ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ӨНДІРУГЕ АРНАЛҒАН ТҮЙЕ СҮТІ

Техникалық шарттар

МОЛОКО ВЕРБЛЮЖЬЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

ҚР СТ 166-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ӨНДІРУГЕ АРНАЛҒАН ТҮЙЕ СҮТІ

Техникалық шарттар

ҚР СТ 166-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі
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 карашадағы № 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 166-97 «Шұбатты өндіруге арналған түйе сүті» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат "Стандарттау жөніндегі нормативті құжаттар" ақпараттық көрсеткіштерінде, ал өзгерістер мәтіні - ай сайын басылатын "Ұлттық стандарттар" ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі. Осы стандартты қайта қарау (жою) немесе ауыстыру жағдайында, тиісті хабрлар ай сайын басылатын "Ұлттық стандарттар" ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі.

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ӨНДІРУГЕ АРНАЛҒАН ТҮЙЕ СҮТІ

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт өнеркәсіптік өндіруге арналған қаймағы алынбаған түйе сүтіне таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтеме берілетін нормативтік құжаттар қажет:

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

ГОСТ 3625-84 Сүт және сүт өнімдері. Тығыздығын анықтау әдістері.

ГОСТ 3626-73 Сүт және сүт өнімдері. Ылғалдылықты және құрғақ заттекті анықтау әдістері.

ГОСТ 5037-97 Сүтке және сүт өнімдеріне арналған металл флягалар. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 8218-89 Сүт. Тазалығын анықтау әдістері.

ГОСТ 9218-86Е Автокөлік құралдарына орнатылатын, тағам өнімдеріне арналған цистерналар. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 13928-84 Сүт және дайындалатын кілегей. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу және оларды талдауға әзірлеу әдістері.

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

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлор органикалық пестицидтердің қалдық санын анықтаудың әдістері.

ГОСТ 23454-79 Сүт. Баяулатқыш заттектерді анықтау әдістері.

ГОСТ 24065-80 Сүт. Соданы анықтау әдістері.

ГОСТ 24066-80 Сүт. Аммиакты анықтау әдістері.

ГОСТ 26754-85 Сүт. Температураны өлшеу әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тағамдық өнімдер. Сынамаларды дайындау. Улы элементтерінің құрамын анықтауға арналған минерализация.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тағамдық өнімдер. Улы элементтерді атомды-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30538-97 Тағамдық өнімдер. Атомды-эмиссионды әдіспен улы элементтерді анықтаудың әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тағамдық өнімдер. В1 және М1 афлатоксиндердің құрамын анықтаудың әдістері.

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

ГОСТ 32161-2013 Тағамдық өнімдер. Cs-137 цезийдің құрамында болуын анықтау әдісі.

ГОСТ 32163-2013 Тағамдық өнімдер. Sr-90 стронцийдің құрамында болуын анықтау әдісі.

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

Ескертпе – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыныптауыштардың әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар көрсеткіші» анықтамалық көрсеткіші және сәйкесінше ай сайын басып шығарылатын, ағымдағы жылы жарияланған ақпараттық көрсеткіш бойынша ағымдағы жылға жағдайына қатысты тексерген дұрыс. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандартты пайдалану барысында ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылмастан күші жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже сол сілтемені қозғамайтын тұрғыдан қолданылады.

3 Техникалық талаптар

3.1 Сүт шаруашылықтардағы сау, ветеринарлық заңнама талаптарымен сәйкестікте инфекциялық аурулардан таза жануарлардан алынуы тиіс және сапасы жағынан осы стандарттың [1], [2] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

3.2 Сүт сауылып алынғаннан кейін тазартылуы және 2 сағаттан артық емес уақыт бойы (4±2)°С температураға дейін суытылуы тиіс.

3.3 Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарымен келісілуі бойынша сүтті сауылғаннан кейін бір сағаттың ішінде суытпастан өткізуге жол беріледі. Мұндай жағдайда сүт сапасын анықтау барысында температура ескерілмейді. Суытылмаған шикі сүтті сақтау 6 сағаттан артық емес.

3.4 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша түйе сүті 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сұрыптарға арналған сипаттама және норма	
	біріншісі	екіншісі
Дәмі мен иісі	Таза, жаңа сауылған сүтке тән емес бөгде дәмдер мен иістері жоқ	
Консистенциясы	Біртекті, шөгіндісіз және қауызсыз	
Түсі	Ақтан ақшыл сарыға дейін	

3.5 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша түйе сүті 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сұрыптарға арналған сипаттама және норма	
	біріншісі	екінші
Майдың массалық үлесі %, кем емес	3	3
Ақуыздың массалық үлесі %, кем емес	3,8	3,8
Қышқылдығы, Т, артық емес	17,5	17,5
Тығыздығы, кг/м3, кем емес	1032	1032
Құрғақ заттектердің орта мөлшері, %	15	15
Эталон бойынша тазалық деңгейі, тобынан кем емес	I	II
Қабылдау барысындағы температура, °С, артық емес	10	10

3.6 Микробиологиялық көрсеткіштері, түйе сүтіндегі уытты элементтердің, микотоксиндердің, пестицидтердің, антибиотиктердің, радионуклидтердің мөлшері [2] нормалардан аспауы тиіс.

3.7 Қышқылдық, тығыздық көрсеткіштері және майдың массалық үлесі бойынша талаптарды қанағаттандырмайтын, бірақ жаңа сауылған және қаймағы алынбаған сүт бақылау (қоралық) сынамасының негізінде қабылданады.

Бақылау сынамаларын алуды және сүт сапасының көрсеткіштерін анықтауды дайындаушы ұйымдар мен жеткізуші шаруашылықтардың өкілдері бірлесе жүргізуі тиіс. Сынамаларды талдау нәтижелері қызмет ету мерзімі бақылау сынамасын іріктеу сәтінен бастап бір айға дейін белгіленетін актімен рәсімделуі тиіс.

Бақылау сынамасының негізінде қабылданған сүттің сұрыбын анықтауды тазалық деңгейі мен бактериялық тұқымдануының көрсеткіштері бойынша жүргізу қажет.

3.8 Келесі түрдегі сүт қабылдауға жатпайды:

- иіңгендерден емізудің алғашқы 15 күнінде алынған сүт (уыз) және емізудің соңғы 15 күнінде алынған сүт (ескі сүт);
- бейтараптандырушы және баяулатушы заттектер (антибиотиктер, залалсыздандырушы және консервілеуші заттектер) қосылған сүт;
- химикаттар мен мұнай өнімдерінің иісі бар сүт;
- өсімдіктер мен жануарларды қорғауға арналған химиялық заттектердің қалдық мөлшері бар сүт;
- шіріген, ашыған, ащы, борсыған, көгерген, металл татыған дәмі бар және қатты білінген жемшөп дәмі мен иісі (пияздың, сарымсақтың, жусанның) бар сүт;
- ауру немесе аурудан таза екеніне күдік бар түйелер .

4 Қабылдау ережелері

4.1 Партияны және іріктеме көлемін анықтау ГОСТ 13928 бойынша.

4.2 Сүтті тапсыруды-қабылдауды партиялармен, әрбір жеткізуші бойынша жеке жүргізеді.

4.3 Сүттің бактериялық тұқымдануын және баяулатқыш заттектерін анықтау әрбір онкүндікте бір реттен сирек емес.

5 Бақылау әдістері

5.1. Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ГОСТ 13928 бойынша жүзеге асырылады.

5.2. Түсін, дәмін, иісін, консистенциясын анықтау органолептикалық бақылаумен жүргізіледі.

5.3. Майдың массалық үлесін анықтау – ГОСТ 5867 бойынша.

5.4. Эталон бойынша тазалық деңгейін анықтау ГОСТ 8218 бойынша.

5.5. Қышқылдығын анықтау ГОСТ 3624 бойынша.

5.6. Тығыздығын анықтау ГОСТ 3625 бойынша.

5.7. Ылғалдылығын және құрғақ заттекті анықтау ГОСТ 3626 бойынша.

5.8. Температурасын анықтау ГОСТ 26754 бойынша.

5.9. Ақуыздың массалық үлесін анықтау ГОСТ 23327 бойынша.

5.10. Бактериялық тұқымдануын анықтау ГОСТ 32901 бойынша.

5.11. Баяулатқыш заттекті анықтау ГОСТ 23454 бойынша.

5.12. Бейтараптандырушы заттектерін анықтау ГОСТ 24065 және ГОСТ 24066 бойынша.

5.13. Ылғалдың және құрғақ заттектің массалық үлесін анықтау ГОСТ 3626

бойынша.

5.14. Уытты элементтердің, антибиотиктердің, микотоксиндердің, пестицидтердің, радионуклидтердің мөлшерін бақылау [3]-ке сәйкес бекітілген әдістемелер бойынша жүзеге асырылады.

5.15. ГОСТ 31502, ГОСТ 23454 бойынша антибиотиктердің құрамын анықтау.

5.16. ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің құрамын анықтау.

5.17. Метоксиндерді анықтау (афлатоксин M_1) ГОСТ 30711 бойынша.

5.18. Радионуклидтер құрамын анықтау - ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша.

6 Өндірушінің кепілдігі

Өндіруші сақтау және тасымалдау шарттары сақталған жағдайда, түйе сүтінің осы стандарттың талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

6.1 Сақтау

Түйе сүті сүт өнеркәсібі кәсіпорнына жібергенге дейін арнаулы үй-жайларда (4±2)°С-дан аспайтын температурада 36 сағаттан артық емес уақыт сақталуы тиіс (тасымалдау уақытын қоспағанда).

6.2 Тасымалдау

6.2.1 Сүтті ГОСТ 9218 бойынша сүтке арналған автоцистерналарда немесе ГОСТ 5037 бойынша металл флягаларда тасымалдайды, оған белгіленген үлгідегі санитарлық паспорты болған жағдайда. Тасымалдау тез бүлінетін жүктерді тасымалдаудың нақты көлік түрінде қолданылатын ережелерімен сәйкестікте жүзеге асырылады.

6.2.2 Сүтті тасымалдау үшін пайдаланылатын ыдыс тығыз жабылуы, таза болуы, бүлінбеген және тат баспаған, залалсыздандырылған және бумен өңделген болуы және [4] талаптарға сәйкес келуі тиіс. Крандар, цистерналардың люктері және флягалар пломбаланады.

6.2.3 Әртүрлі сауындардың суытылмаған сүттерін араластыруға тыйым салынады.

Сүтті цистерналармен тасымалдау барысында цистернаның әрбір бөлігі сол бір сападағы сүтпен толтырылуы тиіс.

Библиография

КО ТР 033/2013 Сүттің және сүт өнімінің қауіпсіздігі туралы (ЕЭК Кеңесінің 2013 ж 09.10 № 67 шешімі)

КО ТР 021/2011 Тамақ өнімінің қауіпсіздігі туралы (КО комиссиясының 2011 09.12 № 880 шешімі)

КО ТР 005/2011 Орауыштың қауіпсіздігі туралы (КО комиссиясының 2011 ж. 16.08 № 769 шешімі)

ӘОЖ 637.141 **ЖӨС 92 2000** **Н11 тобы**

Түйінді сөздер: түйе сүті, шұбат, қолдану саласы, нормативтік сілтемелер, техникалық талаптар, қабылдау ережелері, бақылау әдістері, тасымалдау және сақтау, өндіруші кепілдіктері.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МОЛОКО ВЕРБЛЮЖЬЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

СТ РК 166-2015

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН 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 166-97 «Молоко верблюжье для переработки на шубат»

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

МОЛОКО ВЕРБЛЮЖЬЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Дата введения 2017-01-01

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молоко верблюжье цельное заготовляемое, предназначенное для промышленной переработки.

2. Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия.

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

ГОСТ 8218-89 Молоко. Метод определения чистоты.

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

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 24065-80 Молоко. Методы определения соды.

ГОСТ 24066-80 Молоко. Методы определения аммиака.

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры.

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

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.

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов 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 замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3. Технические требования

3.1 Молоко должно быть получено от здоровых животных в хозяйствах, благополучных по инфекционным болезням в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства и по качеству соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], [2].

3.2 Молоко после дойки должно быть подвергнуто очистке и охлаждено до температуры (4±2)°С в течение не более 2 часов.

3.3 По согласованию с предприятиями молочной промышленности допускается сдача молока без охлаждения в течение одного часа после дойки. В этом случае температура при определении качества молока не учитывается. Хранение сырого молока без охлаждения не более 6 часов.

3.4 По органолептическим показателям верблюжье молоко заготовляемое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	Первого	второго
Вкус и запах	Чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.	
Консистенция	Однородная, без осадка и хлопьев	
Цвет	От белого до слабо -желтого	

3.5 По физико-химическим показателям верблюжье молоко заготовляемое должно соответствовать требованиям, указанным в. таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	Первого	второго
Массовая доля жира %, не менее	3	3
Массовая доля белка %, не менее	3,8	3,8
Кислотность, Т, не более	17,5	17,5
Плотность, кг/м^3, не менее	1032	1032
Содержание сухих веществ в среднем,%	15	15
Степень чистоты по эталону, не ниже группы	I	II
Температура при приемке, °С, не более	10	10

3.6 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов в верблюжьем молоке заготовляемом устанавливаются в соответствии с [2].

3.7 Молоко верблюжье заготовляемое, не удовлетворяющее требованиям по показателям кислотности, плотности, массовой доли жира, но свежее и цельное, принимается на основании контрольной (стойловой) пробы.

Отбор контрольной пробы и определение показателей качества молока должны проводить совместно представители заготовительных организаций и хозяйств-поставщиков. Результаты анализа проб должны быть оформлены актом, срок действия которого устанавливается до одного месяца с момента отбора контрольной пробы.

Определение сорта молока, принятого на основании акта контрольной пробы, необходимо проводить по показателям степени чистоты и бактериальной обсемененности.

3.8 Не подлежит приемке молоко:

- полученное от верблюдиц в первые 15 дней лактации (молозиво) и последние 15 дней лактации (стародойное);
- с добавлением нейтрализующих и ингибирующих веществ (антибиотиков, дезинфицирующих и консервирующих веществ);
- с запахом химикатов и нефтепродуктов;
- с остаточным количеством химических средств защиты растений и животных;
- с гнилостным, прогорклым, горьким, затхлым, плесневелым, металлическим привкусом и резко выраженным кормовым привкусом и запахом (лука, чеснока, полыни);
- от больных или подозреваемых в заболевании верблюдиц.

4 Правила приемки

4.1 Определение партии и объем выборки по ГОСТ 13928.

4.2 Сдачу-приемку молока производят партиями отдельно по каждому поставщику.

4.3 Определение бактериальной обсемененности молока и ингибирующих веществ не реже одного раза в декаду.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб и подготовка к анализу осуществляется по ГОСТ 13928.

5.2 Определение цвета, вкуса, запаха, консистенции производится органолептическим контролем.

5.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

5.4 Определение степени чистоты по эталону по ГОСТ 8218.

5.5 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

5.6 Определение плотности по ГОСТ 3625.

5.7 Определение температуры по ГОСТ 26754.

5.8 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327

5.9 Определение бактериальной обсемененности по ГОСТ 32901.

5.10 Определение ингибирующих веществ по ГОСТ 23454.

5.11 Определение нейтрализующих веществ по ГОСТ 24065 и ГОСТ 24066.

5.12 Определение массовой доли влаги и сухого вещества по ГОСТ 3626.

5.13 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929.

5.14 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;
- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;

5.15 Определение содержания антибиотиков по ГОСТ 31502, ГОСТ 23454.

5.16 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

5.17 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

5.18 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6 Гарантии изготовителя

Производитель гарантирует соответствие верблюжьего молока заготовляемого требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования

6.1 Хранение

Верблюжье молоко заготовляемое до отправки на предприятия молочной промышленности должно храниться при температуре не выше $(4\pm2)^{\circ}C$ в специальных помещениях не более 36 часов (включая время перевозки).

6.2 Транспортирование

6.2.1 Молоко транспортируют в автоцистернах для молока по ГОСТ 9218 или металлических флягах по ГОСТ 5037 при наличии на него санитарного паспорта, установленного образца. Транспортирование осуществляется специализированными транспортными средствами для скоропортящихся грузов.

6.2.2 Тара, используемая для транспортирования молока, должна плотно закрываться, быть чистой, без повреждений и ржавчины, продезинфицированной и обработанной паром и соответствовать требованиям [3]. Краны, люки цистерн и фляги пломбируются.

6.2.3 Смешивание неохлажденного молока различных удоев запрещается.

При перевозке молока в цистернах каждый отсек цистерны должен заполняться молоком одного и того же качества.

Библиография

[1] ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции (решение Совета ЕЭК от 09.10.13 № 67).

[2] ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции (решение комиссии ТС от 09.12.11 № 880).

[3] ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки (решение комиссии ТС от 16.08.11 № 769).

УДК 637.141 **ОКП 92 2000** **Группа Н11**

Ключевые слова: молоко верблюжье заготовляемое, область применения, нормативные ссылки, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

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