МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34356—
2017**

СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
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. № 1975-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34356—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53437—2009*

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. № 1975-ст ГОСТ Р 53437—2009 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 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы 9
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г сыра с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы 11
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы 12
Библиография 13

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

СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ

Технические условия

Cheeses with cheddaring and thermomechanical processing of cheese curd. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (далее — сыры), изготовляемые из коровьего, овечьего, козьего молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в 5.1.10 и 5.1.11, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.9, 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 427—75 Линейки измерительные металлические. 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 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. 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 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 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

Издание официальное

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий Listeria monocitogenes

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 32258—2013 Молоко и молочная продукция. Метод определения массовой доли бенз(а)пирена

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

ГОСТ 32940—2014 Молоко козье сырое. Технические условия

ГОСТ 33490—2015 Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газовой 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 33630—2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 34355—2017 Сливки — сырье. 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/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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **чеддеризация:** Процесс глубокой деминерализации белка молока и/или сырной массы под действием молочной и других органических кислот, продуцируемых микрофлорой бактериальной закваски и/или вносимых в молочную смесь.

3.2 **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 используемого молока подразделяют:
- на сыры из коровьего молока;
- сыры из овечьего молока;
- сыры из козьего молока;
- сыры из смеси овечьего и коровьего молока;
- сыры из смеси козьего и коровьего молока.

4.2 Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов подразделяют:
- на сыры без вкусовых компонентов;
- сыры с вкусовыми компонентами.

4.3 Сыры в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют:
- на сыры без копчения;
- сыры копченые.

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 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

5.1.4 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

5.1.5 Органолептические показатели сыров (в баллах), а также их упаковку и маркировку оценивают в соответствии с приложением А согласно шкале оценки. Результаты в баллах суммируют, на основании общей оценки определяют качество сыров.

5.1.6 По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сулугуни	Низкий цилиндр	—	—	2—7	6—20	0,25—2,00
	Шаровидная	—	—	—	6—20	0,25—2,00
Слоистый	Низкий цилиндр	—	—	4—6	18—20	1,00—2,00
	Батон	30—40	—	—	7—9	1,00—3,00
Моцарелла	Шаровидная с бугорком	—	—	—	От 2 до 12 включ.	Не более 0,30
Фермерский	Не регламентируется	—	—	—	—	Не более 5,00
Чечил	Связка из 3—4 витков, перетянутая двумя-тремя поперечными витками; косичка, плетенка и др.	—	—	—	—	0,10—3,00

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для сыра	
	Сулугуни, Слоистый, Чечил, Фермерский	Моцарелла
Внешний вид	Сыр упакован в полимерные материалы*. Сыр без копчения корки не имеет. Допускаются на поверхности легкая слоистость и наличие небольших углублений. Копченый сыр имеет тонкую корку светло-коричневого цвета. Допускается незначительное выделение жира на поверхности сыра. На поверхности сыра с вкусовыми компонентами видны включения внесенного вкусового компонента	Сыр полностью погружен в жидкость. Сыр корки не имеет, поверхность сыра гладкая, блестящая, увлажненная
Вкус и запах	Слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый. Сыр, изготовленный из овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, свойственные этому молоку. Сыр с вкусовыми компонентами имеет привкус и запах внесенного вкусового компонента. Копченый сыр имеет вкус и запах копчения	Слабый кисломолочный, слабосоленый
Консистенция	Слоистая, эластичная, слегка плотная. Допускается снижение слоистости после хранения сыра в течение 30 сут	Слоистая, нежная. Допускается выделение капель сыворотки при разрезке
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет	От белого до светло-желтого. Допускается незначительное окрашивание сыра в местах контакта с вкусовыми компонентами. Цвет копченого сыра — от светло-желтого до светло-коричневого	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе

* Допускается реализация сыра Сулугуни в рассоле.

Таблица 3

В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в пересчете на сухое вещество	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Сулугуни	45,0 ± 1,6	53,0	1,0—3,0
Слоистый	40,0 ± 1,6	53,0	1,0—3,0
Моцарелла	45,0 ± 1,6	60,0	0,5—1,0
Чечил	45,0 ± 1,6	52,0	1,0—3,0
Фермерский	30,0 ± 1,6 40,0 ± 1,6 45,0 ± 1,6 50,0 ± 1,6	48,0 46,0 43,0 43,0	0,5—2,0
Примечание — Массовая доля влаги копченых сыров определяется способом копчения и может колебаться от 3,0 до 6,0 % в сторону уменьшения.			

5.1.7 Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее 24 ч.

5.1.8 Массовая доля вкусовых компонентов — от 0,1 до 1,0 % включительно.

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

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

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

5.2 Требования к сырью

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

5.2.2 Для производства сыров используют следующее основное сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, технологические вспомогательные средства, вкусовые компоненты.

5.2.2.1 Основное сырье:

- молоко коровье сырое, соответствующее требованиям [1], по ГОСТ 31449, нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко козье сырое, титруемой кислотностью не более 19 °Т, по ГОСТ 32940, нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко овечье сырое, титруемой кислотностью не более 19 °Т, по 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;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки во время термомеханической обработки не ниже сорта экстра).

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 Функционально необходимые материалы — опилки твердых несмолистых пород деревьев (береза без коры, бук, дуб, ольха, ясень и др.), разрешенные для копчения пищевых продуктов.

5.2.2.4 Технологические вспомогательные средства:

- кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой промышленности;

- вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.5 Вкусовые компоненты:

- сушеные овощи: зелень петрушки, сельдерея, укропа; белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака; чеснок, репчатый лук по ГОСТ 32065 и др.;

- зелень сушеная базилика и орегано;

- паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока.

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

5.2.4 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.

Наименование продукта должно состоять из слова «сыр», его придуманного названия, с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего (например, сыр Сулугуни из овечьего молока). Наименование может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя.

Для сыра, реализуемого в жидкости, указывают общую массу нетто и массу сыра.

5.3.2 Информационные данные о пищевой ценности сыров приведены в приложении Б.

5.3.3 Маркировку групповой и транспортной упаковки, транспортного пакета 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 прочтение.

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

5.3.5 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.

5.3.6 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, используемые для упаковывания сыров, 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 Для упаковывания сыров, реализуемых в полимерных материалах, используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки и упаковки в модифицированной газовой среде.

Упаковку из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Сыры, реализуемые в жидкости, упаковывают:

- в полимерные емкости для пищевых продуктов;
- многослойные пакеты из полимерных материалов.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую упаковку в сувенирном исполнении.

5.4.3 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515.

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

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

5.4.5 При формировании групповой упаковки допускается применять термоусадочную пленку.

5.4.6 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного наименования, одной массовой доли жира в пересчете на сухое вещество. Допускается укладка в транспортную упаковку сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

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, форму и внешний вид сыра конкретного наименования определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.2.

7.3 Размеры сыра конкретного наименования определяют, измеряя линейные размеры одной из головок от каждой единицы транспортной упаковки, вошедшей в выборку, используя металлическую измерительную линейку по ГОСТ 427.

7.4 Определение массы нетто и массы сыра (для сыра, реализуемого в жидкости) — по ГОСТ 3622*.

7.5 Оценку органолептических показателей сыров на соответствие требованиям настоящего стандарта проводят 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*.

7.6 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).

7.7 Массовую долю вкусовых компонентов определяют расчетным путем для сыра конкретного наименования.

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

---

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

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

7.10 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.

7.11 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.

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

7.13 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.14 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526 (при возникновении разногласий в оценке качества).

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.16 Определение содержания бенз(а)пирена (для копченых сыров) — по ГОСТ 32258.

7.17 Определение меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или 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.

7.18 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.

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 минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 до 90 % включительно или 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, — 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 особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения.

Рекомендуемые сроки годности сыров приведены в приложении В.

---

* 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».

Приложение А
(обязательное)

Органолептическая оценка сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы

А.1 Сыры перед отправкой с предприятия-изготовителя оценивают по качеству. Осмотр и оценку качества сыра проводит технолог (эксперт, мастер), имеющий удостоверение аттестованного эксперта-дегустатора.

А.2 Органолептические показатели сыров, а также их упаковку и маркировку оценивают по 50-балльной шкале в соответствии с требованиями таблицы А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Максимальная оценка, баллы
Вкус и запах	20
Консистенция	10
Рисунок	5
Цвет теста	5
Внешний вид	5
Упаковка и маркировка	5
Итого:	50

А.3 Шкала оценки органолептических показателей, качества упаковки и правильности маркировки сыров приведена в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование и характеристика показателя	Баллы
Вкус и запах (20 баллов)	
Отличный (соответствующий требованиям таблицы 2)	20
Хороший (менее выраженный)	19
Удовлетворительный (слабо выраженный)	18
Слабый горький	16—17
Умеренный горький	15—17
Горький	10—15
Слабый кормовой	16—18
Кормовой	10—15
Кислый	15—18
Излишне кислый	10—15
Слабый посторонний	15—18
Посторонний	10—14
Слабый затхлый	15—18
Затхлый	10—14
Дрожжевой	10—15

Окончание таблицы А.2

Наименование и характеристика показателя	Баллы
Консистенция (10 баллов)	
Отличная (соответствующая требованиям таблицы 2)	10
Хорошая (слегка слоистая)	8—9
Удовлетворительная	8
Грубая	6—7
Отсутствие слоистости	5—6
Несвязная, крошливая	4—6
Цвет (5 баллов)	
Равномерный	5
Неравномерный	3—4
Рисунок (5 баллов)	
Характерный для сыра конкретного наименования, соответствующий требованиям таблицы 2	5
Большое количество мелких глазков и пустот неправильной формы	2—4
Внешний вид (5 баллов)	
Характерный для сыра конкретного наименования, соответствующий требованиям таблицы 2	5
Незначительно деформированные сыры	3—4
Поврежденный наружный слой	2—4
Ослизнение поверхности	2—4
Изменение цвета поверхности, цветные пятна	1—3
Упаковка и маркировка (5 баллов)	
Хорошая: упаковка правильная, полная и четкая маркировка	5
Удовлетворительная: незначительно поврежденная упаковка, неполная и нечеткая маркировка	3—4
Примечание — При наличии двух или нескольких пороков по каждому из показателей (вкус и запах, консистенция, рисунок, внешний вид) снижение балльной оценки следует осуществлять по наиболее обесценивающему пороку.	

Примечания

1 Результаты оценки в баллах суммируют. Сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 10 баллов, или вкусу, запаху и консистенции менее 15 баллов, или общую оценку менее 25 баллов, к реализации не допускаются.

2 Сыры с прогорклым, гнилостным, металлическим и выраженным осаленным, тухлым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся (потерявшие форму) и во вздутой упаковке, с нарушением герметичности полимерных материалов, с развитием на поверхности сыра посторонней плесени и других микроорганизмов, реализации не подлежат.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г сыра с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы

Б.1 Расчетные средние данные пищевой и энергетической ценности (калорийности) 100 г сыра приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Сулугуни	21,2	21,9	1168/279
Слоистый	18,8	24,2	1114/266
Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 30,0 %	15,6	32,4	1130/270
Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %	21,6	28,4	1289/308
Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 45,0 %	25,6	27,4	1424/340
Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 50,0 %	28,5	24,5	1482/354
Чечил	21,6	22,4	1189/234
Моцарелла	18,0	18,0	980/234
Примечание — При расчете пищевой ценности сыров массовую долю белка определяют в летний и зимний периоды года по ГОСТ 23327*.			

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54662—2011 «Сыры и сыры плавленые. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля».

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы

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

Таблица В.1

В сутках

Наименование сыра	Рекомендуемые сроки годности сыра		
	упакованного в полимерные материалы	упакованного в многослойные пакеты под вакуумом	реализуемого в жидкости
Сулугуни	25	45	25
Слоистый	25	45	25
Фермерский	20	—	—
Чечил	25	45	25
Моцарелла	—	—	10
Копченые сыры	30	45	—

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 10.51.40.100

Ключевые слова: сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы, термины и определения, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, требования, обеспечивающие безопасность, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 12—2017/23

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. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 35 экз. Зак. 89.
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