ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЛИВКИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Требования при заготовках

СТ РК 142-97

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерство экономики и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Алматы

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским конструкторским институтом мясной и молочной промышленности

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта Республики Казахстан № 21 от 17 июля 1997 года.

3 ВВЕДЕН ВЗАМЕН РСТКазССР 142-81

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2002 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства экономики и торговли Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЛИВКИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Требования при заготовках

Дата введения 1998-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сливки из коровьего молока заготовляемые, предназначенные для промышленной переработки.

Требования разделов 3, 4, 5 и 6 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми.

Обязательные требования к качеству сливок, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 3.6, 3.7.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации;

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты". Титрометрические методы определения кислотности;

ГОСТ 5О37-78Е Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия;

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

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

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

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках;

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

ГОСТ 23454-79 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ;

ГОСТ 24065-80 Молоко. Методы определения соды;

ГОСТ 24066-80 Молоко. Методы определения аммиака;

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

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры;

ГОСТ 25927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути;

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди;

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца;

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия;

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка;

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утв. МЗ СССР 01 августа 1983г. №5061-89.

Издание официальное

3 Технические требования

3.1 Сливки, заготовляемые должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться из коровьего молока по ГОСТ 13264 на всех типах сепараторов-сливкоотделителей.

3.2 Сливки должны быть свежими, чистыми, охлажденными.

3.3 Сливки сразу после сепарирования охлаждают до температуры не выше 8°С и доставляют на предприятия молочной промышленности в сыром или пастеризованном виде.

3.4 Сливки подразделяются на два сорта: первый и второй и по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Вкус и запах	Чистый, свежий, слегка сладковатый, характерный для сливок без посторонних привкусов и запахов	Чистый, свежий, слегка сладковатый характерный для сливок Допускается слабовыраженный - кормовой привкус и запах
Консистенция	Однородная, без сбившихся комочков жира, механических примесей	Однородная, без механических примесей. Допускается незначительное количество комочков жира
Цвет	От белого до светло-желтого	От белого до светло-желтого

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Массовая доля жира, %	От 33 до 37 вкл.	От 33 до 37 вкл.
Кислотность, °Т, не более	14	17
Термоустойчивость по пробе на кипячение	10	10

3.6 По показателям безопасности сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Бактериальная обсемененность по редуктазной пробе, класс, не ниже	1	2
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
свинец	0,1	0,1

кадмий	0,03	0,03
мышьяк	0,055	0,055
ртуть	0,005	0,005
медь	1,0	1,0
цинк	5,0	5,0
Микотоксины, мг/кг, не более:		
афлатоксин B_1	не допускается	не допускается
афлатоксин M_1	0,0005	0,0005
Антибиотики, ед/г, не более:		
антибиотики тетрациклиновой		
группы	0,01	0,01
пенициллин	0,01	0,01
стрептомицин	0,5	0,5
Радионуклиды, Ки/кг, цезий стронций-90	1×10^{-10}	1×10^{-10}

3.7 Содержание пестицидов в сливках не должно превышать допустимых уровней, установленных "Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", утв. 01.08.1983 г. № 5061-89.

3.8 Сливки от больных или подозреваемых в заболевании коров принимаются только при соблюдении действующих санитарных и ветеринарных правил, разрешении санветнадзора и после термической обработки.

Такие сливки доставляют в отдельной таре с соответствующей отметкой в накладной. Смешивание таких сливок со сливками, полученными из молока от здоровых коров, не допускается.

3.9 Сливки не соответствующие требованиям 11 сорта, а также сливки доставленные, от хозяйств, подозреваемых в заболевании коров, относят к несортовым.

3.9 Несортовые сливки могут быть приняты и переработаны в присутствии сдатчика на масло-сырец или топленое. Результаты оформляются актом с указанием выхода продуктов и их качества.

3.10 Не подлежат приемке сливки:

- полученные из молока в первые 7 дней лактации (молозиво) и последние 7 дней лактации (стародойное);
- фальсифицированные, с добавлением нейтрализующих и ингибирующих веществ (антибиотиков, дезинфицирующих и консервирующих веществ);
- с запахом химикатов и нефтепродуктов;
- гнилостным, прогорклым, горьким, затхлым, плесневелым, металлическим привкусом и резко выраженным привкусом и запахом (лука, чеснока, полыни, жома, силоса);
- с хлопьями и сгустками, механической загрязненностью и окраской, несвойственной нормальным сливкам, замороженные;
- доставляемые в грязной, ржавой таре.

3.11 Сливки, доставляемые непосредственно в торговую сеть, предприятия общественного питания, лечебные учреждения, должны соответствовать требованиям ТУ 10.02.02.789.08.

4 Правила приемки

4.1 Определение партии и объем выборки производится по ГОСТ 13928.

4.2 Сдачу-приемку сливок производят партиями отдельно по каждому поставщику-изготовителю.

4.3 На каждую партию отгружаемых сливок поставщик должен выписать сопроводительную накладную в которой указывают:

- наименование пункта отправки;
- количество мест;
- массу нетто;
- дату и час выработки;
- время отправки;
- массовую долю жира;
- кислотность;
- температуру.

4.4 Предприятие приемщик в сопроводительной накладной указывает:

- фактическую массу сливок;
- сорт;
- время доставки и приема;
- температуру;
- время возврата чистой и продезинфицированной тары.

Результаты анализов на массовую долю жира, кислотность и органолептическую оценку сливок заносят в приемный журнал и сопроводительную накладную.

5 Методы контроля

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

5.2 Проверка сливок на соответствие требованиям п. 3.4 проводится органолептическим контролем.

Оценка вкуса сырых сливок производится после пастеризации при температуре (72+2)°С с выдержкой 30 с.

Определение запаха производится в сливках, нагретых до температуры (37+2)°С.

Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества сливок выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

5.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

5.4 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

5.5 Определение термоустойчивости по ГОСТ 25228 не реже 1 раза в декаду от каждого поставщика.

5.6 Определение бактериальной обсемененности по ГОСТ 92251 не реже 1раза в декаду.

5.7 Определение эффективности термической обработки по ГОСТ 3623.

5.8 В каждой партии сливок, полученных из молока, подозреваемых в заболевании коров.

5.8 Определение температуры по ГОСТ 26754.

5.9 Определение ингибирующих веществ по ГОСТ 23454 1 раз в декаду.

5.10 Определение нейтрализующих веществ по ГОСТ 24065 и ГОСТ 24066 при подозрении.

5.11 Контроль на фальсификацию по инструкции "Методы контроля сливок на примесь воды", утвержденной в установленном порядке.

5.12 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, антибиотиков, шкотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным органом здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 До отправки на предприятия молочной промышленности сливки должны храниться при температуре не выше 10°С не более 20 часов.

6.2 Продолжительность хранения сливок на предприятиях молочной промышленности при температуре 'не выше 10°С не более 12 часов.

6.3 Сливки транспортируют в автоцистернах для молока по ГОСТ 9218 и металлических флягах по ГОСТ 5037 всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.4 Тара, используемая для транспортирования сливок, должна плотно закрываться, быть чистой, нержавой, продезинфицированной.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Поставщик гарантирует соответствие сливок из коровьего молока требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

УДК 637.146/1484637.2/3 **Группа Н 17**

Ключевые слова: сливки заготовляемые, область применения, нормативные ссылки, технические требования, правила приемки,, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.01
СТ РК 142-97 «Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 3, 4, 5 и 6 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству сливок, обеспечивающие его безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 3.6, 3.7. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

gost.e-ecolog.ru