ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

НАПИТКИ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Общие технические условия

СТ РК 1060-2002

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 товариществом с ограниченной ответственностью «Майоровка»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 24 сентября 2002 г. № 334

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2007 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 индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Определения	3
4	Классификация	3
5	Общие технические требования	3
6	Правила приемки	7
7	Методы контроля	8
8	Транспортирование и хранение	9
9	Гарантии изготовителя	9
	Приложение А Библиография	10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Напитки на основе молочной сыворотки с наполнителями Общие технические условия

Дата введения 2003.07.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на напитки на основе молочной сыворотки с наполнителями (далее по тексту - напитки).

Напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Обязательные требования к качеству продукции, изложены в 5.2.2 (в части фосфотазы), 5.2.3, 5.2.4, маркировке - 5.4, упаковке - 5.5.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1010-99 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования при контроле за качеством.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка к испытаниям.

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации.

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

Издание официальное

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17164-71 Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока. Термины и определения.

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры.

ГОСТ 26781-85 Молоко. Метод измерения pH.

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу.

ГОСТ 26927 - 86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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.

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

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus.

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

3 Определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с СТ РК 1010 и ГОСТ 17164.

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого сырья напитки подразделяют на:

- напитки на основе осветленной молочной сыворотки, полученной в процессе производства творога;
- напитки на основе осветленной молочной сыворотки, полученной в процессе производства сыра.

4.2 Напитки в зависимости от внесенных фруктово-ягодных наполнителей подразделяют на:

- апельсиновый;
- малиновый;
- клубничный;
- и другие.

4.3 Напитки могут выпускаться под наименованием «фруктово-белковые», «ягодно-белковые» или с наименованием конкретного вида наполнителя.

5 Общие технические требования

5.1 Напитки должны быть выработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной отрасли по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке для конкретного наименования напитка.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость, допускается незначительный осадок белка с наличием включений внесенных концентратов
Вкус и запах	С соответствующим вкусом и ароматом внесенного концентрата
Цвет	Обусловленный цветом внесенного концентрата, равномерный по всей массе

5.2.2 По физико-химическим показателям напитки должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный сахар*, %	от 8 до12
Массовая доля сухих веществ, %	от 13 до 15
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ±2
Активная кислотность, pH	от 3,5 до 6,0
Фосфатаза	Отсутствует
* Значение массовой доли сахарозы относится к напиткам, вырабатываемым с сахаром, а общего сахара в пересчёте на инвертный сахар – к напиткам, вырабатываемым с наполнителями, в состав которых помимо фруктов входит сахар. Допускается в отдельных единицах упаковок отклонение массовой доли сахарозы ± 0,5%.	

5.2.3 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в напитках не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] применительно к кисломолочным продуктам.

5.2.4 По микробиологическим показателям безопасности напитки должны соответствовать нормам, установленным в [1] применительно к кисломолочным продуктам.

5.3 Требования к сырью

Для выработки напитков должно применяться следующее сырье и основные материалы, разрешенные к применению органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан:

- сыворотка молочная, полученная при производстве творога или сыра, с содержанием сухих веществ (7±1)%, активной кислотностью pH в пределах 3,5-6,0;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- лимонная кислота по нормативно-технической документации;
- стабилизатор по нормативно-технической документации;
- фруктово-ягодные концентраты (апельсин, малина, клубника и другие) по нормативно-технической документации;
- сухие и жидкие закваски или бактериальные концентраты на чистых культурах молочнокислого стрептококка и болгарской палочки по нормативно-технической документации.

5.3.2 Каждая партия сырья должна сопровождаться документом, удостоверяющим соответствие её нормам безопасности и качества.

5.4 Маркировка

5.4.1 На потребительскую тару должна быть нанесена на государственном и русском языках следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя, упаковщика, наименование страны и места происхождения;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;

- состав продукта;
- стабилизаторы, пищевые и другие добавки (при их применении);
- пищевая ценность;
- дата изготовления и (или) срок годности;
- условия хранения;
- информация об энергетической ценности в 100 г продукта;
- условия применения;
- обозначение настоящего стандарта или нормативно - технического документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- штриховой код (при наличии);
- информация о сертификации.

5.4.2 Реквизиты маркировки наносят на упаковку, этикетку любым способом (типографским, с помощью штампа), исключающим их смывание или стирание. Краски, применяемые для маркировки, должны быть допущены органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

Маркировка должна быть четкой и легкодоступной для прочтения.

Остальные требования по маркировке должны соответствовать требованиям СТ РК 1010.

5.4.3 Маркировку транспортной тары выполняют по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от нагрева», «Скоропортящийся груз».

5.5 Упаковка

5.5.1 Напитки должны упаковываться в потребительскую тару различной вместимости из стекла, полимерных материалов, тетра-пак, тюр-пак и других упаковочных материалов, разрешенных к применению органами Государственной санитарно - эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с молочными продуктами, обеспечивающую качество, безопасность и сохранность

напитков в процессе их производства, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.2 Потребительскую тару укупоривают способом, обеспечивающим сохранность напитков.

5.5.3 Масса нетто напитков в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Вместимость потребительской тары, $см^3$	Номинальное значение и допускаемые отклонения массы нетто напитков в потребительской таре, г
100	100 ± 4
125	125 ± 5
200	200 ± 6
250	250 ± 8
500	500 ± 10
1000	1000 ± 20

5.5.4 Продукты в потребительской таре выпускают с предприятия-изготовителя в транспортной таре из упаковочных материалов, разрешенных к применению органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с молочными продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26809.

6.2 Готовый продукт принимают партиями. Под партией понимают напиток, выработанный на одном предприятии, в одну смену. Результаты контроля распространяются на всю партию.

6.3 Каждая партия выпускаемой продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве установленной формы. Подлинник удостоверения о качестве хранится у изготовителя, получателю выдается его копия.

6.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового напитка проводят в каждой партии.

6.5 Контроль содержания Staphilococcus aureus проводят не реже 1 раза в 10 дней.

6.6 Анализ на патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, проводят не реже 1 раза в месяц в соответствии с [2], а также в порядке государственного санитарного надзора.

6.7 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан, но не реже одного раза в три месяца.

6.8 Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, согласно установленным правилам.

6.9 Сертификационные испытания проводятся по пунктам раздела 5 .

6.10 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукта выполняет испытательный центр (лаборатория), аккредитованный в установленном порядке.

6.11 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному показателю, проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа считаются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 26809.

7.2 Контроль физико-химических показателей напитков проводят отдельно по каждой единице потребительской тары, включенной в выборку.

7.3 Качество упаковки определяют визуально. Внешний вид, консистенцию, цвет, вкус и запах напитков определяют органолептическим.

7.4 Определение массы напитка осуществляют по ГОСТ 3622, температуры по ГОСТ 26754, кислотности по ГОСТ 26781, определение фосфатазы - по ГОСТ 3623.

7.5 Массовую долю сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный сахар определяют по ГОСТ 3628, массовую долю сухих веществ - по ГОСТ 3626.

7.6 Энергетическую ценность напитков рассчитывают в соответствии с [1, Приложение 6].

7.7 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, ртути - по ГОСТ 26927, мышьяка - по ГОСТ 26930, меди – по ГОСТ 26931, свинца – по ГОСТ 26932, кадмия - по ГОСТ 26933, цинка - по ГОСТ 26934.

7.8 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов определяют по методикам, утвержденным Государственной санитарно - эпидемиологической службой Республики Казахстан, пестицидов - по ГОСТ 23452.

7.9 Определение бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518.

7.10 Staphylococcus aureus - по ГОСТ 30347; сальмонеллы – по ГОСТ 30519.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование продукта должно производиться специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Напитки должны храниться при температуре 4±2°С не более 10-ти суток с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 2-х суток.

8.3 Перемороженные напитки к реализации не допускаются.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества напитков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в соответствии с разделом 8.

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.047 (2.3.2.560)-97 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

[2] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами, ч.1.

УДК 637.1 **Н17 МКС 67.100.10**

Ключевые слова: напитки фруктово-белковые, сыворотка, наполнители, Фруктово-ягодные концентраты, стабилизаторы

67 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.100.10

Изменение 1
СТ РК 1060-2002
Напитки на основе молочной сыворотки с наполнителями. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 24 ноября 2004 г. № 389

Дата введения 2005.07.01

Раздел «Нормативные ссылки». Ввести СТ РК 1081- 2002 «Порядок разработки технологических инструкции и рецептур на пищевые продукты. Основные положения».

Раздел 4 «Классификация», п. 4.3 изложить в редакции «Напитки могут выпускаться под наименованием «фруктово-белковые», «ягодно-белковые», «сыворотка окрошечная» или с наименованием конкретного вида наполнителя».

Пункт 5.2 Таблица 2 дополнить сноской «Конкретные содержания массовой доли сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный сахар и массовой доли сухих веществ устанавливаются в технологических инструкциях на конкретный вид продукции, утвержденных по СТ РК 1081».

Пункт 5.4, п.п. 5.4.1, седьмой абзац изложить в редакции:

«- стабилизаторы, пищевые и другие добавки с указанием Е-код (при их применении)».

Таблицу 3 изложить в новой редакции:

Вместимость потребительской тары, $см^3$	Номинальное значение и допускаемые отклонения массы нетто напитков в потребительской таре, г.
От 20 до 50 включ.	$\pm$3,0
» 50 » 100 »	$\pm$4,0
» 100 » 125 »	$\pm$5,0

» 125 » 150 »	± 6,0
» 150 » 200 »	± 7,0
» 200 » 250 »	± 8,0
» 250 » 500 »	± 10,0
» 500 » 1000 »	± 20,0

Пункт 7.6 изложить в редакции «Энергетическую ценность напитков рассчитывают в соответствии с [1, Приложение 10]».

Приложение А «Библиография» нормативный документ СанПиН 4.01.047 (2.3.2.560) - 97 заменить на СанПиН 4.01.071-2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.10

СТ РК 1060-2002 «Напитки на основе молочной сыворотки с наполнителем. Общие технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования к качеству продукции, изложены в 5.2.2 (в части фосфотазы), 5.2.3, 5.2.4, маркировке – 5.4, упаковке – 5.5. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru