ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2283-2016

МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ

Общие технические условия

МАСЫ І СЫРКІ ТВАРОЖНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.146(083.74)(476) МКС 67.100.10 КП 03

Ключевые слова: массы творожные, сырки творожные, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

ОКП РБ 10.51.40.300

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

ВНЕСЕН национальным техническим комитетом по стандартизации ТК BY 16 «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29 декабря 2016 г. № 96

3 ВЗАМЕН СТБ 2283-2012

© Госстандарт, 2017

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ
Общие технические условия

МАСЫ І СЫРКІ ТВАРОЖНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Curds and curd snacks
General specifications

Дата введения 2017-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творожные массы и сырки (далее – массы и сырки), изготавливаемые из творога с добавлением или без добавления сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления молочных продуктов и (или) пищевкусовых компонентов (ароматизаторов и (или) немолочных компонентов, за исключением немолочных жиров и белков, вводимых не в целях замены составных частей молока), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 315-2017 Творог. Общие технические условия

СТБ 905-95 Приправы сухие. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1051-2012 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1203-2012 Какао тертое. Технические условия

СТБ 1205-2012 Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1598-2006 Молоко коровье сырое. Технические условия

СТБ 1744-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

СТБ 1887-2016 Сливки питьевые. Общие технические условия

СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия

СТБ 2078-2010 Мак пищевой. Технические условия

СТБ 2211-2011 Шоколад. Общие технические условия

СТБ 2277-2016 Сливки-сырье. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

Издание официальное

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ ISO 707-2013 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

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

ГОСТ ISO 1003-2016 Пряности. Имбирь (Zingiber officinale Roscoe). Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

ГОСТ 3623-2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические 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 4771-60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия

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

ГОСТ 6442-89 Мармелад. Технические условия

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 9142-2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 13031-67 Цикорий сушеный для экспорта. Технические условия

ГОСТ 13342-77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 16599-71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16831-71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832-71 Орехи грецкие. Технические условия

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

ГОСТ 16834-81 Орехи фундука. Технические условия

ГОСТ 17111-88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

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

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

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

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25776-83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29054-91 Пряности. Бадьян. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

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 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30648.2-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31502-2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

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

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. 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 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 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 32811-2014 (UNECE STANDARD DDP-18:2007) Орехи миндаля сладкого в скорлупе. Технические условия

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 033, ТР ТС 021, ТР ТС 005, ТР ТС 022, ТР ТС 029, СТБ 1744 (в части, не противоречащей ТР ТС 033, ТР ТС 021).

4 Классификация

4.1 Массы и сырки в зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов, в том числе сахара и (или) соли, изготавливают:
– сладкие;
– сладкие с пищевкусовыми компонентами;
– соленые;
– соленые с пищевкусовыми компонентами.
4.2 Массы и сырки в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:
– обезжиренные;
– от 3,0 % до 23,0 % включ.

5 Технические требования

5.1 Массы и сырки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по типовой технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 033 и соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами производства молока и молочных продуктов [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Сырки должны иметь ненарушенную форму в виде прямоугольного бруска.
5.2.2 Массы и сырки по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородная, мягкая, мажущаяся. Допускается для масс и сырков с массовой долей жира не более 8 % (кроме с пищевкусовым компонентом какао) наличие ощутимых мягких частиц молочного белка. При добавлении пищевкусовых компонентов – с наличием или без наличия их включений. Допускается при изготовлении массы, упакованной в стаканчики и коробочки, равномерно распределять пищевкусовые компоненты (цукаты, изюм и т. п.) по всей поверхности массы, без предварительного перемешивания, в количествах, предусмотренных рецептурой
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный. Для сладких масс и сырков – в меру сладкий. Для соленых масс и сырков – в меру соленый. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленные добавленными пищевкусовыми компонентами
Цвет	Белый, белый с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными пищевкусовыми компонентами. Допускается незначительное окрашивание творожной массы в местах контакта с пищевкусовыми компонентами (цукатами, изюмом и т. п.)

5.2.3 Массы и сырки по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для масс и сырков с массовой долей жира, %			
	сладких		соленых	
	обезжиренных	3,0–23,0	обезжиренных	3,0–23,0
Массовая доля жира, %	Менее 0,5	3,0–23,0	Менее 0,5	3,0–23,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,0			
Кислотность, °Т, не более	220	210	240	230
Массовая доля влаги, %	66,0–73,0	41,0–71,0	79,0–80,0	67,0–78,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	10,0	9,0	–	
Массовая доля поваренной соли, не более	–		1,7	
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2			

5.2.4 Конкретные наименования масс и сырков, в том числе и придуманные названия, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей в пределах норм, установленных настоящим стандартом, расход сырья (с указанием ТНПА или приведенными характеристиками, позволяющими его идентифицировать), пищевая ценность и срок годности для конкретного наименования масс и сырков должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.2.5 Массы и сырки по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 033, ТР ТС 021, [2], [3].

5.2.6 Содержание в массах и сырках токсичных элементов, афлатоксина M_1, пестицидов, антибиотиков, меламина, диоксинов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 033, ТР ТС 021, [2], [3].

5.2.7 Содержание в массах и сырках радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4].

5.2.8 Содержание в массах и сырках пищевых добавок и ароматизаторов должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [5], [6].

5.2.9 Жировая фаза масс и сырков должна содержать только молочный жир.

5.2.10 Фосфатаза в массах и сырках не допускается.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления масс и сырков применяют:
– творог по СТБ 315 (кроме замороженного);
– масло сливочное по СТБ 1890, не ниже высшего сорта;
– сливки-сырье по СТБ 2277;
– сливки, полученные путем сепарирования молока коровьего по СТБ 1598;
– сливки питьевые по СТБ 1887;
– молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 31688;
– молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
– молоко сгущенное с сахаром вареное по ТНПА;
– сахар, пудру сахарную по ГОСТ 33222;
– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830, не ниже сорта экстра;
– цикорий по ГОСТ 13031;
– какао-порошок по СТБ 1205, ГОСТ 108;
– какао тертое по СТБ 1203;
– шоколад по СТБ 2211;
– цукаты, разрешенные к применению в установленном порядке;
– виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
– фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 32896;
– фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
– арахис по ГОСТ 17111;
– орехи лещины по ГОСТ 32288;
– орехи миндаля сладкого по ГОСТ 32811;
– ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
– орехи грецкие по ГОСТ 16832;
– ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;

– орехи фундука по ГОСТ 16834;
– ядра орехов фундука по ГОСТ 32287;
– орехи лещины по ГОСТ 32288;
– мармелад по ГОСТ 6442;
– мед натуральный по ГОСТ 19792;
– кунжут по ГОСТ 12095;
– кокосовую стружку, разрешенную к применению в установленном порядке;
– семена подсолнечника, разрешенные к применению в установленном порядке;
– мак по СТБ 2078;
– приправы сухие по СТБ 905;
– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065;
– зелень орегано и базилика сушеную, разрешенную к применению в установленном порядке;
– томат-пасту по ГОСТ 3343;
– пряности по ГОСТ ISO 973, ГОСТ ISO 1003, ГОСТ 29047 – ГОСТ 29050, ГОСТ 29052 – ГОСТ 29054, ГОСТ 29056;
– паприку сладкую (хлопья) или молотую, разрешенную к применению в установленном порядке;
– лук сушеный по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065;
– чеснок сушеный в порошке по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065;
– ванилин по ГОСТ 16599;
– ваниль, экстракты натуральной ванили, разрешенные к применению в установленном порядке;
– ароматизаторы, разрешенные к применению в установленном порядке;
– воду питьевую по СТБ 1188, [7].

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления масс и сырков, должно соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 021, ТР ТС 033, ТР ТС 029, [2]–[6].

5.3.3 Допускается применение аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам и показателям безопасности, перечисленным в 5.3.1, отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства, соответствующего требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029, ТР ТС 033, [2]–[6] и разрешенного к применению в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка масс и сырков и способы ее доведения – в соответствии с требованиями ТР ТС 022, ТР ТС 033, СТБ 8019, СТБ 1100 (в части, не противоречащей ТР ТС 033, ТР ТС 022) и настоящего стандарта.

5.4.2 На каждую единицу потребительской упаковки должны быть нанесены следующие информационные сведения:
– наименование;
– массовая доля жира в процентах, кроме обезжиренных;
– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированной на территории Евразийского экономического союза (при наличии);
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– масса нетто в граммах;
– состав;
– пищевая ценность (указана в рецептурах);
– дата изготовления;
– срок годности;
– условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение технологического документа изготовителя (на усмотрение изготовителя);
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– штриховой идентификационный код.

5.4.3 При маркировке масс и сырков приводят сведения о наличии сырья, содержащего компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

5.4.4 Маркировка масс и сырков в транспортной (групповой) упаковке и способы ее доведения – в соответствии с требованиями ТР ТС 022, ТР ТС 033 и настоящего стандарта (для групповой упаковки способы доведения маркировки применительно к транспортной упаковке – с учетом требований СТБ 8019).

5.4.5 Маркировка транспортной (групповой) упаковки должна содержать следующие информационные сведения:

– наименование;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированной на территории Евразийского экономического союза (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– массовую долю жира в процентах, кроме обезжиренных;

– номер партии;

– массу нетто транспортной (групповой) упаковки (массу брутто – на усмотрение изготовителя);

– массу нетто в упаковочной единице и количество упаковочных единиц;

– условия хранения;

– дату изготовления;

– срок годности;

– манипуляционные знаки по ГОСТ 14192 «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры», с указанием минимального и максимального значений температуры по 8.2;

– обозначение технологического документа изготовителя (на усмотрение изготовителя);

– обозначение настоящего стандарта.

5.5 Упаковка

5.5.1 Массы и сырки изготавливают в виде фасованного продукта с одинаковым номинальным количеством продукта. Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочной единице, его маркировке и партии фасованного продукта – по ТР ТС 022, СТБ 8019.

5.5.2 Массы упаковывают в потребительскую упаковку:

– пергамент по ГОСТ 1341;

– стаканчики из полистирола по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов;

– стаканчики из полипропилена с крышками из фольги алюминиевой под термозаварку по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов;

– коробочки из пленки поливинилхлоридной по ГОСТ 25250, из ленты полистирольной или полипропиленовой по ТНПА, предназначенные для упаковывания молочных продуктов;

– пленку полиэтиленовую наполненную по ТНПА, предназначенную для упаковывания молочных продуктов;

– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341;

– пакеты полиэтиленовые по ТНПА, предназначенные для упаковывания пищевых продуктов.

5.5.3 Сырки упаковывают в потребительскую упаковку:

– пергамент по ГОСТ 1341;

– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341.

5.5.4 Масса нетто сырка в потребительской упаковке должна быть не более 150 г, массы – не более 1000 г.

5.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель.

5.5.6 Массы и сырки в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку:

– лотки из гофрированного картона по ГОСТ 9142;

– ящики из картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515;

– ящики полимерные многооборотные по ТНПА.

В случае применения ящиков полимерных многооборотных, в технологической документации изготовителя необходимо установить способ их обработки.

5.5.7 В транспортную упаковку укладывают упакованные массы и сырки одной партии, одного наименования, с одинаковой массовой долей жира, одного типа потребительской упаковки, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.5.8 Массы и сырки, укладывают в ящики вплотную друг к другу рядами, но не более четырех по высоте. Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933 (при необходимости).

5.5.9 Масса нетто масс и сырков в транспортной упаковке должна быть не более 10 кг.

5.5.10 Ящики из картона должны быть оклеены лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 или прошиты металлическими скрепками по ТНПА.

Ящики полимерные многооборотные закрывают крышкой и пломбируют.

5.5.11 Допускается упаковывать массы в потребительской упаковке (стаканчиках и коробочках) в групповую упаковку – пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 или полиэтиленовую по ГОСТ 10354.

Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.12 Потребительскую и транспортную (групповую) упаковку укупоривают способом, обеспечивающим качество, безопасность и сохранность масс и сырков в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.13 Массы и сырки в транспортной (групповой) упаковке укладывают на поддоны по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке.

Штабелирование поддонов не допускается во избежание деформации упаковки масс и сырков.

5.5.14 Допускается применение других типов потребительской, транспортной (групповой) упаковки и укупорочных средств отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.5.15 Упаковка и укупорочные средства должны соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 005, [8], [9] и обеспечивать качество, безопасность и сохранность масс и сырков в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.1 и настоящему стандарту.

Определение партии – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.1, с учетом следующего дополнения для фасованных масс и сырков: имеющая одно и то же значение массы нетто.

6.2 Контроль качества упаковки и соответствия маркировки, формы (для сырков), органолептических показателей, массовых долей жира и влаги, кислотности, фосфатазы, среднего содержимого партии фасованных масс и сырков, содержимого упаковочной единицы (массы нетто), соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы, содержания добавленных пищевкусовых компонентов, температуры при выпуске с предприятия осуществляют в каждой партии масс и сырков.

6.3 Для контроля фасованных масс и сырков по показателям «содержимое упаковочной единицы (массы нетто)» и «среднее содержимое партии фасованных масс и сырков» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя план выборочного контроля по СТБ 8035 или иной план выборочного контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

Партию фасованных масс и сырков по данным показателям принимают при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанного в маркировке;

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по СТБ 8035 или ГОСТ ISO 2859-1;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019.

6.4 Контроль массовой доли белка осуществляют не реже одного раза в месяц.

6.5 Контроль массовой доли сахарозы (для сладких масс и сырков) осуществляют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества продуктов.

6.6 Контроль массовой доли поваренной соли для соленых масс и сырков осуществляют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества продуктов.

6.7 Контроль жировой фазы масс и сырков осуществляют при возникновении разногласий в оценке их качества или в случае обоснованного предположения о фальсификации продуктов растительными жирами.

6.8 Контроль микроскопического препарата и содержания бактерий группы кишечных палочек осуществляют в соответствии с [10] (применительно к творогу).

6.9 Контроль содержания плесеней и дрожжей (для масс и сырков со сроком годности более 72 ч) осуществляют не реже одного раза в месяц.

6.10 Контроль содержания токсичных элементов, меламина, диоксинов, афлатоксина M_1, пестицидов, антибиотиков, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, ГМО (при наличии их в сырье) осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью контроля, установленными изготовителем в программе (плане) производственного контроля, с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующих безопасность масс и сырков.

6.11 Контроль содержания радионуклидов в массах и сырках осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ ISO 707, СТБ 1036, СТБ 1051, СТБ 1059, ГОСТ 26929, ГОСТ 26809 (пункт 2.6.2) и ГОСТ 26809.1 (пункт 4.6) со следующим дополнением.

Для составления объединенной пробы от масс или сырков в потребительской упаковке, включенных в выборку, отобранный продукт (после контроля массы нетто фасованных масс и сырков по 7.5) освобождают от упаковки. Затем продукт переносят в посуду, отделяют извлекаемые пищевкусовые компоненты (изюм, цукаты и др.), находящиеся внутри масс или сырков, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу. Масса объединенной пробы продукта в потребительской упаковке равна массе масс или сырков, включенных в выборку, за исключением массы извлекаемых пищевкусовых компонентов (при использовании): изюма, цукатов и др., находящихся внутри продуктов. Допускается при использовании мелкодисперсных пищевкусовых компонентов и (или) из-за невозможности их извлечения (какао и т. п.) физико-химические показатели определять без их удаления.

Из объединенной пробы продукта выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой нетто около 100 г.

7.2 Качество упаковки, соответствие маркировки, форму (для сырков), внешний вид и цвет масс и сырков определяют визуально, консистенцию – визуально, органолептически.

7.3 Определение вкуса и запаха – органолептически при температуре массы или сырка от 15 °С до 20 °С. Сразу после вскрытия потребительской упаковки определяют запах массы или сырка.

7.4 Определение температуры масс и сырков при выпуске с предприятия – по ГОСТ 3622.

7.5 Определение содержимого упаковочной единицы (массы нетто), среднего содержимого партии фасованных масс и сырков; проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы – по СТБ 8035.

7.6 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.7 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 3626.

7.8 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.9 Определение массовой доли белка – по 30648.2.

7.10 Определение массовой доли сахарозы – по ГОСТ 3628.

7.11 Определение массовой доли поваренной соли (хлористого натрия) – по ГОСТ 3627.

7.12 Определение жировой фазы масс и сырков – по ГОСТ 31979.

7.13 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.14 Определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659.

7.15 Определение бактерий группы кишечных палочек, микроскопического препарата – по ГОСТ 9225, ГОСТ 32901.

7.16 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

7.17 Определение бактерий Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031, [11].

7.18 Определение дрожжей, плесеней – по ГОСТ 10444.12.

7.19 Определение содержания афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

7.20 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.21 Определение содержания антибиотиков – по [12], [13]. Контроль антибиотиков по сырью осуществляют по ГОСТ 31502.

7.22 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.23 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [14], [15].

7.24 Определение содержания меламина – по [16].

7.25 Определение содержания диоксинов – по [17].

7.26 Определение содержания добавленных пищевкусовых компонентов – гравиметрическим методом по фактической закладке (до разработки и введения методов и методик выполнения измерений, разрешенных к применению в установленном порядке) на весах среднего класса точности по

ГОСТ OIML R 76-1, с ценой деления и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

7.27 Определение содержания ГМО – по ГОСТ ИСО 21569.

7.28 Допускается при оценке (подтверждении) соответствия осуществлять контроль показателей масс и сырков по другим методикам и методам выполнения измерений, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021, ТР ТС 033, которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Массы и сырки транспортируют и хранят в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 033 и настоящего стандарта.

Массы и сырки транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Массы и сырки транспортируют и хранят при температуре, установленной изготовителем, входящей в диапазон от 2 °С до 6 °С.

8.3 Сроки годности и условия хранения масс и сырков устанавливает и утверждает изготовитель в установленном законодательством порядке и вносит в технологический документ.

8.4 Рекомендуемый срок годности и условия хранения масс и сырков указаны в приложении А.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие масс и сырков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения масс и сырков

А.1 Рекомендуемый срок годности масс и сырков при температуре хранения от 2 °С до 6 °С составляет 72 ч с даты изготовления.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.11.2012 № 177

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[4] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[10] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности
Утверждена Госагропромом СССР 28.12.1987

[11] Инструкция по применению № 81-0904 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004

[12] Инструкция по применению № 33-0102 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 11.07.2002

[13] МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.1984

[14] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом заместителя главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[15] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом заместителя главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[16] МВИ. МН 3287-2009 Определение содержания меламина в молоке, детском питании на молочной основе, молочных и соевых продуктах
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 31.12.2009

[17] Инструкция по применению. Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также кормах методом хромато-масс-спектрометрии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)

Ответственный за выпуск *О. В. Каранкевич*

Сдано в набор 22.05.2017. Подписано в печать 05.06.2017. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 0,89 Тираж 2 экз. Заказ 1228

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru