ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҚАЙТА ҚҰРАМДАЛҒАН ІШУГЕ АРНАЛҒАН КІЛЕГЕЙ

Жалпы техникалық шарттар

СЛИВКИ РЕКОМБИНИРОВАННЫЕ ПИТЬЕВЫЕ

Общие технические условия

ҚР СТ 2798-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҚАЙТА ҚҰРАМДАЛҒАН ІШУГЕ АРНАЛҒАН КІЛЕГЕЙ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 2798-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП, ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» және 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-I «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» Заңдарының ережелері іске асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ ГОСТ Р 52091-2010 «Ішуге арналған кілегей. Жалпы техникалық шарттар» стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҚАЙТА ҚҰРАМДАЛҒАН ШҰГЕ АРНАЛҒАН КІЛЕГЕЙ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға тікелей қолдануға арналған, термиялық өңдеуден кейін тұтынушы орауышына буып-түйілген немесе тұтынушы орауышында термоөңделген қайта құрамдастырылған ішетін кілегейге (бұдан әрі – өнім) қолданылады.

Осы стандарт дәрумендермен, микро- және макроэлементтермен, пробиотикалық дақылдармен және пребиотикалық заттектермен байытылған өнімге қолданылмайды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 142-97 Сиыр сүтінен алынған кілегей. Дайындау кезінде қойылатын талаптар.

ҚР СТ ISO 707-2011 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу жөніндегі нұсқау.

ҚР СТ 1062-2002 Май. Жалпы техникалық шарттары.

ҚР СТ 1081-2002 Технологиялық нұсқаулықтар мен тағамдық өнімдерге арналған рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Буып-түю. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсиялық вольтамперометрлік әдіспен антибиотиктерді (левомицетин, тетрациклин тобы) анықтау.

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 2019-2010 Сүт және сүттен қайта өңделген өнімдер. Терминдер мен анықтамалар.

ҚР СТ 2152-2014 Сүт және сүт өнімдері. Жасандылықты анықтау және табу.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Кез келген түрдегі орауыштардағы өлшеп салынған тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, өлшеп салу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

ГОСТ 1349-85 Сүт консервілері. Құрғақ кілегей. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2493-75 Реактивтер. Екі рет ауыстырылған, 3-сулы фосфор қышқылды калий. Техникалық шарттары.

ГОСТ 3622-68 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу және оларды сынаққа дайындау.

ГОСТ 3623-73 Сүт және сүт өнімдері. Пастерленуін анықтау әдістері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдықты анықтаудың титриметрлік әдістері.

ГОСТ 4172-76 Реактивтер. Екі рет ауыстырылған, 12-сулы фосфор қышқылды натрий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4495-87 Қаймағы алынбаған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5538-78 Реактивтер. 1-сулы, лимон қышқылды калий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5867-90 Сүт және сүт өнімдері. Майды анықтау әдістері.

ГОСТ 10970-87 Майсыздандырылған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192- 96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 17527-2003 Буып-түю. Терминдер мен анықтамалар.

ГОСТ 22280-76 Реактивтер. 5,5-сулы, лимон қышқылды натрий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен шыны ыдысқа арналған тасымалдау пакеттері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 23327-98 Сүт және сүт өнімдері. Кьелдаль бойынша жалпы азоттың массалық үлесін өлшеу әдісі және ақуыздың массалық үлесін анықтау.

ГОСТ 25228- 82 Сүт және кілегей. Алкогольді сынама бойынша термотұрақтылығын анықтау әдісі.

ГОСТ 25776-83. Жеке өнім және тұтынушы ыдысындағы өнім. Жылумен отырғызылатын үлдірге топтастырып буып-түю.

ГОСТ 26663-85 Тасымалдау бумалары. Бумалау құралдарын қолдану арқылы буып-түю. Жалпы техникалық талаптар.

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдістері.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді анықтаудың атомдық-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30347-97 Сүт және сүт өнімдері. Staphylococcus aureus-ті анықтау әдістері.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомдық-эмиссиялық әдіспен анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 афлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31658-2012 Майсыздандырылған сүт-шикізат. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. Salmonella текті бактерияларды анықтау әдісі

ГОСТ 32161-2013 Тамақ өнімдері. Цезийдің Cs-137 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32163-2013 Тамақ өнімдері. Стронцийдің Sr-90 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32262-2013 Қорытылған май және сүт майы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері

Ескертпе - Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттар мен жіктеуіштердің қолданысын ағымдағы жылдағы жай-күйі бойынша жыл сайын басылып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесі бойынша және ағымдағы жылда жарияланған тиісті ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) стандартты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, онда оғансілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1], ҚР СТ 2019 және ГОСТ 17527 сәйкес терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасымен бірге мынадай термин қолданылады:

Қайта құрамдастырылған ішетін кілегей: Сүттен қайта өңделген өнімдерден және (немесе) олардың жеке құрамдас бөліктері мен судан әзірленген кілегей.

4 Жіктеу

4.1 Өнім термиялық өңдеу режиміне байланысты мынадай түрлерге бөлінеді:

- пастерленген;
- зарарсыздандырылған;
- ультрапастерленген;
- ультра жоғары температурамен өңделген.

4.2 Өнім майдың массалық үлесіне байланысты мынадай түрлерге бөлінеді:
- майлылығы аз;
- майлы;
- майлылығы жоғары.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

Өнім [1], [2] бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған гигиеналық талаптарды сақтай отырып ҚР СТ 1081 сәйкес технологиялық нұсқаулықтар бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірленеді.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша өнім 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі	Біртекті мөлдір емес сұйықтық. Араластырған кезде жоғалып кететін шамалы май тортасы болуға жол беріледі.
Консистенциясы	Біртекті, шамалы жабысқақ
Түсі	Ақ, ақшыл сары реңкті, бүкіл массасы бойынша біркелкі, зарарсыздандырылған кілегейге тән ақшыл сары түс
Дәмі мен иісі	Кілегейге тән дәм, қайнау әсерінен болған болмашы дәм сезіледі. Тәттілеу-тұздылау дәмге жол беріледі.

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша өнім 2 және 3-кестелерде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Нормасы
Өнімдегі майдың массалық үлесі, %:	
- майлылығы аз	10,0 - 34,0
- майлы	35,0 -49,0
- майлылығы жоғары	50,0 - 58,0
Ескертпе – Өнімдегі майдың массалық үлесінің нақты мәндері өнімдегі майдың массалық үлесінің нормаларынан кем болмауға тиіс.	

3-кесте

Көрсеткіштің атауы	Өнім үшін көрсеткіштің мәні		
	Майлылығы аз	Майлы	Майлылығы жоғары
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	2,6	2,4	2,0
Қышқылдығы, °Т, артық емес	19,0	18,0	
Фосфатаза немесе пероксидаза (пастерленген және ультрапастерленген өнім үшін)	Жол берілмейді		
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі өнімнің температурасы, °С: - пастерленген және ультрапастерленген өнім үшін; - зазарсыздандырылған және ультра жоғары температурамен өңделген өнім үшін	4±2 2-ден 25-ке дейін		

5.2.3 Өнімдегі микроағзалардың, (МАжФАММ, ІТТБ), патогенді микроағзалардың, оның ішінде сальмонелланың, S.aureus стафилококктардың, L.monocytogenes листериялары мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптардан аспауға тиіс.

5.2.4 Өнімдегі әлеуетті қауіп тудыратын заттектердің (уытты элементтердің, микотоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауға тиіс.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Өнімді өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.3.2 Пастерленген өнімді дайындау үшін мынадай шикізаттар қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша екінші сұрыптан төмен емес сиыр сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша майсыздандырылған сүт-шикізат;
- ҚР СТ 142 бойынша сиыр сүтінен алынған кілегей;
- ГОСТ 4495 бойынша жоғары сұрыпты қаймағы алынбаған құрғақ сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша майсыздандырылған құрғақ сүт;
- ГОСТ 1349 бойынша құрғақ кілегей;
- ГОСТ 1062 бойынша тұзсыз сары май;
- [3] бойынша ауызсу;
- ГОСТ 32262 бойынша сүт майы;

5.3.3 Зарарсыздандырылған, ультрапастерленген, ультра жоғары температурамен өңделген өнімді өндіру үшін мынадай шикізаттар қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша екінші сұрыптан төмен емес, қышқылдығы 18,0°Т-дан артық емес, соматикалық жасушаларының мөлшері 500 мың/см^3 -ден артық

емес, алкогольді сынама бойынша термотұрақтылығы ГОСТ 25228 бойынша екінші топтан төмен емес сиыр сүті;

- ГОСТ 31658 бойынша майсыздандырылған сүт-шикізат;
- ҚР СТ 142 бойынша сиыр сүтінен алынған кілегей;
- ГОСТ 4495 бойынша тозаңдата кептіруден өткен, қышқылдығы 18,0°Т-дан артық емес, қалпына келтірілгеннен кейінгі алкогольді сынама бойынша термотұрақтылығы ГОСТ 25228 бойынша екінші топтан төмен емес қаймағы алынбаған жоғары сұрыпты құрғақ сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша тозаңдата кептіруден өткен, қышқылдығы 19,0°Т-дан артық емес, қалпына келтірілгеннен кейінгі алкогольді сынама бойынша термотұрақтылығы ГОСТ 25228 бойынша екінші топтан төмен емес майсыздандырылған құрғақ сүт;
- ГОСТ 1349 бойынша жоғары сұрыпты, қышқылдығы (15,0-18,0)°Т артық емес, қалпына келтірілгеннен кейінгі алкогольді сынама бойынша термотұрақтылығы ГОСТ 25228 бойынша екінші топтан төмен емес құрғақ кілегей;
- ГОСТ 1062 бойынша тұзсыз сары май;
- ГОСТ 32262 бойынша сүт майы;
- [3] бойынша ауызсу.
- 5.3.4 Зарарсыздандырылған, ультрапастерленген, ультра жоғары температурамен өңделген өнім үшін тұрақтандырғыш тұздарды қолдануға жол беріледі:
- ГОСТ 22280 бойынша 5,5-сулы лимон қышқылды натрий;
- ГОСТ 5538 бойынша үш рет ауыстырылған 1-сулы калий;
- ГОСТ 2493 бойынша екі рет ауыстырылған 3-сулы фосфор қышқылды калий;
- ГОСТ 4172 бойынша екі рет ауыстырылған 12-сулы фосфор қышқылды натрий.

5.3.5 Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша 5.3.1 - 5.3.4 тармақтарында көрсетілген талаптардан кем түспейтін отандық және басқа өндірістің ұқсас шикізатын пайдалануға жол беріледі.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Тұтынушы орауышын таңбалау [1], [4], талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

5.4.2 Топтық, көп айналымды және тасымалдау орауышын, тасымалдау бумасын таңбалау [1], [4]-ке сәйкес, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес, «Қызудан сақтау керек», «Тез бүлінетін жүк» деген манипуляциялық белгілерін немесе ескертпе жазбаларын салу арқылы жүзеге асырылады.

5.4.3 Мөлдір полимер материалмен бандерольдеу кезінде, таңбалауды топтық қаптама ментасымалдау ыдысының және тасымалдау бумасының бүйір жақ беттеріне түсірмеуге жол беріледі. Бұл жағдайда таңбалау ретінде тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық орауыштағы, не тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған көрініп тұратын жазбалар қызмет атқарады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парақтарға түсіреді немесе кез келген басқа қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.5 Буып-түю

5.5.1 Өнімді буып-түю үшін пайдаланылатын буып-түю материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [5] талаптарына және өнімдерді дайындауда басшылыққа алынған құжаттарға сәйкес келуге және сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуге тиіс.

5.5.2 Топтық орауышты қалыптастыру ГОСТ 25776 сәйкес.

5.5.3 Тасымалдау бумалары ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындалады.

5.5.4 Тасымалдау пакетіне салуды оның әр бүйірінен тұтынушы ыдысының және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының және/немесе көп айналымды орауыштың біреуден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау бумасына салуды тұтынушы ыдысының және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының және/немесе көп айналымды орауыштың төменгі қатарларының пішіндерін өзгертпестен сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырылады.

5.5.5 Таза салмақтың нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг-нан артық емес) ГОСТ 8.579-бен сәйкес.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімнің топтамасын және іріктеме көлемін анықтау ГОСТ 26809 бойынша орындалады.

6.2 Өнім белгіленген тәртіппен бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес 5-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақыланады.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ҚР СТ 707 ГОСТ 3622, ГОСТ 26809 бойынша жүзеге асырылады.

7.2 Өнімнің сыртқы түрін, консистенциясын, дәмі мен иісін, түсін анықтау органолептикалық әдіспен жүргізіледі және 5.2.1 тармағының талаптарына сәйкес сипатталады.

7.3 Кәсіпорыннан шығару кезіндегі өнімнің температурасы ГОСТ 3622 бойынша анықталады.

7.4 Майдың массалық үлесі ГОСТ 5867 бойынша анықталады.

7.5 Ақуыздың массалық үлесі ГОСТ 23327 бойынша анықталады.

7.6 Қышқылдығы ГОСТ 3624 бойынша анықталады.

7.7 Пастерленген және ультрапастерленген өнімдегі фосфатазан немесе пероксидаза ГОСТ 3623 бойынша анықталады.

7.8 Өнімнің жасандылығын анықтау ҚР СТ 2152 бойынша.

7.9 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

- сынаптың ГОСТ 26927 бойынша;
- күшәннің ГОСТ 26930 және ГОСТ 3058 бойынша;
- қорғасынның ГОСТ 26932,ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша;
- кадмийдің ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша.

7.10 Антибиотиктердің мөлшерін анықтау ҚР СТ 1505 бойынша.

7.11 Радионуклидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша.

7.12 Пестицидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 23452 бойынша.

7.13 Микотоксиндерді (M_1 афлатоксин) анықтау ГОСТ 30711 бойынша.

7.14 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау ГОСТ 32901 бойынша.

7.15 Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформдық бактерияларды) табу және анықтау әдістері ГОСТ 30518 бойынша.

7.16 Salmonella текті бактерияларды, патогенді микроағзаларды анықтау ГОСТ 31659 бойынша.

7.17 Staphylococcus aureus текті бактерияларды анықтау ГОСТ 30347 бойынша жүргізіледі.

8 Тасымалдау

Өнім мамандандырылған көлік құралдарымен, көліктің нақты түріне қолданылатын тез бүлінетін жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес тасымалданады.

9 Өндірушінің кепілдіктері

9.1 Тұтынушы сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған жағдайда, өндіруші өнімнің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

9.2 Өнімнің технологиялық үдеріс аяқталған сәттен бастап оны сақтау шарттарын және жарамдылық мерзімін өндіруші [1], [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

Библиография

[1] КО ТР 033/2013 Сүттің және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2013 жылғы 09 қазандағы № 67 техникалық регламенті).

[2] КО ТР 021/2011 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 техникалық регламенті).

[3] Су көздеріне, шаруашылық-ауызсумен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар (Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылғы 22 сәуірде № 10774 тіркелген).

[4] КО ТР 022/2011 Таңбалануы бөлігіндегі тамақ өнімдері (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген).

[5] КО ТР 005/2011 Орауыштың қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 637.148:006.354 **МСЖ 67.100.10**

Түйінді сөздер: қайта құрамдастырылған кілегей, сиыр сүті, құрғақ кілегей, сүт өнімдері, сары май.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЛИВКИ РЕКОМБИНИРОВАННЫЕ ПИТЬЕВЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 2798-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года.

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2022 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК ГОСТ Р 52091-2010 «Сливки питьевые. Общие технические условия»

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЛИВКИ РЕКОМБИНИРОВАННЫЕ ПИТЬЕВЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую упаковку после термической обработки или термообработанное в потребительской упаковке сливки рекомбинированные питьевые (далее - продукт), предназначенные для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 142-97 Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках.

СТ РК ISO 707-2011«Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.

СТ РК 1062-2002 Масло. Общие технические условия.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2019-2010 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.

СТ РК 2152-2014 Молоко и молочные продукты. Определение и выявление фальсификации.

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 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия.

ГОСТ 2493-75 Реактивы. Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 4172-76 Реактивы. Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 5538-78 Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия.

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

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 14192- 96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения.

ГОСТ 22280-76 Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия.

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.

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

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

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

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

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

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

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 30347-97 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 31658-2012. Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия.

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

ГОСТ 32262-2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия.

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ 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 применяются термины в соответствии с [1], СТ РК 2019 и ГОСТ 17527, а также следующий термин с соответствующим определением:

Сливки рекомбинированные питьевые: Сливки, изготовленные из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют на
- пастеризованный;
- стерилизованный;
- ультрапастеризованный;
- ультравысокотемпературно-обработанный.

4.2 Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:
- маложирный;
- жирный;
- высокожирный.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям согласно таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Однородная в меру вязкая
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Вкус и запах	Характерный для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солоноватый привкус

5.2.2 По физико - химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира продукта, %:	
- маложирного	10,0 - 34,0
- жирного	35,0 - 49,0
- высокожирного	50,0 - 58,0
Примечание - Фактические значения массовых долей жира продукта должны быть не менее норм массовых долей жира продуктов.	

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для продукта		
	Маложирного	Жирного	Высокожирного
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,4	2,0
Кислотность, °Т, не более	19,0	18,0	
Фосфатаза или перексидаза	не допускается		
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С: - для пастеризованного и ультрапастеризованного; - для стерилизованного и ультравысокотемпера-турно-обработанного	4±2 от 2 до 25		

5.2.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes продукте в соответствии с [1].

5.2.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте в соответствии с [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства продукта, должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.3.2 Для изготовления пастеризованного продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по СТ РК 1760, ГОСТ 31449;
- молоко обезжиренное-сырье по ГОСТ 31658;
- сливки из коровьего молока по СТ РК 142;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 1062;
- вода питьевая по [3].
- жир молочный по ГОСТ 32262.

5.3.3 Для изготовления стерилизованного, ультрапастеризованного, ультравысокотемпературно-обработанного продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже первого сорта по СТ РК 1760, ГОСТ 31449, кислотностью не более 18,0°Т, с содержанием соматических клеток не более 500 тыс/см^3, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже второй группы по ГОСТ 25228;
- молоко обезжиренное-сырье по ГОСТ 31658;
- сливки из коровьего молока по СТ РК 142;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495, высшего сорта распылительной сушки, кислотностью не более 18°Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже второй группы по ГОСТ 25228;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970, распылительной сушки, кислотностью не более 19 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже второй группы по ГОСТ 25228;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, высшего сорта, кислотностью от 15 до 18 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже второй группы по ГОСТ 25228;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 1062;
- жир молочный по ГОСТ 32262;
- вода питьевая по [3].

5.3.4 Для стерилизованного, ультрапастеризованного, ультравысокотемпературно-обработанного продукта допускается применять соли-стабилизаторы:
- натрий лимоннокислый 5,5-водный по ГОСТ 22280;
- калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный по ГОСТ 5538;
- калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный по ГОСТ 2493;
- натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный по ГОСТ 4172.

5.3.5 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.3.1 - 5.3.4.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиям [1], [4].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [4] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей «Беречь от нагрева», «Скоропортящийся груз».

5.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.5.4 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной исключая механическую деформацию.

5.5.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 26809.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по СТ РК 707 ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса и запаха, цвета, проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.1.

7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы продукта по ГОСТ 3622.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.7 Определение фосфатазы или пероксидазы в пастеризованном и ультрапастеризованном продукте по ГОСТ 3623.

7.8 Определение фальсификации продукта по СТ РК 2152.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930 и ГОСТ 3058;
- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;

7.10 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

7.11 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.13 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

7.14 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 32901.

7.15 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

7.16 Определение патогенных микроорганизмов, бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659.

7.17 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347.

8 Транспортирование

Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности продукта и условия его хранения с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Библиография

[1] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67).

[2] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

[3] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 10774).

[4] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).

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

УДК 637.148:006.354 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: сливки рекомбинированные, молоко коровье, сливки сухие, молочные продукты, масло сливочное.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru