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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 34357— 2017**

# СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ

## 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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ «ВНИИМС»)

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 |
|---|---|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1976-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34357—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54665—2011*

6 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

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1976-ст ГОСТ Р 54665—2011 отменен с 1 сентября 2018 г.

© 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 . . . . . 4
6 Правила приемки . . . . . 7
7 Методы контроля . . . . . 8
8 Транспортирование и хранение . . . . . 8
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности сывороточно-альбуминных сыров . . . . . 10
Библиография . . . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ

## Технические условия

Cheeses from whey albumin. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры сывороточно-альбуминные (далее — сыры), производимые из молочной сыворотки с добавлением или без добавления молока и/или продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в 5.1.8 и 5.1.9, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.7, требования к маркировке — в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Добавки пищевые. Кислота молочная Е270. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

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

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие 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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—2014 (UNECE STANDARD DDP—02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные 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 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 30347—2016 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

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 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ 31658—2012 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

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

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31784—2012 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

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 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 32287—2013 (UNECE STANDARD DDP-04:2010) Ядра орехов лещины. Технические условия

ГОСТ 32288—2013 (UNECE STANDARD DDP-03:2007) Орехи лещины. Технические условия

ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ 32940—2014 Молоко козье сырое. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

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 33569—2015 Молочная продукция. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33630—2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33922—2016 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33958—2016 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34352—2017 Сыворотка молочная — сырье. Технические условия

ГОСТ 34355—2017 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ 34354—2017 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 34372—2017 Закваски бактериальные для производства молочной продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34353—2017 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия

ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах и молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 2254—2016 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

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)

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 в соответствии с [1]—[5] и другими нормативно-правовыми актами государства, принявшего стандарт, действующими в части качества и безопасности сыров и сырья для их изготовления, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вкусовые компоненты:** Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели сыров, которые являются их составной частью и используются при их изготовлении.

## 4 Классификация

4.1 Сыры в зависимости от отсутствия/наличия процесса созревания подразделяют:

- на сыры без созревания;
- сыры созревающие.

4.2 Сыры в зависимости от используемого сырья подразделяют:

- на сыры из молочной сыворотки;
- сыры из смеси молочной сыворотки и молока (не более 30 % от массы смеси).

4.3 Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов и/или ароматизаторов подразделяют:

- на сыры без вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- сыры с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами.

# 5 Технические требования

## 5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сыры изготавливают в соответствии с требованиями [1], [2] и настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарного законодательства государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Требования к форме, размерам и массе сыров не регламентируются.

Допускается реализация сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др. массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

5.1.3 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика показателя для сыра | |
|---|---|---|
| | без созревания | созревающего |
| Внешний вид | Сыр упакован в полимерные или другие материалы, корки не имеет. Поверхность ровная, или морщинистая, или со следами перфоры. Допускаются наличие незначительных трещин, небольшая деформация и наличие желтых пятен на поверхности | |
| | Поверхность увлажненная, без ослизнения | Допускается увлажнение поверхности сыра без ослизнения |
| Вкус и запах | От чистого, молочного, слегка кисловатого до кисловатого, пряного, с выраженным привкусом и запахом пастеризации. Допускается слабая горечь. Для сыра с сахарозой — чистый, молочный, сладкий.<br>Сыр, изготовленный из овечьей или козьей молочной сыворотки или смеси овечьей или козьей молочной сыворотки и овечьего или козьего молока, имеет привкус и запах, свойственные этому молоку | |
| Консистенция | От мягкой, нежной, однородной до нежной, в меру плотной. Допускается слегка ломкая | Нежная, в меру плотная. Допускается слегка ломкая |
| | Равномерная по всей массе | |
| Рисунок | Отсутствует. Допускаются небольшие пустоты различной формы и расположения | |
| Цвет | От белого до кремового. Допускается наличие кремовых пятен на разрезе сыра | |
| Примечание — При использовании вкусовых компонентов:<br>- для показателя «Внешний вид» допускается наличие вкусовых компонентов на поверхности сыра;<br>- для показателя «Вкус и запах» — свойственный внесенным вкусовым компонентам или ароматизаторам или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов;<br>- для показателя «Рисунок» — с вкраплениями частиц вкусового компонента;<br>- для показателя «Цвет» — с незначительным окрашиванием сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами. | | |

5.1.4 По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

В процентах

| Наименование продукта | Значение массовой доли | | | |
|---|---|---|---|---|
| | жира в пересчете на сухое вещество | влаги, не более | хлористого натрия (поваренной соли), не более | сахарозы, не менее |
| Сыры без созревания соленые | 7,0 ± 1,6<br>25,0 ± 1,6 | 69,0<br>84,0 | 2,0 | — |
| Сыры без созревания сладкие | 7,0 ± 1,6 | 67,0 | — | 5,0 |
| Сыры созревающие | 20,0 ± 1,6 | 65,0 | 2,5 | — |

5.1.5 Массовая доля вкусовых компонентов — от 0,1 до 1,0 % включительно, массовая доля ароматизатора — от 0,1 до 0,2 % включительно.

5.1.6 Созревающие сыры реализуют в возрасте не менее 15 сут, сыры без созревания — после упаковывания и охлаждения.

5.1.7 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир коровьего (козьего, овечьего) молока.

5.1.8 Наличие генно-модифицированных источников (ГМИ) не должно превышать 0,9 %, при превышении указанной нормы сыры маркируют в соответствии с требованиями [4].

5.1.9 По допустимым уровням содержания микроорганизмов и гигиеническим требованиям безопасности сыры должны соответствовать нормам, установленным [1] и [2].

**5.2 Требования к сырью**

5.2.1 Сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, технологические вспомогательные средства, вкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы, используемые для производства сыров, должны соответствовать [1]—[3] и [5], а также санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Для производства сыров используют следующее основное сырье, функциональные необходимые компоненты и материалы, технологические вспомогательные средства, вкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы.

5.2.2.1 Основное сырье:

- сыворотка молочная по ГОСТ 34352;
- сыворотка молочная из козьего и овечьего молока;
- молоко коровье сырое, соответствующее требованиям [1], по ГОСТ 31449, нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 19 °Т;
- сливки сырые по ГОСТ 34355, нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пахта по ГОСТ 34354;
- молоко козье сырое по ГОСТ 32940, титруемой кислотностью не более 19 °Т;
- молоко овечье сырое, титруемой кислотностью не более 19 °Т, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко цельное и обезжиренное сухое по ГОСТ 33629;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- сыворотка молочная подсырная сухая по ГОСТ 33958;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра);
- сахар белый по ГОСТ 33222.

5.2.2.2 Функционально необходимые компоненты:

- закваски и закваски концентрированные бактериальные молочнокислых бактерий по ГОСТ 34372 и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие по ГОСТ 34353 и жидкие, а также микробного происхождения по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

5.2.2.3 Технологические вспомогательные средства:

- кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой промышленности;
- коагулянты:
  - кислота молочная (Е270) по ГОСТ 490,
  - кислота лимонная моногидрат пищевая (Е330) по ГОСТ 908,
  - кислота уксусная (Е260) по ГОСТ 61,
  - кислота яблочная (Е296),
  - глюконо-дельта-лактон (Е575).

5.2.2.4 Функционально необходимые материалы для созревающих сыров — полимерные материалы, многослойные пакеты и др. по техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.5 Пищевые добавки, ароматизаторы

Красители пищевые:

- β-каротин (Е160а);
- аннато (Е160b).

Ароматизаторы пищевые, усиливающие вкус и запах сыра, по ГОСТ 32049.

Ванилин по ГОСТ 16599.

5.2.2.6 Вкусовые компоненты:

- сушеные овощи: зелень петрушки, сельдерея, укропа; белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака; чеснок, репчатый лук по ГОСТ 32065 и др.;
- гвоздика по ГОСТ ISO 2254;
- корица по ГОСТ 29049;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- зелень сушеная базилика и орегано;
- паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- ядра орехов лещины по ГОСТ 32287;
- орехи лещины по ГОСТ 32288;
- ядра миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядра ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- арахис по ГОСТ 31784.

5.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых компонентов и материалов, технологических вспомогательных средств, пищевых добавок, ароматизаторов и вкусовых компонентов, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным в [1]—[3], [5] и документах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Максимальные нормы применения пищевых добавок — в соответствии с [3].

5.2.5 Сырье животного происхождения должно соответствовать ветеринарным требованиям.

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку головок и потребительской упаковки сыров осуществляют в соответствии с требованиями [1], [4] и нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и не противоречащих [1], [4].

Информацию наносят с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

5.3.2 Наименование продукта должно состоять из слов «сыр сывороточно-альбуминный», его придуманного названия, с указанием вида животного, от которого получено молоко или молочная сыворотка, кроме коровьего. Например, сыр сывороточно-альбуминный Южный из овечьего молока и овечьей молочной сыворотки, сыр сывороточно-альбуминный Рикотта. Наименование может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя.

5.3.3 Дополнительно при необходимости на каждую головку созревающих сыров наносят номер варки и дату выработки.

Номер варки и дату выработки на пакеты или пленку наносят при помощи штемпеля несмываемой краской или путем наклеивания этикетки.

5.3.4 Маркировку групповой и транспортной упаковки осуществляют в соответствии с требованиями [1], [4] и нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и не противоречащих [1], [4].

Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего ее четкое прочтение.

5.3.5 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

5.3.6 При использовании для групповой и транспортной упаковки прозрачных полимерных материалов информацию о продукте допускается не наносить. В этом случае информационными данными о продукте служат видимые этикетные надписи на потребительской или групповой упаковке, дополненные необходимыми данными о количестве мест групповой упаковки и массе продукта. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или проставляют любым другим доступным способом.

5.3.7 Маркировка сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Сыры в головках перед укладкой в транспортную упаковку упаковывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273, марок А, В, $О_1$, $О_2$, Д; растительный пергамент по ГОСТ 1341, марок Б, В; подпергамент по ГОСТ 1760, марки П; в полимерные материалы; мешки-вкладыши из бумаги или полимерных материалов и другие упаковочные материалы, допущенные к применению для молочных продуктов.

5.4.3 Сыры упаковывают:

- в пленки в виде рукавной оболочки из полимерных материалов на основе полиамидов, полиолефинов и других жиро-, влаго- и газопаронепроницаемых пленок, батончиками и батонами, рекомендуемой массой нетто от 100 до 1000 г включительно;
- в пакеты из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302, рекомендуемой массой нетто от 250 до 1000 г включительно;
- в стаканчики или коробочки, изготовленные из пропилена, полистирола и других полимерных материалов, герметично укупоренные слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием либо другого термосвариваемого материала, со съемными крышками или без них, рекомендуемой массой нетто от 100 до 500 г включительно.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую упаковку в сувенирном исполнении.

5.4.4 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515. Допускается укладывать сыры в ящики без перегородок.

При укладке сыров в потребительской упаковке или фасованных на всю высоту ящика при необходимости помещают прокладки из картона по ГОСТ 9347 или прокладки из плотной бумаги или других материалов, предохраняющие потребительскую упаковку от повреждений.

5.4.5 Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.6 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного наименования, одной массовой доли жира в пересчете на сухое вещество.

5.4.7 Масса брутто единицы транспортной упаковки не должна превышать 20 кг.

5.4.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного сыра — по ГОСТ 8.579.

5.4.9 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.10 Упаковка сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.2.

6.2 Сыры контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26809.2, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Качество упаковки, соответствие маркировки и внешний вид сыров определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.2.

Определение массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 3622*.

7.3 Определение органолептических показателей сыров проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта по ГОСТ 33630 при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого сыра (18 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622*.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 5867* (раздел 2);
- массовой доли влаги — по ГОСТ 3626*;
- массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ 3627* (при возникновении разногласий в оценке качества, раздел 2), ГОСТ 33569 (для производственного контроля).

7.5 Массовую долю сахарозы, ароматизаторов и вкусовых компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур для сыра конкретного наименования.

7.6 Возраст созревающего сыра определяют с даты выработки.

7.7 Фальсификацию жировой фазы сыров жирами растительного происхождения устанавливают по ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 (при возникновении разногласий в оценке качества).

7.8 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031.

7.9 Определение токсичных элементов:

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

7.10 Определение генно-модифицированных источников (ГМИ) — по нормативным документам**, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина $M_1$) — по ГОСТ 30711.

7.12 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.13 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526.

7.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение меламина в случае обоснованного предположения об его наличии по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии и стафилококковых энтеротоксинов при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе сыра — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Допускается осуществлять контроль показателей сыров на соответствие требованиям, указанным в разделе 5, по другим методикам измерений и методам испытаний, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2], которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Сыры перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

** В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

Транспортирование сыров в пакетированном виде — в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Сыры хранят при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 до 85 % включительно.

8.3 Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в транспортную упаковку, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение сыров совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

8.4 Температура сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.2.

8.5 Транспортирование и хранение сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.6 Срок годности сыров устанавливает изготовитель в зависимости от используемого сырья, особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения.

Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 до 85 % включительно приведены в приложении А.

## Приложение А
## (рекомендуемое)

## Рекомендуемые сроки годности сывороточно-альбуминных сыров

А.1 Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 до 85 % включительно приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

в сутках

| Наименование продукта | Рекомендуемый срок годности |
|---|---|
| Сыры без созревания | 10 |
| Сыры созревающие | 30 |

## Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67)

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

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

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

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

УДК 637.35(083):006.354 МКС 67.100.30 ОКПД2 10.51.40.180

Ключевые слова: сыры сывороточно-альбуминные, термины и определения, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 12—2017/25

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 01.02.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 35 экз. Зак. 90.
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