризованного нормализованного или обезжиренного молока и предназначенный для непосредственного потребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 142-97 Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2019-2010 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

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

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

ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

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

ГОСТ 6929-88 Повидло. Общие технические условия.

ГОСТ 7061-88 Варенье. Общие технические условия.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 15849-89 Консервы плодовые и ягодные для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

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 25776-83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая

в термоусадочную пленку.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

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 28499-2014 Сиропы. Общие технические условия.

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

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1.

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli.

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ 31502–2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков.

ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия.

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия.

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Технические условия.

ГОСТ 32102-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия.

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины в соответствии с [1], СТ РК 2019, а также следующий термин с соответствующим определением:

Кефир «Фруктовый»: Кисломолочный напиток, вырабатываемый из пастеризованного нормализованного или обезжиренного молока путём сквашивания его закваской, приготовленной на кефирных грибках, с последующим созреванием молочного сгустка, охлаждением и введением плодово-ягодных компонентов.

4 Классификация

Продукт в зависимости от применяемого сырья и его массовой доли жира изготовляют следующих видов:

- кефир 2,5 % жирности;
- кефир 1 % жирности;
- кефир нежирный.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [1], [2], по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности.

5.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта		
	нежирного	1% жирности	2,5 % жирности
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием		
Запах и вкус	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами		
Цвет	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами.		

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта		
	нежирного	1 % жирности	2,5 % жирности
Массовая доля белка, %, не менее	2.8	2.8	2,8
Массовая доля жира, %, не менее	-	1,0	2,5
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	15,0	16,0	17,0
Массовая доля общего количества сахарозы, %, не менее	7,0	7,0	7,0
Кислотность, °Т	85-110	85-110	85-110
Температура при выпуске с предприятия, ^{0} С, не выше	4±2	4±2	4±2

5.1.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, Staphylococcus aureus, патогенные, в том числе бактерии рода Salmonella, L.monocytogenes) в продукте по [1].

5.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте по [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для производства продукта, должно соответствовать требованиям [1], [2], [3].

5.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже 2-го сорта, кислотностью не выше 20 °Т, плотностью не менее 1027 кг/см^3 по ГОСТ 31449 и СТ РК 1760;
- молоко коровье обезжиренное, кислотностью не выше 20°Т, плотностью не менее 1030 кг/см^3 по ГОСТ 31658;
- сливки из коровьего молока с массовой долей жира не более 30% и кислотностью не более 24°Т по СТ РК 142;
- молоко коровье цельное сухое распылительной сушки высшего сорта – по ГОСТ 4495;
- молоко коровье обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- вода питьевая по [4] (для восстановления молока и приготовления сахарного сиропа);
- сиропы плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 28499;
- сиропы плодово-ягодные (вареньевые) по действующей нормативной документации;
- пюре плодовое и ягодное по ГОСТ 15849;
- варенье по ГОСТ 7061;
- подварка фруктово-ягодная по действующей нормативной документации;
- повидло по ГОСТ 6929, ГОСТ 32099;
- джем плодово-ягодный по ГОСТ 31712;
- соки с мякотью сублимационной сушки по ГОСТ 32102;
- закваска, приготовленная на кефирных грибках в соответствии с действующей инструкцией по приготовлению и применению заквасок на предприятиях молочной промышленности, утвержденной в установленном порядке.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [1], [5].

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [5] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры с указанием минимального и максимального значений температуры».

5.3.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или

групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.3.4 Реализация продукта в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с А.1 (Приложение А).

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [6] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.4.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.4.4 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной упаковки, исключая механическую деформацию.

5.4.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 26809.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ГОСТ 3622.

7.2 Контроль физико-химических показателей продукта проводят отдельно по каждой единице потребительской упаковки, включенной в выборку.

Качество упаковки определяют визуально. Внешний вид, консистенцию, цвет, вкус и запах продукта определяют органолептически.

7.3 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867.

7.4 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.6 Определение массовой доли сахарозы и общего сахара по ГОСТ 3628.

7.7 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 32901.

7.8 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

7.9 Определение бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659.

7.10 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347.

7.11 Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli по

ГОСТ 30726.

7.12 Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов по ГОСТ 23452.

7.13 Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов - по ГОСТ 30178.

7.14 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929.

7.15 Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933.

7.16 Методы выявления и определения содержания афлатоксина M_1 по ГОСТ 30711.

7.17 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

7.18 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.20 Определение содержания микотоксинов определяют по методикам, утвержденным уполномоченными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

8 Транспортирование

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

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования.

9.2 Условия хранения и срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Приложение А
(обязательное)

Таблица А. 1 - Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукта	Жир,	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Кефир 2,5 % жирности, не менее	2,5	2,8	7,0	61,7/14,73
Кефир 1 % жирности, не менее не менее	1,0	2.8	7,0	48,0/11,5
Кефир нежирный, не менее	-	2.8	7,0	39,0/9,3

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

[2] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67).

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58).

[4] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 10774).

[5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769).

УДК 637.146.21 **МКС 67.100.99**

Ключевые слова: кефир «Фруктовый», молоко коровье, молочный сгусток, кефир обезжиренный, напитки кисломолочные

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru