

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПАСТА СЛИВОЧНАЯ

Технические условия

СТ РК 1007-98

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности Национального академического центра аграрных исследований РК.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан от 03 октября 1999 г. № 53

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2004 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПАСТА СЛИВОЧНАЯ

Технические условия

Дата введения 1999-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пасту сливочную, вырабатываемую из высокожирных сливок, сухого обезжиренного молока, растительного масла с добавлением вкусовых наполнителей и предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Требования разделов 4.5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми*

Обязательные требования к качеству пасты сливочной, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4,4, 4.5, 4.6.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия;

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия;

ГОСТ 1129-73 Масло подсолнечное. Технические условия;

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством;

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты, титрометрические методы определения кислотности;

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

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия;

ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара;

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

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

Издание официальное

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия;

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия;

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках;

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 маяла и маргарина. Технические условия;

ГОСТ 13830-91 Соль поваренная пищевая. Технические условия;

ГОСТ 14192-77 Маркировка грузов;

ГОСТ 26809-66 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу;

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути;

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

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

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

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

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

ТУ 10-04-02-42-69 Моноглицериды дистиллированные;

ТУ 10244-016-91 Зелень пряных растений консервированная поваренной солью;

ОСТ 10-162-88 Сиропы плодовые и ягодные натуральные;

ТУ 63-102-119-90 Стаканчики из полистирола для молочных продуктов. Технические условия;

Норны радиационной безопасности НРБ-95; Недлко биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов * 5061-89.

3 Ассортимент

3.1 В зависимости от вносимых вкусовых наполнителей паста сливочная вырабатывается следующих видов:

паста сливочная бутербродная соленая "Кунщуак";

паста сливочная бутербродная с укропом "Жасыл";

песта сливочная десертная с какао "Арман";

паста сливочная десертная ягодная "Жидек"

4 Технические требования

4.1 Паста сливочная должна вырабатываться в соответствии с

требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки пасты сливочной должны применяться следующее сырье и основные материалы:

молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;

сливки с массовой долей жира 35%, кислотностью плазмы не более 22°Т, полученные после сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

высокожирные сливки с массовой долей жира 72%, кислотностью плазмы не более 22°Т, полученные из сливок с массовой долей жира 35%;

молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

моноглицериды дистилированные по ТУ 10-04-02-42?

желатин по ГОСТ II293;

вода питьевая по ГОСТ 2874;

сахар-песок по ГОСТ 21;

какао-порошок по ГОСТ 108;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;

укроп (соленый, консервированный) по действующей нормативной документации;

сиропы плодовые и ягодные натуральные по ОСТ 10-162;

4.3 По органолептическим показателям паста сливочная должна соответствовать требованиям, указанным в таблице I.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика пасты сливочной			
	Кунщуак	Жасыл	Арман	Жидек
Вкус и запах	чистый с незначительным привкусом и запахом растительногомасла	чистый с незначительным привкусом и запахом укропа. соленый	чистый сладкий с выраженным вкусом и ароматом какао	чистый кислосладкий, со вкусом и запахом вносимого наполнителя
Консистенция	мягкая, мажущаяся, однородная по всей массе			
Цвет	светло-желтый, однородный по всей массе	светлый, с вкрапления ми зелени укропа	светло-коричневый, однородный по всей массе	цвет внесенного наполнителя, однородный по всей массе

4.4 По физико-химическим показателям паста сливочная должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2.

Наименование показателя	Норма для сливочной пасты			
	Кунщуак	Жасыл	Арман	Жидек
Массовая доля жира,%, не менее	50.0	50.0	50.0	50.0
Массовая доля влаги, % не более	36.0	36.0	34.0	33.0
Массовая доля поваренной соли,%	10.0	-	-	-
Массовая доля сахара в пересчете на инвертный, %	-	-	11.6	6.5
Кислотность:				
активная, ед.pH	6.3	6.3	6.3	6.3
титруемая,°Т	15	-	-	-
Температура при выпуске с предприятия, G, не выше	10	10	10	10

4.5 По показателям безопасности паста сливочная должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Норма для пасты сливочной			
		Куншуак	Жасыл	Арман	Жидек
1		2	3	4	5
Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) в 0.01 г. продукта		не допускается			
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/ $см^3$ продукта		не допускается			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КОЕ 1г/$см^3$) не более		10^3			
Токсичные элементы,мг/кг, не более:					
свинец		0,1			
кадмий		0,03			

железо	5,0
ртуть	0,003
медь	0,5
цинк	5,0
мышьяк	0,1
Микотоксины, мг/кг	
не более:	
афлатоксин B_1	не допускается
афлатоксин M_1	0,0005
Антибиотики, ед/г, не более:	
тетрациклиновая группа	0,01
пенициллин	0,01
стрептомицин	0,5

4.6 Содержание остаточных количеств пестицидов в пасте сливочной не должно превышать допустимых уровней, установленных "Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". Содержание радионуклидов регламентируется НРБ-96.

4.7 Паста сливочная выпускается в потребительской таре:

- в стаканчиках из полистирола для молочных продуктов вместимостью 100, 200, 250, 500 $см^3$ по ТУ 63-102-119 или другие видах тары, разрешенные органом здравоохранения.

Допускаются отклонения массы нетто единицы упаковки в граммах:

для упаковки массой 100 г	+4
для упаковки массой 200 г	+5
для упаковки массой 250 г	+6
для упаковки массой 500 г	+8

4.8 На каждую единицу потребительской упаковки должна быть нанесена несмывающейся непахнущей краской компостером или тиснением маркировка или наклеена этикетка на казахском и русском языках с указанием следующих обозначений:

наименование предприяти-изготовителя и (или) товарного знака;

наименование продукции;

масса нетто;

дата выработки и дата конечного срока реализации!

массовой доли жира;

режим хранения;

пищевая и энергетическая ценность;

обозначение настоящего стандарта.

4.9 Пасту сливочную в потребительской упаковке выпускают с предприятия уложенную в ящиках по ГОСТ 13615 и ГОСТ 13513, или другой таре, разрешенной органами здравоохранения, массой нетто не более 10 кг.

4.10 На торцевой стороне ящика при помощи трафарета или резинового штампа должна быть нанесена несмывающейся непахнущей краской или наклеена этикетка на казахском и русском языках с указанием следующих обозначений:

наименование предприятия -изготовителя и (или) товарного знака;

наименование продукции;

количество единиц и массы нетто каждой упаковочной единицы и каждого места;

дата выработки и дата конечного срока реализации;

массовой доли жира;

номер партии и номер места;

масса брутто, тары, нетто;

обозначение настоящего стандарта.

4.11 Транспортная маркировка по ГОСТ I4I92.

4.12 Реализация пасты сливочной в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой (жир, белок, углеводы) и энергетической ценности в 100 г продукта, приведенных в приложении Б.

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объем выборки пасты сливочной по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемой пасты сливочной должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия - изготовителя и оформлена удостоверением о качестве установленной формы.

5.3 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию должны указывать номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукта с момента окончания технологического процесса, дата конечного срока реализации.

5.4 Потребитель и контролирующие организации имеют право производить выборочный контроль продукта на соответствие требованиям настоящего стандарта.

5.5 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствующем порядке, установленном органом санитарного надзора.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.7 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества между

потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора и подготовка проб к анализу осуществляется по ГОСТ 26809.

6.2 Определение массовой доли жира производится по ГОСТ 5867, влаги по ГОСТ 3626, кислотности по ГОСТ 3624, хлористого натрия по ГОСТ 3627, общего сахара в пересчете на инвертный по ГОСТ 3628, микробиологические анализы по ГОСТ 9225.

6.3 Проверка пасты сливочной на соответствие требованиям п.4.3. настоящего стандарта производится органолептическим контролем.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, антибиотиков, микотоксинов, радионуклидов, остаточных количеств пестицидов по методам, утвержденным органом здравоохранения.

6.5 Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным органом здравоохранения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пасту сливочную транспортируют в автомобилях с изотермическим кузовом или авторефрежераторах, железнодорожным транспортом в изотермических вагонах с охлаждением или водным транспортом в соотвующими на соответствующем виде транспорта.

7.2.Хранение пасты сливочной производится в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре не выше Ю°С:

для бутербродных - 10 суток;

для десертных- 7 суток, в том числе на предприятии- изготовителе не более 24 часов.

8 Гарантии изготовителя

8.1«Изготовитель гарантирует соответствие пасты сливочной требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2.Гарантийный срок хранения и реализации в соответствии с п.7.2.

Приложение А
(обязательное)

КОД ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Сливочная паста	92 2249

Приложение Б
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

	Наименование показателя			энергетическая ценность, кКал.
	белок	жир	углеводы	
Сливочная паста бутербродная соленая "Куншуак"	5,0	50.0	3,5	475
Сливочная паста бутеобродная с укропом "Жасыл"	5,0	50.0	3,6	476
Сливочная паста десертная с какао "Арман"	5,0	50,0	19.2	546
Сливочная паста десертная с плодово-ягодным сиропом "Жидек"	5.0	50.0	10.0	502

УДК 637.28 **ОКП 92 2249** **Группа Н 17**

Ключевые слова: паста сливочная, область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТРК 1007-98	Паста сливочная. Технические условия	№142-ОДот 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.

(ИУС №2 2008 г.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.01

СТ РК 1007-98 «Паста сливочная. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4.5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству пасты сливочной, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.4, 4.5, 4.6 Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)

(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru