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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34355— 2017

СЛИВКИ — СЫРЬЕ

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. № 1974-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34355—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53435—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. № 1974-ст ГОСТ Р 53435—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 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Жирнокислотный состав жировой фазы сливок 7
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая периодичность контроля показателей качества и безопасности сливок 8
Библиография 10

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

СЛИВКИ — СЫРЬЕ

Технические условия

Cream — raw material. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сливки — сырье, сырые и пастеризованные (далее — сливки), производимые из коровьего молока и предназначенные для дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сливок, 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 3623—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

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

ГОСТ 3625—85 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

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

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

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

ГОСТ 9218—2015 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

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

ГОСТ 23454—2016 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

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

ГОСТ 25228—82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 26754—85 Молоко. Методы измерения температуры

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

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

Издание официальное

ГОСТ 28283—2015 Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха

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

ГОСТ 30347—2016 Молоко и молочная продукция. 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 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31663—2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

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. 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 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 32922—2014 Молоко коровье пастеризованное — сырье. 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 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина M_1

ГОСТ 33628—2015 Сливки — сырье. Методы определения фальсификации

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] и [2].

4 Классификация

Сливки — сырье подразделяют:

- на сливки сырые;
- сливки пастеризованные.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сливки, полученные сепарированием сырого или пастеризованного коровьего молока, должны соответствовать требованиям [1], [2] и настоящего стандарта.

5.1.2 По органолептическим показателям сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Выраженный сливочный, чистый, сладковатый. Для пастеризованных сливок — с привкусом пастеризации
Консистенция и внешний вид	Однородная, гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный
Примечание — Допускаются к переработке сливки со слабо выраженным кормовым привкусом после дополнительной технологической обработки и/или высокотемпературной пастеризации и дезодорации.	

5.1.3 По массовой доле жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка, титруемой кислотности и плотности сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Массовая доля жира, %	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	Титруемая кислотность, °Т	Плотность при температуре 20°С, кг/м^3
От 10,0 до 20,0 включ.	2,3	От 7,5 до 6,7 включ.	От 14,0 до 19,0 включ.	От 1020,0 до 1008,0 включ.
Более 20,0 до 30,0 включ.	2,0	От 6,7 до 5,8 включ.	От 13,0 до 17,0 включ.	Более 1008,0 до 995,0 включ.
Более 30,0 до 40,0 включ.	1,7	От 5,8 до 5,0 включ.	От 12,0 до 16,0 включ.	Более 995,0 до 985,0 включ.
Более 40,0 до 50,0 включ.	1,4	От 5,0 до 4,2 включ.	От 11,0 до 15,0 включ.	Более 985,0 до 976,0 включ.
Более 50,0 до 58,0 включ.	1,2	От 4,2 до 3,5 включ.	От 10,0 до 14,0 включ.	Более 976,0 до 968,0 включ.

5.1.4 По термоустойчивости, температуре при отгрузке и приемке сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Термоустойчивость по алкогольной пробе для сливок массовой долей жира от 10,0 до 40,0 %, группа	Не ниже III
Температура при отгрузке (отпуске), °С	4 ± 2
Температура при приемке, °С, не выше	8,0
Примечание — Сливки, не соответствующие установленным требованиям по температуре, подлежат немедленной переработке.	

5.1.5 Пастеризованные сливки не должны содержать фосфатазу или пероксидазу.

5.1.6 Сливки не должны содержать ингибирующих веществ, соды, посторонней воды.

5.1.7 Жировая фаза сливок должна содержать только молочный жир коровьего молока. Жирнокислотный состав сливок из коровьего молока приведен в приложении А. Качественный состав стеринов должен соответствовать ГОСТ 31979 или ГОСТ 33490.

5.1.8 Микробиологические показатели для сырых и пастеризованных сливок не должны превышать норм, установленных [1], [2] и указанных в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя		Значение показателя для сливок	
		сырых	пастеризованных
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см^3, не более		$5 \cdot 10^5$	$2 \cdot 10^5$
Масса продукта (г, см^3), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	—	0,01
	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	25
	листерии L. monocytogenes	—	25
	стафилококки S. aureus	—	0,1

5.1.9 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, меламина, радионуклидов) в сливках должны соответствовать требованиям [1] и [2].

5.2 Требования к сырью

Для получения сливок используют:

- молоко коровье сырое, соответствующее требованиям [1], по ГОСТ 31449 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 32922.

5.3 Маркировка

5.3.1 Информацию, соответствующую требованиям [1], [3], наносят на этикетку или ярлык, которые прикрепляют на крышку фляги или полимерной емкости; для сливок в цистернах маркировочный текст указывают в товаросопроводительном документе или прикрепляют к товаротранспортной накладной.

5.3.2 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

5.4 Упаковка

5.4.1 Сливки упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Транспортная упаковка должна соответствовать требованиям [4] и документов, в соответствии с которыми она изготовлена, должна быть допущена к применению для контакта с молочными продуктами и обеспечивать сохранность их качества и безопасности при транспортировании и хранении.

5.4.3 Транспортной упаковкой для сливок служат цистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлические фляги по ГОСТ 5037, емкости из полимерных материалов и другие емкости с плотно закрывающимися крышками.

Транспортная упаковка должна быть опломбирована.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 13928 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Рекомендуемая периодичность контроля сливок приведена в приложении Б.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Определение внешнего вида, цвета, консистенции проводят визуально. Определение запаха и вкуса — по ГОСТ 28283 применительно к молоку. Оценку вкуса проводят после кипячения пробы, а для оценки запаха 10—20 $см^3$ сливок подогревают до температуры 35 °С.

7.3 Определение температуры — по ГОСТ 26754.

7.4 Определение плотности — по ГОСТ 3625*.

7.5 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 3624**.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.7 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25179 или ГОСТ 23327 (арбитражный метод).

7.8 Определение массовой доли СОМО — по ГОСТ 3626.

7.9 Определение термоустойчивости по алкогольной пробе — по ГОСТ 25228.

7.10 Наличие фосфатазы или пероксидазы — по ГОСТ 3623.

7.11 Определение микробиологических показателей.

Для сырых сливок:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 32901;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659.

Для пастеризованных сливок:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031.

7.12 Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454, соды и посторонней воды — по ГОСТ 33628.

7.13 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526.

7.14 Фальсификацию сливок растительными жирами и маслами устанавливают по жирнокислотному и стериновому составу их жировой фазы.

Определение жирнокислотного состава жировой фазы сливок проводят по ГОСТ 31663 или ГОСТ 32915.

Обнаружение в жировой фазе сливок растительных жиров и масел устанавливают по наличию фитостеринов в соответствии с ГОСТ 31979 или ГОСТ 33490 (арбитражный метод).

7.15 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.16 Определение афлатоксина $М_1$ — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

7.17 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 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 — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.20 Допускается осуществлять контроль показателей сливок 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.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54758—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54669—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности».

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сливки транспортируют транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом.

Замораживание сливок не допускается.

8.2 Транспортирование сливок осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

8.3 Хранение и транспортирование сливок осуществляют при температуре от 2 до 8 °С.

8.3.1 Продолжительность хранения сливок, поставляемых для промышленной переработки на предприятия, с учетом времени хранения у поставщика и времени перевозки должна соответствовать требованиям [1] и не должна превышать:

- для сырых сливок — 36 ч;
- для пастеризованных сливок — 48 ч.

8.3.2 Продолжительность хранения сливок, получаемых непосредственно на предприятии — переработчике молока и используемых для внутренней переработки на молочные продукты, устанавливает их изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Жирнокислотный состав жировой фазы сливок

А.1 Жирнокислотный состав жировой фазы сливок из коровьего молока приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты от суммы 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—1,5
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	21,0—33,0
$C_{16:1}^{*}$	Пальмитолеиновая	1,5—2,4
$C_{18:0}$	Стеариновая	8,0—13,5
$C_{18:1}^{*}$	Олеиновая	20,0—32,0
$C_{18:2}^{**}$	Линолевая	2,2—5,5
$C_{18:3}^{*}$	Линоленовая	До 1,5
$C_{20:0}$	Арахиновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Бегеновая	До 0,1
—	Прочие	4,0—6,5

* Расчет произведен по сумме изомеров.
** Расчет произведен по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

А.2 При отклонении измеренного показателя одной или двух жирных кислот от табличных данных с учетом погрешности метода окончательный вывод о фальсификации сливок растительными жирами и маслами выносится после проведения дополнительных исследования жира, выделенного из сливок, на наличие фитостеринов.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая периодичность контроля показателей качества и безопасности сливок

Б.1 Рекомендуемая периодичность контроля показателей качества и безопасности сливок приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Периодичность контроля
Качество упаковки и соответствие маркировки	Каждая партия
Масса нетто	Каждая партия
Температура	Каждая партия
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	Каждая партия
Массовая доля жира	Каждая партия
Плотность	Каждая партия
Массовая доля белка	Один раз в декаду
Массовая доля СОМО	Один раз в декаду
Титруемая кислотность	Каждая партия
Термоустойчивость по алкогольной пробе	Каждая партия
Наличие фосфатазы или пероксидазы для пастеризованных сливок	Каждая партия
Наличие антибиотиков	В соответствии с программой производственного контроля
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Один раз в декаду при постоянном поставщике и в каждой партии при разовых поставках
Бактерии группы кишечных палочек БГКП (для пастеризованных сливок)	Каждая партия
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Два раза в квартал
Staphylococcus aureus (для пастеризованных сливок)	
Listeria monocytogenes (для пастеризованных сливок)	
Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	Один раз в год
Ингибирующие вещества, сода и посторонняя вода	При подозрении на их наличие
Микотоксины — афлатоксин M_1	Один раз в год
Пестициды	Один раз в год и в партиях при привлечении нового поставщика
Радионуклиды	Один раз в год

Окончание таблицы Б.1

Наименование показателя	Периодичность контроля
Жирнокислотный состав сливок	При подозрении на фальсификацию жировой фазы
Фальсификация жировой фазы сливок растительными жирами и маслами	При подозрении на фальсификацию жировой фазы
Меламин	В случае обоснованного предположения о возможном его наличии
Диоксины	В случае обоснованного предположения о возможном их наличии

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 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881)

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

УДК 637.148:006.354 МКС 67.100.99 ОКПД2 10.51.12.190

Ключевые слова: сливки — сырье, сливки сырые, сливки пастеризованные, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 12—2017/22

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
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 37. Зак. 88.
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