ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2494-2017

ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

ПАСТЫ ТВАРОЖНЫЯ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ ДАШКОЛЬНАГА І ШКОЛЬНАГА ЎЗРОСТУ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.146.023:613.22(083.74)(476) МКС 67.100.10 КП 03

Ключевые слова: пасты творожные, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

ОКП РБ 10.51.40.300

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 техническим комитетом по стандартизации ТК BY 16 «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31 января 2017 г. № 9

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2017

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

ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
Общие технические условия

ПАСТЫ ТВАРОЖНЫЯ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ ДАШКОЛЬНАГА І ШКОЛЬНАГА ЎЗРОСТУ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Curd paste for feeding children of preschool and school age
General specifications

Дата введения 2017-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творожные пасты для питания детей дошкольного и школьного возраста, изготовляемые из творога с добавлением сахаров, с добавлением или без добавления молочных продуктов и (или) пищевкусовых компонентов и предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу детей дошкольного и школьного возраста и других возрастных групп населения.

2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 315-2007 Творог. Общие технические условия

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 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования

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

СТБ 1203-2012 Какао тертое. Технические условия

СТБ 1205-2012 Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия

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 сырое. Технические условия

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

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 1887-2016 Сливки питьевые. Общие технические условия

СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия

СТБ 2277-2016 Сливки-сырье. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

Издание официальное

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ ISO 707-2013 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

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 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 6442-89 Мармелад. Технические условия

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 9142-2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16280-2002 Агар пищевой. Технические условия

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия

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

ГОСТ 23452-2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

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 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 30648.1-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира

ГОСТ 30648.2-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ 30648.3-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 30648.4-99 Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 30648.7-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы

ГОСТ 30706-2000 Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31979-2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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

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

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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 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 заменяющими (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, установленные в ТР ТС 033, ТР ТС 021, ТР ТС 005, ТР ТС 022, ТР ТС 029, СТБ 1744 (в части, не противоречащей ТР ТС 033, ТР ТС 021), [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 паста творожная для питания детей дошкольного и школьного возраста: Молочный составной вязкий продукт, произведенный из творога с добавлением сахаров, с добавлением или без добавления сливок, сливочного масла, сухого молока, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов (ароматизаторов и (или) немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока), с последующей термической обработкой или без нее.

4 Классификация

4.1 Творожные пасты для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – творожные пасты) в зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов, в том числе сахара, изготовляют:

– сладкие;

– сладкие с пищевкусовыми компонентами.

4.2 Творожные пасты по 4.1 в зависимости от массовой доли жира изготовляют: от 3,5 % до 10,0 %.

4.3 Творожные пасты по 4.1, 4.2, подвергнутые термической обработке, изготовляют термизированными.

5 Технические требования

5.1 Творожные пасты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 033 и соблюдением требований, установленных санитарными нормами и правилами производства пищевой продукции для детского питания [1], санитарными правилами и нормами производства молока и молочных продуктов [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 Творожные пасты по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, нежная, вязкая или мажущаяся. Допускается легкая мучнистость; незначительное отделение сыворотки в процессе хранения. При добавлении пищевкусовых компонентов – с наличием или без наличия их включений
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными пищевкусовыми компонентами
Цвет	Белый, белый с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными пищевкусовыми компонентами. Допускается незначительное окрашивание творожной пасты в местах контакта с пищевкусовыми компонентами (цукатами, изюмом и т. п.)

5.2.2 Творожные пасты по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	3,5–10,0
Массовая доля белка, %	6–17
Кислотность, °Т, не более	150
Массовая доля влаги, %	46,0–74,0
Массовая доля сахарозы (общего сахара в пересчете на инвертный) *, %, не более	10,0
Массовая доля углеводов, %, не более	16,0
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2
* Показатель «Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный, %, не более» определяют при изготовлении творожной пасты с фруктовыми пищевкусовыми компонентами.	

5.2.3 Конкретные наименования творожных паст, в том числе и придуманные названия, органолептические характеристики, значения физико-химических показателей в пределах норм, установленных настоящим стандартом, расход сырья (с указанием ТНПА или приведенными характеристиками, позволяющими его идентифицировать), пищевая ценность и срок годности для конкретного наименования творожной пасты должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 Творожные пасты по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 033, [3], [4].

5.2.5 Содержание в творожных пастах токсичных элементов, афлатоксина M_1, пестицидов, показателя окислительной порчи, антибиотиков, меламина, диоксинов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, ТР ТС 033, [3], [4].

5.2.6 Содержание в творожных пастах радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [5].

5.2.7 Содержание в творожных пастах пищевых добавок и ароматизаторов должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 029, [6], [7].

5.2.8 Жировая фаза творожных паст должна содержать только молочный жир.

5.2.9 Фосфатаза в творожных пастах не допускается.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления творожных паст применяют следующее сырье:

– творог-ДМ для детского питания, полученный методом ультрафильтрации, кислотностью не более 150 °Т, с массовой долей влаги не более 80,0 %;

– творог, изготавливаемый с последующим удалением сыворотки центрифугированием, кислотностью не более 220 °Т, с массовой долей влаги не более 84,0 %;

– творог, полученный методом ультрафильтрации, кислотностью не более 220 °Т, с массовой долей влаги не более 82,0 %;

– творог по СТБ 315 (кроме замороженного);

– масло сливочное по СТБ 1890, не ниже высшего сорта;

– сливки-сырье по СТБ 2277;

– сливки, полученные путем сепарирования молока коровьего по СТБ 1598;

– сливки питьевые по СТБ 1887;

– молоко сухое по СТБ 1858;

– наполнители для пищевых продуктов (фруктовые, злаковые, карамельные, молочные и др.), разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции для детского питания;

– сахар по ГОСТ 33222;

– пудру сахарную по ГОСТ 33222;

– какао-порошок по СТБ 1205, ГОСТ 108;

– какао тертое по СТБ 1203;

– цукаты, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции для детского питания;

– виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;

– фрукты сушеные по ГОСТ 32896;

– мармелад по ГОСТ 6442;

– ванилин по ГОСТ 16599;

– ваниль по ТНПА, ванильный экстракт и другие пищевые экстракты из растительного сырья, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции для детского питания;

– ароматизаторы, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции для детского питания;

– стабилизаторы консистенции: желатин по ГОСТ 11293, агар пищевой (Е406) по ГОСТ 16280 и другие, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции для детского питания;

– воду питьевую по СТБ 1188, [8].

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления творожных паст, должно соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 021, ТР ТС 029, ТР ТС 033, [1], [3]–[7].

5.3.3 Допускается применение аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам и показателям безопасности, перечисленным в 5.3.1, отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства, соответствующего требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029, ТР ТС 033, [1], [3]–[7] и разрешенного к применению в установленном порядке для производства пищевой продукции для детского питания.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка творожных паст в потребительской упаковке и способы ее доведения – в соответствии с требованиями ТР ТС 022, ТР ТС 033, СТБ 1100 (в части, не противоречащей ТР ТС 033, ТР ТС 022), СТБ 8019 и настоящим стандартом.

На каждую единицу потребительской упаковки должны быть нанесены следующие сведения:

– наименование творожной пасты с учетом ее термической обработки;

– массовая доля жира творожной пасты, %;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированной на территории Евразийского экономического союза (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– масса нетто, г;

– состав;

– информация о том, что творожные пасты относятся к продуктам питания детей дошкольного и школьного возраста;

– пищевая ценность (указана в рецептурах);

– дата изготовления;

– срок годности;
– условия хранения (в том числе после вскрытия упаковки);
– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение технологического документа изготовителя (на усмотрение изготовителя);
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– штриховой идентификационный код.

5.4.2 Маркировка творожных паст в транспортной (групповой) упаковке и способы ее доведения – в соответствии с требованиями ТР ТС 022, ТР ТС 033 и настоящим стандартом (для групповой упаковки способы доведения маркировки применительно к транспортной упаковке – с учетом требований СТБ 8019).

5.4.3 Маркировка транспортной (групповой) упаковки должна содержать следующие информационные сведения:

– наименование творожной пасты с учетом ее термической обработки;
– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированной на территории Евразийского экономического союза (при наличии);
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– массовую долю жира творожной пасты, %;
– номер партии;
– массу нетто транспортной (групповой) упаковки (массу брутто – на усмотрение изготовителя);
– массу нетто в упаковочной единице и количество упаковочных единиц;
– условия хранения;
– дату изготовления;
– срок годности;
– манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры», с указанием минимального и максимального значений температуры по 8.2;
– обозначение технологического документа изготовителя (на усмотрение изготовителя);
– обозначение настоящего стандарта.

5.5 Упаковка

5.5.1 Творожные пасты изготавливают в виде фасованных продуктов с одинаковой номинальной массой герметично упакованными. Требования к количеству творожной пасты, содержащейся в упаковочной единице, ее маркировке и партии фасованного продукта – по ТР ТС 022, ТР ТС 033, СТБ 8019.

5.5.2 Творожные пасты упаковывают в:

– пленку полиэтиленовую, наполненную по ТНПА, предназначенную для упаковывания молочных продуктов;
– стаканчики из полистирола по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов;
– коробочки и стаканчики из материала комбинированного по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов;
– стаканчики из полипропилена с крышками из фольги алюминиевой под термозаварку по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов;
– коробочки из пленки поливинилхлоридной по ГОСТ 25250, из ленты полистирольной или полипропиленовой по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов.

5.5.3 Масса нетто творожной пасты в потребительской упаковке – не более 200 г.

5.5.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинальной массы устанавливает изготовитель.

5.5.5 Творожные пасты в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку:

– лоток из картона гофрированного по ГОСТ 9142;
– ящики из картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515;
– тару-оборудование по ГОСТ 24831;
– ящики полимерные многооборотные по ТНПА.

В случае применения многооборотных полимерных ящиков в технологической документации изготовителя необходимо установить способ их обработки.

5.5.6 Творожные пасты укладывают в ящики вплотную друг к другу рядами, но не более 4 по высоте. Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933 (при необходимости).

5.5.7 Масса нетто творожных паст в транспортной упаковке должна быть не более 5 кг.

5.5.8 Ящики из картона должны быть оклеены лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 или прошиты металлическими скрепками по ТНПА.

5.5.9 Допускается упаковывать творожные пасты в потребительской упаковке в групповую упаковку – пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 или полиэтиленовую по ГОСТ 10354.

Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.10 Творожные пасты в транспортной (групповой) упаковке укладывают на поддоны по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке.

Штабелирование поддонов не допускается во избежание деформации упаковки творожных паст.

5.5.11 Потребительскую и транспортную (групповую) упаковку укупоривают способом, обеспечивающим качество, безопасность и сохранность творожных паст в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.12 Допускается применение других типов потребительской, транспортной (групповой) упаковки и укупорочных средств отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.5.13 Упаковка и укупорочные средства должны соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 005, [9], [10] и обеспечивать качество, безопасность и сохранность творожных паст в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.1 и настоящему стандарту.

Определение партии – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.1, с учетом следующего дополнения: «имеющая одно и то же значение массы нетто».

6.2 Контроль качества упаковки и соответствия маркировки, органолептических показателей, массовых долей жира и влаги, кислотности, фосфатазы, среднего содержимого партии фасованной творожной пасты, содержимого упаковочной единицы (массы нетто), соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы, содержания добавленных пищевых добавок, пищевкусовых компонентов, температуры при выпуске с предприятия осуществляют в каждой партии творожной пасты.

6.3 Для контроля творожных паст по показателям «содержимое упаковочной единицы (массы нетто)» и «среднее содержимое партии фасованной творожной пасты» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя план выборочного контроля по СТБ 8035 или иной план выборочного контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

Партию творожных паст по данным показателям принимают при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по СТБ 8035 или ГОСТ ISO 2859-1;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019.

6.4 Контроль массовой доли белка осуществляют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества творожных паст.

6.5 Контроль массовой доли сахарозы (общего сахара в пересчете на инвертный) и углеводов осуществляют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества творожных паст.

6.6 Контроль жировой фазы творожных паст осуществляют при возникновении разногласий в оценке их качества или в случае обоснованного предположения о фальсификации продукта растительными жирами.

6.7 Контроль микроскопического препарата (кроме творожных паст термизированных) и содержания бактерий группы кишечных палочек осуществляют в соответствии с [11] (применительно к творогу).

6.8 Контроль содержания плесеней и дрожжей осуществляют не реже одного раза в месяц.

6.9 Контроль содержания токсичных элементов, меламина, диоксинов, афлатоксина M_1, пестицидов, антибиотиков, показателя окислительной порчи, бактерий L. monocytogenes, S.aureus, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью контроля, установленными изготовителем в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующих безопасность творожных паст.

6.10 Контроль содержания радионуклидов в творожных пастах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ ISO 707, СТБ 1036, СТБ 1051, СТБ 1059, ГОСТ 26929, ГОСТ 26809 (пункт 2.6.2) и ГОСТ 26809.1 (пункт 4.6), со следующим дополнением.

Для составления объединенной пробы творожной пасты в потребительской упаковке, включенной в выборку, всю отобранную творожную пасту (после контроля массы нетто по 7.5) освобождают от упаковки.

Затем ее переносят в посуду, отделяют извлекаемые пищевкусовые компоненты (изюм, цукаты и др.), находящиеся внутри творожной пасты, и все тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу. Масса объединенной пробы творожной пасты в потребительской упаковке равна массе продукта, включенного в выборку, за исключением массы извлекаемых пищевкусовых компонентов (изюма, цукатов и др.), находящихся внутри творожной пасты. Допускается при использовании мелкодисперсных пищевкусовых компонентов и (или) из-за невозможности их извлечения (какао и т. п.) физико-химические показатели определять без их удаления.

7.2 Качество упаковки и соответствие маркировки, внешний вид, консистенцию и цвет творожной пасты определяют визуально.

7.3 Определение вкуса и запаха – органолептически при температуре творожной пасты от плюс 15 °С до плюс 20 °С. Сразу после вскрытия потребительской упаковки определяют запах.

7.4 Определение температуры творожной пасты при выпуске с предприятия – по ГОСТ 3622.

7.5 Определение содержимого упаковочной единицы (массы нетто), среднего содержимого партии фасованной творожной пасты, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы – по СТБ 8035.

7.6 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 30648.1.

7.7 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 30648.3.

7.8 Определение кислотности – по ГОСТ 30648.4.

7.9 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 30648.2.

7.10 Определение массовой доли сахарозы – по ГОСТ 30648.7, [12].

Определение массовой доли общего сахара в пересчете на инвертный – по ГОСТ 3628.

7.11 Определение массовой доли углеводов – расчетным методом путем суммирования содержания в творожной пасте сахаров, пектинов и крахмала (при наличии).

7.12 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.13 Определение содержания показателя окислительной порчи – по [13].

7.14 Определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519, ГОСТ 31659.

7.15 Определение бактерий Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031, [14].

7.16 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

7.17 Определение микроскопического препарата, бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 32901.

7.18 Определение дрожжей, плесеней – по ГОСТ 30706.

7.19 Определение содержания афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

7.20 Определение содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.21 Определение содержания антибиотиков – по [15], [16]. Контроль антибиотиков по сырью осуществляют по ГОСТ 31502.

7.22 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.23 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [17], [18].

7.24 Определение содержания меламина – по [19].

7.25 Определение содержания диоксинов – по [20].

7.26 Определение жировой фазы творожной пасты – по ГОСТ 31979.

7.27 Определение содержания добавленных пищевкусовых компонентов, пищевых добавок – гравиметрическим методом по фактической закладке (до разработки и введения методов и методик выполнения измерений, разрешенных к применению в установленном порядке) на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501, с ценой деления и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

7.28 Допускается при оценке (подтверждении) соответствия осуществлять контроль показателей творожной пасты по другим методикам и методам выполнения измерений, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021, ТР ТС 033, которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Творожные пасты транспортируют и хранят в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 033 и настоящего стандарта.

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

8.2 Творожные пасты транспортируют и хранят при температуре от 2 °С до 6 °С, установленной изготовителем.

8.3 Сроки годности и условия хранения творожных паст, в том числе после вскрытия упаковки, устанавливает и утверждает изготовитель в установленном законодательством порядке и вносит в технологический документ.

8.4 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения творожных паст указаны в приложении А.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие творожных паст требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения творожных паст

А.1 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения при температуре от 2 °С до 6 °С составляют для:

– творожных паст – 72 ч с даты изготовления;

– творожных паст термизированных – 5 сут с даты изготовления.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 03.06.2013 № 42

[2] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.11.2012 № 177

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[4] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

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

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[8] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[9] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[10] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[11] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности
Утверждена Госагропромом СССР 28.12.1987

[12] МВИ МН 4475-2012 Определение содержания сахаров (глюкозы, фруктозы, сахарозы, лактозы, мальтозы мальтодекстрина) в специализированных продуктах питания, биологически активных и пищевых добавках)
Утверждена ГУ РНПЦ гигиены 19.11.2012

[13] МВИ. МН 3067-2008 Методика определения перекисного числа в специализированных продуктах для детей, беременных и кормящих матерей
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.01.2009

[14] Инструкция по применению № 81-0904 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004

[15] Инструкция по применению № 33-0102 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 11.07.2002

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

[17] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом заместителя главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[18] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом заместителя главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[19] 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

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

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 13.02.2017. Подписано в печать 27.02.2017. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.-изд. л. 0,85 Тираж 2 экз. Заказ 466

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru