МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34255— 2017

Консервы молочные

МОЛОКО СУХОЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГБНУ «ВНИМИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. № 52—2017)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1968-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34255—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Классификация . . . 3
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 5
7 Методы контроля . . . 5
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (обязательное) Жирно-кислотный состав жировой фазы продукта . . . 8
Приложение Б (справочное) Масса пробы продукта для определения органолептических показателей, индекса растворимости, группы чистоты и титруемой кислотности . . . 9
Библиография . . . 11

Поправка к ГОСТ 34255—2017 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МКС 67.100.10

Поправка к ГОСТ 34255—2017 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы молочные

МОЛОКО СУХОЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Canned milk. Dry milk for infant products manufacture. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухое молоко для производства продуктов детского питания (далее — продукт), получаемое удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока и предназначенное в качестве сырья для производства продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4, 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.6, 5.1.7, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 3623—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230—2012 Молоко, молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии — тандемной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ ISO 17129—2017 Молоко сухое. Определение содержания соевого и горохового белков с использованием капиллярного электрофореза в присутствии додецил сульфата (SDS-CE). Метод просеивания

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

ГОСТ 25179—2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки 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

Издание официальное

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 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246—91 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247—91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248—91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30305.3—95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

ГОСТ 30347—2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 30648.6—99 Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости

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

ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ 31504—2012 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31709—2012 Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина M_1. Очистка с помощью иммуноаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32219—2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

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

ГОСТ 32915—2014 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

ГОСТ 33490—2015 Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 33526—2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33566—2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс метод определения афлатоксина M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применены термины, установленные [1]—[4].

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют:
- на обезжиренный;
- частично обезжиренный;
- цельный.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами, нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.1.2 Продукт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок
Цвет	Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистые, свойственные свежему пастеризованному молоку

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта		
	обезжиренного	частично обезжиренного	цельного
Массовая доля влаги, %, не более	4,5	4,0	
Массовая доля жира, %	Не более 1,5	Более 1,5 и менее 26,0	Не менее 26,0 и не более 41,9
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.	От 52,0 до 39,0 включ.	От 40,0 до 31,5 включ.
Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка, не более	0,2	0,1	0,1
Титруемая кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 19 включ. (от 0,126 до 0,171 включ.)	От 14 до 18 включ. (от 0,126 до 0,162 включ.)	От 14 до 17 включ. (от 0,126 до 0,153 включ.)
Группа чистоты, не ниже	I		
Класс термообработки, UMSPN* (мг/г продукта), не ниже	4,5		
* UMSPN — концентрация неденатурированного сывороточного белкового азота.			

5.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов, меламина, радионуклидов, антибиотиков), перекисного числа в продукте не должны превышать норм, установленных [1], [2], законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2], применительно к сухому молоку для детского питания детей раннего возраста.

5.1.5 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек, бактерий рода *Salmonella*, бактерий *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, дрожжей, плесневых грибов) в продукте не должны превышать норм, установленных [1], [2], законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2], применительно к сухому молоку для детского питания детей раннего возраста.

5.1.6 Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока.

5.1.7 Наличие консервантов в продукте не допускается.

5.1.8 По согласованию между производителем и потребителем к продукту могут быть установлены дополнительные требования по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности с указанием их конкретных значений и методов контроля.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырое коровье молоко, применяемое для изготовления продукта, должно соответствовать требованиям для сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, установленным [1], [2], законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2].

5.2.2 Для изготовления продукта применяют сырое коровье молоко по ГОСТ 31449 или в соответствии с требованиями нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего стандарт, без кормового привкуса и запаха, титруемой кислотностью не более 18 °Т, чистотой не ниже группы I, термоустойчивостью не ниже группы II.

5.2.3 В пастеризованном молоке, предназначенном для производства продукта, наличие кислой фосфатазы не допускается.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку транспортной упаковки, в которую непосредственно помещен продукт, осуществляют в соответствии с [2], [3], законодательными и нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [2], [3].

В маркировке частично обезжиренного и цельного продукта указывают конкретное значение массовой доли жира (в процентах).

В зависимости от установленных изготовителем условий хранения на транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192.

5.3.2 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- значение массовой доли жира для частично обезжиренного и цельного продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации, уполномоченной изготовителем (при наличии) на принятие претензий от потребителей;
- условия хранения;
- дату изготовления;
- срок годности;
- массу брутто;
- число единиц транспортной упаковки;
- манипуляционные знаки;
- обозначение настоящего стандарта.

В случае если при обандероливании маркировка на транспортной упаковке четко просматривается, допускается не наносить маркировку на боковые (торцевые) поверхности транспортного пакета. В этом случае на ярлыки (листы-вкладыши) наносят недостающую информацию о числе мест и массе брутто. Ярлыки (листы-вкладыши) вкладывают или прикрепляют любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении.

5.3.3 Продукт, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [4], нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт, не противоречащим [4], и обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Продукт помещают непосредственно в транспортную упаковку.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют в соответствии с нормативными и техническими документам, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов транспортной упаковки без их деформации.

5.4.6 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1. Готовый продукт принимают партиями.

6.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям настоящего стандарта: по правильности нанесения маркировки, массе нетто, органолептическим показателям, массовой доле влаги, массовой доле жира, массовой доле белка в сухом обезжиренном молочном остатке, массовой доле молочного сахара, индексу растворимости, кислотности, группе чистоты.

6.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ, микробиологическим показателям), перекисному числу, наличию кислой фосфатазы в пастеризованном молоке, предназначенном для производства продукта, а также по классу термообработке согласно программе производственного контроля, разработанной в соответствии с санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами, нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

Диоксины, меламин, генетически модифицированные организмы, консерванты, фальсификацию состава жировой и белковой фаз молока определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 32901.

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто, органолептических показателей, группы чистоты — по ГОСТ 29245. Масса пробы продукта для определения органолептических показателей и группы чистоты приведена в приложении Б.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 29246.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 29247.

7.5 Определение массовой доли белка в сухом обезжиренном молочном остатке $X_Б$, %, рассчитывают по формуле

$$X_Б = \left(\frac{X_{О.Б}}{X_{СОМО}}\right) \cdot 100, \quad (1)$$

где $X_{О.Б}$ — массовая доля общего белка в продукте, %;

$X_{СОМО}$ — массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка в продукте [молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества], %;

100 — коэффициент пересчета.

Определение массовой доли общего белка в продукте — по ГОСТ 25179 (пункт 6.4), ГОСТ 30648.2 (значение коэффициента пересчета массовой доли азота на массовую долю общего белка составляет 6,38).

Определение массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка $X_{СОМО}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{СОМО} = 100 - W - X_{ж}, \quad (2)$$

где 100 — массовая доля составных частей продукта (молочный жир, сухой обезжиренный молочный остаток, влага), %;

W — массовая доля влаги в продукте, %;

$X_{ж}$ — массовая доля жира в продукте, %.

7.6 Определение массовой доли молочного сахара (лактозы) — по ГОСТ 29248 (масса пробы для всех видов продукта составляет 6,7 г) или поляриметрическим методом по документам, включенным в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2].

7.7 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30648.6. Масса пробы продукта приведена в приложении Б.

7.8 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 30305.3. Масса пробы продукта приведена в приложении Б.

Определение массовой доли молочной кислоты осуществляют расчетным путем, умножая численное значение показателя титруемой кислотности на 0,009.

7.9 Определение класса термообработки — по [5].

7.10 Определение наличия кислой фосфатазы в пастеризованном молоке, предназначенном для производства продукта — по ГОСТ 3623.

7.11 Определение перекисного числа — по документам, включенным в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2].

7.12 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.13 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31709, ГОСТ 33601.

7.15 Определение содержания диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.16 Определение содержания меламина — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

7.17 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31903, ГОСТ 32219, ГОСТ 33526.

7.18 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение содержания генетически модифицированных организмов — по документам, включенным в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2].

7.20 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 32901;
- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 33566.

7.21 Идентификация жировой фазы продукта:

- определение немолочных жиров растительного происхождения — по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490;

- определение массовой доли эфира жирной кислоты (жирно-кислотного состава) для выявления немолочных жиров животного, растительного происхождения и прочего — по ГОСТ 32915.

Жирно-кислотный состав жировой фазы продукта приведен в приложении А.

7.22 Идентификация белковой фазы продукта — по ГОСТ ISO 17129.

7.23 Определение консервантов — по ГОСТ 31504.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт перевозят транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

8.2 Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.3 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Жирно-кислотный состав жировой фазы продукта

А.1 Жирно-кислотный состав жировой фазы продукта приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Условное обозначение эфиров жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля эфира жирной кислоты, % от суммы эфиров жирных кислот
$C_{4:0}$	Масляная	2,4—4,2
$C_{6:0}$	Капроновая	1,5—3,0
$C_{8:0}$	Каприловая	1,0—2,0
$C_{10:0}$	Каприновая	2,0—3,8
$C_{10:1}$	Деценовая	0,2—0,4
$C_{12:0}$	Лауриновая	2,0—4,4
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—2,5
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—34,0
$C_{16:1}$	Пальмитолеиновая	1,5—2,4
$C_{18:0}$	Стеариновая	9,0—14,0
$C_{18:1}$	Олеиновая	20,0—32,0
$C_{18:2}$	Линолевая	2,5—4,4
$C_{18:3}$	Линоленовая	До 1,5
$C_{20:0}$	Арахиновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Бегеновая	До 0,1
—	Прочие	2,5—6,5

Приложение Б
(справочное)

Масса пробы продукта для определения органолептических показателей, индекса растворимости, группы чистоты и титруемой кислотности

Б.1 Масса пробы продукта для определения органолептических показателей, индекса растворимости, группы чистоты и титруемой кислотности приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Массовая доля жира в продукте, %	Масса пробы продукта для определения, г		
	органолептических показателей и индекса растворимости	группы чистоты	титруемой кислотности
1,0	9,0	22,5	1,80
1,5	9,0	22,5	1,80
2,0	9,0	22,5	1,80
3,0	9,0	22,5	1,80
4,0	9,1	22,8	1,82
5,0	9,2	23,0	1,84
6,0	9,4	23,5	1,88
7,0	9,5	23,8	1,90
8,0	9,6	24,0	1,92
9,0	9,8	24,5	1,96
10,0	9,9	24,8	1,98
11,0	10,1	25,3	2,02
12,0	10,2	25,5	2,04
13,0	10,4	26,0	2,08
14,0	10,4	26,0	2,08
15,0	10,5	26,3	2,10
16,0	10,9	27,3	2,18
17,0	11,1	27,8	2,22
18,0	11,3	28,3	2,26
19,0	11,5	28,8	2,30
20,0	12,0	30,0	2,40
21,0	12,0	30,0	2,40
22,0	12,0	30,0	2,40
23,0	12,2	30,5	2,44
24,0	12,4	31,0	2,48
25,0	12,5	31,3	2,50

Окончание таблицы Б.1

Массовая доля жира в продукте, %	Масса пробы продукта для определения, г		
	органолептических показателей и индекса растворимости	группы чистоты	титруемой кислотности
26,0	12,8	32,0	2,56
27,0	13,0	32,5	2,60
28,0	13,2	33,0	2,64
29,0	13,4	33,5	2,68
30,0	13,6	34,0	2,72
31,0	13,8	34,5	2,76
32,0	14,0	35,0	2,80
33,0	14,2	35,5	2,84
34,0	14,4	36,0	2,88
35,0	14,6	36,5	2,92
36,0	14,8	37,0	2,96
37,0	15,0	37,5	3,00
38,0	15,2	38,0	3,04
39,0	15,4	38,5	3,08
40,0	15,6	39,0	3,12
41,0	15,8	39,5	3,16
41,9	16,0	40,0	3,20

Примечание — Массу пробы продукта с другими массовыми долями жира для анализа рассчитывают по крайним числам интервала массы проб.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[5] СТБ ISO 6735—2011 Молоко сухое. Оценка класса термообработки (контрольный метод определения показателя термообработки)

УДК 637.142:006.354 МКС 67.100.10 ОКПД2 10.51.21.110
10.51.22.110
10.51.22.111
10.51.22.112

Ключевые слова: консервы молочные, молоко сухое для производства продуктов детского питания, классификация, технические требования, требование к сырью, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 9—2017/204

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 29.01.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 35 экз. Зак. 77.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru