ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ҚАЗАҚ СҮТ ӨНІМДЕРІ
Түрлері
Жалпы техникалық шарттар

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КАЗАХСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
Виды
Общие технические условия

ҚР СТ 2117-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ҚАЗАҚ СҮТ ӨНІМДЕРІ

Түрлері

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 2117-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 "КазВод-Консалтинг" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының Төрағасының 2015 жылғы 30 карашадағы № 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** 2117-2011 «Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Виды. Жалпы техникалық шарттары» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат "Стандарттау жөніндегі нормативті құжаттар" ақпараттық көрсеткіштерінде, ал өзгерістер мәтіні ай сайын басылатын "Ұлттық стандарттар" ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі. Осы стандартты қайта қарау (жою) немесе ауыстыру жағдайында, тиісті хабарлар ай сайын басылатын "Ұлттық стандарттар" ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі.

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

Мазмұны

1	Қолданылу саласы	1
2	Нормативтік сілтемелер	1
3	Терминдер мен анықтамалар	2
4	Жіктелуі	5
5	Жалпы техникалық талаптар	6
6	Қауіпсіздік талаптары	18
7	Қоршаған ортаны қорғау жөніндегі талаптар	18
8	Қабылдау ережелері	19
9	Бақылау әдістері	19
10	Тасымалдау және сақтау	19
11	Әзірлеушінің кепілдігі	19
	Библиография	20

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ҚАЗАҚ СҮТ ӨНІМДЕРІ

Түрлері

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-010-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт классикалық технология бойынша әзірленген ұлттық қазақ сүт өнімдеріне (әрі қарай - ұлттық сүт өнімдері, қазақ ұлттық сүт өнімдері, сүт өнімі) және тікелей тағамға пайдалану үшін немесе шикізат ретінде қолданылатын өнімнің басқа түрлеріне қолданылды.

Стандарт жіктеу, техникалық талаптар, қабылдау, сынау, қаптау, тасымалдау мен сақтау өткізу тәртібін қоса алғанда ұлттық сүт өнімдеріне жан-жақты талаптарды орнатады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелік құжаттар қажет болады:

ҚР СТ 84-2015 Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Ірімшік. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 117- 2015 Шұбат. Техникалық талаптары.

ҚР СТ 166- 2015 Өңдеуге арналған түйе сүті. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 1005-98 Бие сүті. Сатып алу кезіндегі талаптар.

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

ҚР СТ 1102-2015 Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Сары иримшик. Жалпы техникалық шарттары.

ҚР СТ 1103-2015 Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Сузбе. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1105-2015 Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Бал- қаймақ. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1732-2007 Сүт және сүт өнімдері. Сапа көрсеткіштерін анықтаудың органлептикалық әдісі.

ҚР СТ 1733-2007 Сүт және сүт өнімдері. Жалпы техникалық шарттары..

ҚР СТ 1734-2007 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері Сынау әдістері.

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 2005-2010 Сүт және сүттен өңделіп жасалған өнімдер. Технологиялық нұсқаулығы. Рәсімдеу, құрылымдау және құрамына қойылатын жалпы талаптар.

ҚР СТ 2019-2010 Сүт және сүт өнімдері. Терминдер мен анықтамалар.

ГОСТ 8.579-2002 Өлшеудің бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Өндіру, бөліп салу, сату және импорттау кезінде кез келген түрде қаптамадағы тауардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 2874-82 Ауыз су. Тазалық талаптары және сапасын бақылау.

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

ГОСТ 10970-87 Сүт сухое Майсыздандырылған. Техникалық шарттары.

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 23285-78 Көліктік пакеттер тағамдық өнімдер мен шыны ыдыстарға арналған. Техникалық шарттары.

ГОСТ 25776-83 Данамен өнім, тұтынушы ыдысында. Термо қондыру үлдірінде топтық қаптама.

ГОСТ 26663-85 Көліктік пакеттер. Пакеттеу құралдарын қолданумен қалыптастыру. Жалпы техникалық талаптар.

Ескерту – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыныптауыштардың әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар көрсеткіші» анықтамалық көрсеткіші және сәйкесінше ай сайын басып шығарылатын, ағымдағы жылы жарияланған ақпараттық көрсеткіш бойынша ағымдағы жылға жағдайына қатысты тексерген дұрыс. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандартты пайдалану барысында ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылмастан күші жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже сол сілтемені қозғамайтын тұрғыдан қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Қазіргі стандартта ҚР СТ 2019 терминдері, сондай ақ сәйкес анықтамаларымен келесі терминдер:

3.1 **Бал-қаймақ**: Пастерленген гомогенделген кілегейлерден, оларды жоғары температурада өңдеу және ылғалын ұнтақ жарманы және қантты қосу арқылы өндірілген сүт тағамы.

3.2 **Саумал қымыз**: Қымыз - сүтті тағамы, жаңа сауылған, биенің сүті қосылған ашытудың бастапқы кезеңіндегі немесе ашытылған қымыз.

3.3 **Уыз қымыз**: Сүт тағамы уыз-қымыз, қою ашытылған биенің уыз-сүті.

3.4 **Бал қымыз**: Балды қымыз - бал, қымыз, мейіз, өрік немесе басқа заттарды қосылған сүт өнімі.

3.5. **Ашытылған қымыз**: Ашытылған қымыз - сүт өнімі.

3.6. **Бір күндік қымыз**: Бір күндік қымыз сүт тағамы, бір тәулік ішінде

бие сүтін ашыту және пісуі арқылы алынған қымыз, сүт өнімі.

3.7 **Құнан қымыз**: Үш тәулік ішінде бие сүтін ашыту және пісіру арқылы алынған қымыз, сүт өнімі.

3.8 **Дөнен қымыз**: Төрт тәулік ішінде бие сүтін ашыту және пісіру арқылы алынған төрт күндік қымыз, сүт өнімі.

3.9 **Бесті қымыз**: Бес тәулік ішінде бие сүтін ашыту және пісіру арқылы алынған қымыз, сүт өнімі.

3.10 **Асау қымыз**: Бес тәуліктен артық уақытта бие сүтін ашыту және пісіру арқылы алынған қымыз, сүт өнімі.

3.11 **Түнемел қымыз**: Үлкен ыдыстарда немесе торсықтарда дайындалған, ескі қымыздың қалдықтары - қора қосылған, содан кейін кішкентай ыдыстарға екі тәулікке қойылған, және екінші тәулікте мұқият араластырылып және ауа жіберілген қымыз өнімі.

3.12 **Жуас қымыз**: Ашытылған бие сүті - әлсіз қымыз сүт өнімі.

3.13 **Құрама қымыз**: Күзгі кезеңдегі жиналған қымыз сүт өнімі.

3.14 **Қысырдың қымызы**: Жазда қысыр қалған, құлынын емізетін биенің қымызы, дәмі жұмсақ, биологиялық қасиеттері жоғары сүт өнімі.

3.15 **Қорабалы қымыз**: Ашытылуы және пісілуі үлкен ыдыстарда бірнеше тәулік бойы, үнемі тәулік бойы оған жас сауылған бие сүтін қосу арқылы жасартылған қымыз сүт өнімі.

3.16 **Сары қымыз**: Шілдедегі майлылығы жоғары, сары түсті қымыз, өнімнің бетіндегі көрінеу майлары бар сүт өнімі.

3.17 **Сірне жияр қымызы**: Ескі сауылған сүттен жасалған қымыз сүтті өнімі.

3.18 **«Ақбота» қышқыл сүтті көкөніс компоненттері қосылған сусын**: Түйе сүтінен дайындалған, бактериялық ашытқымен ашытылған, алынған өнімге көкөніс компоненттерін қосу арқылы дайындалған қышқы сүтті өнім.

3.19 **Ақ ірімшік**: Сиыр, қой немесе ешкі сүтінен немесе олардың қоспаларынан дайындалған, пастеризациялау арқылы, қоюлатылған немесе қойблатылмаған, сүттің ұюымен, бактериялық ашықтымен ашытумен, кальций хлоридін және сүтті ұйытатын ферментті енгізумен және сары суды қоюынан бөлу арқылы дайындалған өнім.

3.20 **Ақлақ:** Сиыр, қой немесе ешкі сүтінен оған қатық немесе айран қосумен, қайнатуға дейін жеткізу арқылы және қойыртпағын пісірмен, сары судан қоюын бөліп алумен, қойыртпаққа артынан қайнатылған, салқындатылған қой немесе сиыр сүтін, кілегейлі майды қосу арқылы дайындалған қышқыл сүтті өнім.

3.21 **Аққұмшық**: Қой сүтінің қатығынан жасалған қайнатылған, сары суы қоюынан ажыратылған, кептірілген қышқыл сүтті өнім.

3.22 **Уыз ірімшік**: Ауыл шаруашылығындағы жануарлардың уызынан дайындалатын қышқыл сүтті өнім.

3.23 **Көбіршік ірімшік:** Сиыр сүтін қымызбен араластыру арқылы

дайындалған ірімшік сүт өнімі.

3.24 **Малта:** Майсыздандырылған сүтпен, сары сумен немесе сумен қойыртпақталғанға дейін немесе ұсақталғанға дейін араластырылып дайындалған қышқыл сүтті өнім.

3.25 **«Нәзік» ірімшікті массасы:** Көкөніс компоненттерін қосу арқылы түйем сүтінен дайындалған қышқыл сүтті өнім.

3.26 **Микроағзалардың протосимбиотикалық қоспасы:** Біріккенде өзара пайдалы болып табылатын микроағзалардың қоспасы.

3.27 **Жас құрт:** Майынан ажыратылған іркіттен қайнату арқылы ылғалын буландыру арқылы дайындалған қышқыл сүтті өнім.

Құртты алынған массаны кептіру арқылы алады.

3.28 **Көбік:** Құрттың қайнап жатқан массасының көбігі.

3.29 **Жас құрт:** Толық кеппеген, кілегейлі маймен араластырылған жұмсақ құрт.

3.30 **Ыстық құрт:** Қайнап жатқан сары май қосылған құрт.

3.31 **Сықпа құрт:** Сары суын сүзіп алғаннан кейінгі қышқыл сүтті өнімге тұз қосылған құрт.

3.32 **Майлы құрт:** Сары майда кептірілген құрт.

3.33 **Ақ құрт:** Араластырылған құрт.

3.34 **Қойыртпақ құрт:** Қайнатылған, кептірілмеген құрт.

3.35 **Құмшық:** Кептірілген қысылған құрт - қайнап жатқан құртқа қой сүтінен жасалған қатықты қосады.

3.36 **Ұнтақ құрт:** Ұнтақталған құрт.

3.37 **Түйе сүтінен жасалған ірімшік:** Түйе сүтінен немесе ауыл шаруашылық жануарларының сүттері мен түйе сүтінің басымд бөлігінің қоспасынан, ақуыздық-көмірсулық шикізаттан сүтті ұйытатын ферментті және артынан сары судан ірімшікті массаны бөліп алу арқылы сүт қышқылды ашытқыны пайдаланумен, оны қалыптаумен, қысумен, тұз қосумен, белгілі температурада жетілдіру арқылы алынған өнім.

3.38 **Ешкі сүтінен алынған ірімшік**: Ешкі сүтінен немесе ауыл шаруашылық жануарларының сүттері мен ешкі сүтінің басым бөлігінің қоспасынан, ақуыздық-көмірсулық шикізаттан сүтті ұйытатын ферментті және артынан сары судан ірімшікті массаны бөліп алу арқылы сүт қышқылды ашытқыны пайдаланумен, оны қалыптаумен, қысумен, тұз қосумен, белгілі температурада жетілдіру арқылы дайындалған өнім.

3.39 **Түйе сүтінен жасалған қышқыл сүтті сусын**: Түйе сүтінен сүтті өңдеудің жанама өнімдерін қосумен және сүт емес компоненттердің қосылуымен, өнімді байыту үшін енгізілген, сүттің құрамы өнім құрамында 50,0 % артық мөлшерді құрайтын өнім,

3.40 **Түйе сүтінен жасалған сүзбе**: Түйе сүтінен немесе басқа ауыл шаруашылық жануарларының сүттері мен түйе сүтінің басым бөлігінің қоспасынан, ақуыздық-көмірсулық шикізаттан сүтті ұйытатын ферментті және артынан сары судан сары сулы массаны бөліп алу арқылы сүт

қышқылды ашытқыны пайдаланумен, оны қалыптаумен, қысумен, тұз қосумен,және қаптаумен дайындалатын сүт қышқылды өнім.

4 Жіктелуі

4.1 Ұлттық сүт өнімдері келесі топтарға және топшаларға бөлінеді:

4.1.1 Өнімдерді дайындауда пайдаланылатын ауыл шаруашылық жануарларының сүт-шикізаттарының түріне байланысты:

- сиыр сүтінен;
- бие сүтінен;
- түйе сүтінен;
- ешкі және қой сүтінен;
- жоғарыда аталғандардың қоспасынан.

4.1.2 Шикізаттың құрамына байланысты:

- сүтті;
- сүт құрамды.

4.1.3 Дайындау технологиясына байланысты - қаймағы алынбаған:

- ішуге арналған сүт;
- сүтті сусындар;
- қышқыл сүттілер;
- ірімшіктілер:
- ірімшіктерге;
-майларға;
-тағамдық концентраттарға.

4.1.4 Енгізілген минералдар, макро, микро элементтер, компоненттерге байланысты;

- байытылған;
- байытылмаған.

4.1.5 Құрылымына және консистенциясына байланысты:

- сұйық;
- бұзылмаған және бұзылған қойыртпақпен;
- қойыртпақ тәрізді, иілімді;
- құрғақ;
- концентрирленген;
- жұмсақ, қатты.

4.1.6 Термоөңдеу тәсілі немесе басқадай өңдеу тәсіліне байланысты:

- термоөңдеуге ұшырамаған;
- термизделген;
- пастерленген;
- жоғары температуралық өңдеумен;
- ауа жіберілген;
- ауа жіберілмеген.

4.1.7 Майдың массалық үлесіне байланысты:

- майсыздандырылған;
-майсыздар:
- майы аз, төменгі майлылықтағылар;
- жартылай майлы;
- классикалық;
- майлы;
- майлылығы жоғары.

4.1.8 Құрғақ заттардың массалық үлесіне байланысты:
- Сүттегі құрғақ заттардың массалық үлесі 25 % дейін;
- 25% және одан жоғары.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Жалпы ережелер

5.1.1 Ұлттық сүт өнімдерідайындау талаптары сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында гигиеналық талаптарды сақтаумен ҚР СТ 1081 және ҚР СТ 2005 қарастырылған осы стандарттардың талаптарына сәйкес дайындайды.

Нақты атаудағы ұлттық сүт өнімінің салмағы, формасы, өңдеу түрі, жарамдылық мерзімі дайындаушымен анықталуы қажет және технологиялық нұсқаулықпен орнатылуы қажет.

5.2.3 Мүмкін болатын қауіпті заттардың деңгейі (токсинді элементтер, микотоксиндер, диоксиндер, меламин, антибиотиктер, пестицидтер, радонуклидтер) нақты атаудағы ұлттық сүт өнімде талаптардан аспауы қажет [1].

5.2.4 Микроағзалардың рұқсат етілген деңгейі (ішек таяқшалары тобының бактериялары, ашытқылар, зеңдер, патогенді микроағзалар, соның ішінде сальмонеллалар, S.aureus стафилококтар, L.monocytogenes листериилар) ұлттық өнімде талаптардан аспауы қажет [2]

5.1.5 Осы стандарттағы анықталған ұлттық сүт өнімдеріне сәйкес терминдер мен анықтамалар бар (мысалы, жас құрт, көбік, құмшық, ұнтаққұрт), бірақ органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері жоқ, себебі органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштер негізгі өнім - құртқа берілген, бұл жағдайда бұндай ұлттық тағамдардың көрсеткіштері органолептикалық және химиялық көрсеткіштер дайындаушы кәсіпорынмен бекітілген технологиялық нұсқаулықтарда орнатылуы қажет.

5.2 Негізгі көрсеткіштері мен ерекшеліктер

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша ұлттық сүт өнімдері 1 және 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте. «Қымыз», «Қымызды сусын» ұлттық сүт өнімдерінің органолептикалық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Ерекшеліктері		
	әлсіздікі	орташанікі	қатаңдықі
Қымыз, қымызды сусын			
Сыртқы түрі, консистенциясы	Сұйық, бір текті, газдалған, көпіретін		
Иісі мен дәмі	Таза табиғи қымыз үшін қышқылды сүтті, сергітетін, бөгде дәмдер мен иісі жоқ; әлсіз қымыз үшін тәттірек.		
Түсі	Сүтті-ақшыл.		
Ерекшелер Ерекшеліктері	Әлсіз газдалған, Көбік шайқаған кезде жеңіл түсіп кетеді. Қою консистенцияның сұйықтығы. Дәмі әлсіз қышқыл, тілді ашытпайды, екі қабаьтқа тез бөлінеді: төменгі - ірімшікті, үстіңгісі -сулы. Стақанның қабырғасында ұсақ ұлпалармен отырады.	Қатты газдалған, Шайқаған кезде ұзақ уақыт шөкпейтін көбік қабаты түзіледі. Консистенциясы бие сүтіне қарағанда сұйғырақ. Дәмі қышқыл, өткір. Қарапайым жағдайда екі қабатқа бөлінбейді. Стақанның қабырғасында тегіс қызғылт түзіду байқалады.	Көмірқышқылды қышқыл біртіндеп ұсақ түзілуіне әкелетіндей, көбіктің аз түзілуіне әкеліп соғады. Консистенциясы неғұрлым сұйық, және орташаның дәмі көбінесе қышқыл және ауыр. Қабаттарға бөлінуде ажырап кетпейді. Стақанның қабырғасында әлсіз мөлдір тұнба қалады.
Ескертпе - 3,.3.2-3.17 бөліктерінде қымыздың қосымша түрлері берілген			

2-кесте. Қазақтың ұлттық сүт өнімдерінің органолептикалық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Бал-қаймақ	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Ерекшеліктері ҚР СТ 1105 «Сүт өнімдері. Бал қаймақ. Жалпы техникалық талаптар» сәйкес орнатылған.
Иісі мен дәмі	
Түсі	
Шұбат	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Ерекшеліктері ҚР СТ 117 «Шұбат. Техникалық талаптарында» орнатылған
Иісі мен дәмі	
Түсі	
Құрамында сәбіз қосылған «Аөбота» қышқыл сүтті сусын болды.	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті мөлдір емес сұйықтық
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, сәбіздің дәмі бар
Түсі	Сары.
Құрамында қызылша қосылған «Ақбота» қышқыл сүтті сусыны	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті мөлдір емес сұйықтық
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, қызылшаның дәмі бар
Түсі	Қою-қызыл
Құрамында асқабақ қосылған «Ақбота» қышқыл сүтті сусыны	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті мөлдір емес сұйықтық
Иісі мен дәмі	Таза, асқабақтың дәмі бар қышқыл сүтті құрам
Түсі	Сары-тоқсары.
Ауыл шаруашылық жануарларының сүттерінен және олардың қоспасынан йогурттар	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, шектеулі тұтқыр сұйықтық. Стабилизатор қосқан кезде - желе тәрізді немесе крем тәрізді. Тағамдық компоненнттерді қосқанда - солардың дәмімен.
Иісі мен дәмі	Таза, сүтқышқылды, бөгде иіс пен дәмсіз. Қантты немесе тәттілегішті қосқанда -шектеулі тәтті дәм. Тағамдық дәмдік компоненттерді қосқан кезде - қосылған компоненттермен негізделген.
Түсі	Сүтті-ақ, біртегіс қосылған компоненттермен негізделген.
Түйе сүтінен қышқыл түсті сусын немесе оны қайта өңдеуден алынған өнімдер	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, біраз тұтқыр сұйықтық. Қосылған өсімдік және басқа толтырғыштардың барлығынан ақуыздың аз мөлшерде болуына рұқсат етіледі.
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, енгізілген өсімдік және басқа компоненттер
Түсі	Енгізілген өсімдік және басқа құрамдардың негізделген түсі

2 кестенің жалғасы

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
	барлық қоспа бойынша біркелкі.
«Шалап» қышқыл сүтті өнімі	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті мөлдір емес сұйықтық
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, шамамен тұздалан
Түсі	Ақ, біраз кремді реңкі бар.
Қатық	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті газсыз қойыртпағы бұзылған немесе бұзылмаған сұйықтық.
Иісі мен дәмі	Таза, сүтқышқылды, бөтен дәмдерсіз және иіссіз, пастерлеудің айқын дәмімен.
Түсі	Кремді, барлық масса бойынша біркелкі.
«Айран» қышқыл сүтті өнімі	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, бұзылмаған немесе бұзылған қойыртпақпен; Ескерту - Араластырған соң жоғалатын және қалыпты микрофлорадан пайда болған жеке көзелер түріндегі газ бөлінуіне,казеиннің нәзік ұлпаларының, сарыуыздың болуына рұқсат беріледі.
Иісі мен дәмі	Таза сүт қышқылды, бөтен дәмдерсіз және иістерсез немесе тұз және су қосқанда.
Түсі	Ақ, біркелкібарлық қоспа бойынша біркелкі.
«Таң» қышқыл сүтті өнімі	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Қойыртпағы бұзылмаған, газ түзілмеген, шамалы тығыз. Резервуарлық тәсілмен дайындалған «Таң» қышқыл сүтті өнімі үшін, біртекті қойыртпақ қонсистенциясының біраз сарысу бөлінумен(өнім көлемінің 3% астам емес). Ескерту - Барлық масса бойынша жеке сүт көбіктерінің болуы мүмкін.
Иісі мен дәмі	Таза, сүтқышқылды, бөтен дәмдерсіз және иіссіз, пастерлеудің айқын дәмімен. Ескерту - Қалпына келтірілген сүттің дәмі болуы мүмкін.
Түсі	Ашық-кремдіден кремдіге дейін, барлық масса бойынша біртекті.
«Боза» қышқыл сүтті өнімі	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Сұйық, бір текті, газдалған, көпіретін.
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, ашытқының дәмімен.
Түсі	Ақ, біраз кремді реңкі бар.
«Көже» қышқыл сүтті өнімі	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, аздап тұтқыр сұйықтық қолданылатын жарманың бөліктерімен. Қосылатын жарманың түзілуінің болуын болады.
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, сергітетін, шамалы ащы, қосылатын жарнаға бапйланысты өз ерекшелігі бар.
Түсі	Сүтті-ақ, бидайды қосқанда анық кремді.

2 кестенің жалғасы

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
	бидайлы - аздап сары реңімен ашық-кремді.
«Іркіт» қышқыл сүтті өнімі	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Сұйық, аздап тұтқыр, газдалған, көпіретін.
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, сергітетін, шамалы ащы, қосылатын жарнаға байланысты өз ерекшелігі бар, бөтен дәм мен иіссіз.
Түсі	Сүтті-ақ, бидайды қосқанда анық кремді, тарыны қосқанда -ашық-кремді аздап сары реңі бар.
«Сүзбе» қышқыл сүтті өнімі (ауыл шаруашылық жануарларының сүттерінен және олардың қоспасынан)	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, жұмсақ, жағылмалы немесе шашыраңқы, сүт ақуызы бөлшектерінің болуы немесе сезілмеуімен. Тағамдық компоненнттерді қосқанда - солардың дәмімен.
Иісі мен дәмі	Таза сүт қышқылды немесе иісі мен дәмі қосылған компоненттерге ұқсас (қосқан жағдайда) Ескерту - Қараша мен мамыр кезеңінде мұздатылған шикізатты пайдалануда аздап білінетін жемдік дәм мүмкін.
Түсі	Сүтті-ақ, барлық масса бойынша біртекті немесе енгізілген компоненттің түсімен негізделген, барлық масса бойынша біртекті.
«Сүзбе» қышқыл сүтті өнім (түйе сүтінен жасалған)	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Жұмсақ, біртекті, езілген. Майсыз сүзбеда үшін сарысудың біраз бөлінуі мүмкін.
Иісі мен дәмі	Таза, сүтқышқылды, бөгде иіс пен дәмсіз.
Түсі	Ақ крем реңкті немесе, барлық масса бойынша біртекті.
Сәбіз компоненттерімен «Нәзік» ірімшікті массасы	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, нәзік, шамалы тығыз, енгізілген компоненттің білінетін бөлшектерінсіз.
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, сәбіздің дәмі бар
Түсі	Барлық қоспа бойынша біркелкі, сары.
Қызылша компоненттерімен, «Нәзік» ірімшік массасы.	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Біртекті, нәзік, шамалы тығыз, енгізілген компоненттің білінетін бөлшектерінсіз.
Иісі мен дәмі	Таза, қышқыл сүтті, қызылшаның дәмі бар
Түсі	Барлық масса бойынша біркелкі, қою қызыл.
Ірімшікті өнім - сары ірімшік	
Сыртқы түрі, консистенциясы	ҚР СТ 1102 «Сары ірімшік. Жалпы техникалық шарттары» бойынша ерекшеліктері
Иісі мен дәмі	
Түсі	
Түйе сүтінен жасалған жұмсақ ірімшік	
Сыртқы түрі, консистенциясы	Ірімшіктің қыртысы жоқ, беті таза, тегіс, серпянканың ізімен. Нәзік, шамалы тығыз, аздап сынғыш, бірақ үгілгіш емес. Ескерту- Кесектердің аздап деформациялануы және аздап сызаттар болуы мүмкін.

2 кестенің соңы

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы			
Иісі мен дәмі	Аздап білінетін ірімшікті, шамалы тұздалған.			
Түсі	Барлық қоспа әлсіз ақтан сары түске дейін, біртекті.			
Сурет	Дұрыс емес формадағы көзшелердің біраз саны және тесіктердің болуы мүмкін.			
Ешкі сүтінен алынған тұздықты ірімшік				
Сыртқы түрі, консистенциясы	Беті тегіс, серпянканың ізімен, кесектердің аздап деформациялануы, сызаттың болуы мүмкін. Нәзік, шамалы тығыз, аздап сынғыш, бірақ үгілгіш емес.			
Иісі мен дәмі	Таза, сүтқышқылды, шамалы тұздалған, бөгде иіс пен дәмсіз.			
Түсі	Барлық қоспа әлсіз ақтан сары түске дейін, біркелкі.			
Сурет	Сурет жоқ, дұрыс емес формадағы көзшелердің біраз саны және тесіктердің болуы мүмкін.			
«Құрт» (ауыл шаруашылық жануарларының сүттерінен және олардың қоспасынан)				
	Майлы құрт тұздалмаған	Майлы құрт тұздалмаған	Майсыздандырылған құрт тұздалмаған	Майсыздандырылған құрт тұздалмаған
Сыртқы түрі, консистенциясы	Ерікті формадағы (шар тәрізді, кесек, плитка, шелпек, сегмент және т.б. тәрізді) салмағы 20-60 г дейін, Дұрыс емес формада, қисаюлар, дөңгелек қырлары болуы мүмкін. Шашып кептіретін құрт үшін ұсақ ұнтақ немесе 20 г салмаққа дейінгі таблеткалар түрінде. Қатты, құрғақ немесе ұсақ ұнтақ. Механикалық әрекетте тез шашылатын, қатты түйіршіктердің болуыц мүмкін.			
Иісі мен дәмі	Таза сүт қышқылды	Шамалы тұздалған	Таза сүт қышқылды	Шамалы тұздалған
Түсі	Ақтан кремді түске дейін			

5.2.2. Ұлттық сүт өнімдерінің физикалық-химиялық көрсеткіштері 3-23 кестесінің талаптарына сай болуы қажет.

3-кесте. Бие сүтінен алынған қымыздың физикалық-химиялық көрсеткіштері

Майдың құрамы	әлсіз	орташа	қатаң
	Қышқылдығы °Т		
1,8 %-нан кем емес	60-80	81-100	101-140

4-кесте. Сиыр сүтінен және басқа ауылшаруашылық жануарларының сүттерінің қоспасынан алынған қымыздың физикалық-химиялық көрсеткіштері.

Майдың құрамы	әлсіз	орташа	қатаң
	Қышқылдығы °Т		
Кем емес 2,8 %	60-75	76-95	96-125
	Алкогольдік пайызы		
	0,7 % дейін	1,0 % дейін	2,0 % дейін

5-кесте. «Ақбота» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсетікштері

Атауы	Норма				
	Қышқылдығы , °Т, астам емес	Майдың массалық үлесі, %			Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес
		майы кем емес	Құрғақ майсызданырылған сүт қалдығы (СОМО), кем емес	Фосфатаза	
Құрамында көкөніс компоненттері қосылған «Ақбота» қышқыл сүтті сусыны	80-110	3,5	7,8	жоқ	4±2

6-кесте. Ауылшаруашылық жануарларының сүтінен және олардың қоспасынан алынған йогурттың физикалық-химиялық көрсеткіштері.

Көрсеткіштің атауы	Норма
Майдың массалық үлесі, % -сүтті майлы емес, астам емес; -сүтті төменгі майлылықта; -сүтті жартылай майлы; -сүтті классикалы; -сүтті-кілегейлі; -кілегейлі-сүтті; -кілегейлі.	 0,1 0,3-тен 1,0-ге дейін 1,1 -ден 2,6 дейін 2,7-ден 4,6-ке дейін 4,7-ден 7,3-ке дейін 7,4 -тен 9,5-ке дейін 10-нан кем емес
Сүт майының массалық үлесі, % кем емес: -қоспасыз йогурт үшін; -жемісті (көкөністі) йогурт үшін.	 3,2 2,8
Инвертті қантқа есептегендегі сахарозаның және жалпы қанттың салмақтығы*	Қантпен және (немесе) жемістік компоененттермен дайындалатын, нақты атаудағы йогуртқа технологиялық нұсқаулықпен орнатылады
Дәрумендердің массалық үлесі, %	Нақты атаудағы дәрумендеген йогуртқа технологиялық нұсқаулықпен орнатылады.
Қышқылдығы , °Т	75-тен 140 дейін
Фосфатаза	жоқ
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4 ± 2
*Сахарозаның салмақтық үлесінің мәні, қантпен бірге дайындалатын йогуртқа қатысты, ал жалпы қанттың инвертті қантқа -йогуртқа есептегендегі, жидектік компоненттермен, құрамына жидек және жемістен басқа қант кіретін салмақтық үлесі.	

7-кесте. Түйе сүтінен немесе оны өңдеуден алынған өнімдерен дайындалған қышқыл сүтті сусындардың физикалық-химиялық көрсеткіштері.

Көрсеткіштің атауы	Норма
Өнімдегі майдың массалық үлесі 12 % кем емес.	3,0
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	3,8
М өлшенетін қышқы	90-110
Белсенді қышқылдығы, pH,	3,5-тен 17,5 дейін
Инвертті қантқа есептегендегі сахарозаның және жалпы қанттың салмақтығы*, %	8-ден 13 дейін
Құрғақ заттардың массалық үлесі, %	15
Тағамдық ас тұзының салмақтық үлесі, % астам емес.	1,0
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4±2
Фосфатаза	жоқ

8-кесте. «Шалап» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіш және норма				
Қышқылдығы , °Т, астам емес	Массалық үлесі, %			Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес астам емес
	майы кем емес	ас тұзы, астам емес	Фосфатаза	
80-120	1,0	1,5	жоқ	4±2

9-кесте. «Қатық» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Өнімнің көрсеткіштерінің мәні майдың массалық үлесі, %		
	майлы емес	0,5-тен 2,5-ке дейін	2,5-тен 4,0-ке дейін
Дәрумендерген қатықта дәруменнің массалық үлесі, мг %, кем емес	10,0	10,0	10,0
Қышқылдығы , °Т	80-нен 140 дейін		
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4 ± 2		
Фосфатаза	жоқ		

10-кесте. «Айран» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Майдың массалық үлесі мен өнімнің көрсеткіштерінің мәні, %		
	астам емес 0,5	0,6-дан 2,5-ке дейін	2,6-дан 4,0-ке дейін
Өнімде тұз және суды қоспағандағы ақуыздың массалық үлесі % кем емес	3,0	3,0	2,8
Өнімде тұз және суды қоспағандағы ақуыздың массалық үлесі % кем емес	1,5	1,5	1,3
Қышқылдығы , °Т	80-нен 120 дейін		
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4 ± 2		

11-кесте. «Боза» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіш және норма					
Қышқылдығы , °Т, астам емес	Массалық үлесі, %				Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес
	майы кем емес	СОМО. кем емес	спирт, астам емес	фосфатаза	
100-120	1,5	10,0	1,5	жоқ	4 ± 2

12-кесте. «Боза» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Норма
Өнімдегі майдың массалық үлесі 12 % кем емес.	2,5
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	4
Қышқылдығы , °Т	60-тан 90 дейін
Фосфатаза	жоқ
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4 ± 2
Ескерту - Жеке қаптамаларда өнімнің майдың салмақтық үлесінен ауытқуына болады ± 0,5 %.	

13-кесте. «Іркіт» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Норма
Өнімдегі майдың массалық үлесі 12 % кем емес.	2,8
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	2,8
Қышқылдығы , °Т	60-тан 90 дейін
Фосфатаза	жоқ
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4 ± 2
Ескерту - Жеке қаптамаларда өнімнің майдың салмақтық үлесінен ауытқуына болады ± 0.5 %.	

14-кесте. Түйе сүтінен жасалған «Сүзбе» қышқыл сүтті өнімнің физикалық-химиялық көрсеткіштері

Өнімнің атауы	Массалық үлесі, %			Мөлштенетін қышқылдығы, °Т емес
	құрғақ заттағы майдың, кем емес	ылғалдың, астам емес	ас тұзы, астам емес	
Майлы сүзбе	15	68	1,0-1,5	200
Жартылай майлы сүзбе	5	72	1,0-1,5	210
Майлы емес сүзбе	-	72	1,0-1,5	220
Фосфатаза	жоқ			
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4±2			

15-кесте. «Нәзік» ірімшікті массаның физикалық-химиялық көрсеткіштері

Өнімнің атауы	Көрсеткіштер және норма				
	Қышқылдығы, °Т, астам емес	Массалық үлесі, %			Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес
		Май кем емес	ылғалдың, астам емес	фосфатаза	
«Нәзік» ірімшікті массасы көкөністі компоненттермен	150	15,0	65	жоқ	4±2

16-кесте. «Қызыл- ірімшік» сүт өнімінің физикалық-химиялық көрсеткіштері.

Көрсеткіштің атауы	Норма	
	тәтті сары, қызыл ірімшік	тұздалған сары, қызыл ірімшіка
Құрғақ затқа есептегендегі майдың салмақтық үлесі, %, кем емес	30	
Тұздың массалық үлесі, % астам емес	-	2,5
Ылғалдың массалық үлесі, % астам емес	15	
Жалпы қанттың массалық үлесі,	Рецептурада орнатылады және (немесе)	
инвертті қантқа қайта есептегенде, %	жеміс-жидекті компоненттермен дайындалатын сары, қызыл ірімшіктің нақты атауларына технологиялық нұсқаулық	
Фосфатаза	жоқ	
Ескерту - Жеке орам бірліктерінде көрсеткіштердің нормадан ауытқуы майдың массалық үлесінен құрғақ затқа есептелуінде 1% азаю жағына, ылғалдың массалық үлесі бойынша 1% үлкею жағына рұқсат етіледі.		

17-кесте. «Құрт» өнімінің физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштің атауы	Норма			
	Майлы тұздалмаған құрт	Майлы тұздалған құрт	Майсыз тұздалмаған құрт	Майсыз тұздалған құрт
Өнімдегі майдың массалық үлесі 12 % кем емес.	12,0	12,0	-	-
Ылғалдың массалық үлесі, % астам емес	17,0	17,0	17,0	17,0
Ас тұзының массалық үлесі, %, астам емес	-	2-ден 2,5 дейін	-	2-ден 2,5 дейін
Қышқылдығы , °Т	160,0 -тан 400 дейін			

18-кесте. Түйе сүтінен жасалған ірімшіктің физикалық-химиялық құрамы

Көрсеткіштің атауы	Норма
Ылғалдың массалық үлесі, % артық емес	58
Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес	3-3,5
Құрғақ заттағы майдың массалық үлесі, % кем емес	40
Белсенді қышқылдығы, pH, астам емес	5,0-5,3

19-кесте. Түйе және ешкі сүтінің қоспасынан жасалған ірімшіктің физикалық-химиялық құрамы

Өнімнің атауы	Массалық үлесі, %			Белсенді қышқылдығы, pH, астам емес
	құрғақ заттағы майдың құрамы, кем емес	ылғалдың	ас тұзының	
Жұмсақ	40	55-58	1,0-1,5	5,5-5,7
Тұздықты	40	55-60	3,0-3,5	5,0-5,3

20-кесте. «Таң» қышқыл сүтті сусынының физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіш атауы	Норма				
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
Өнімдегі майдың массалық үлесі , % кем емес.	1,0	2,5	3,5	4,0	6,0
Қышқылдығы, °Т	70-тен 110 дейін				
Фосфатаза	жоқ				
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, астам емес	4±2				

5.2.3. Келесі казақтың ұлттық өнімдерінің физикалық-химиялық көрсеткіштері:

- бал-қаймақ - ҚР СТ 1105 сәйкес;
- сары ірімшік - ҚР СТ 1102 сәйкес;
- ірімшік- ҚР СТ 84 сәйкес;
- сүзбе- ҚР СТ 1103 сәйкес белгіленген.

5.2.4. Ұлттық сүт өнімдерінің тағамдық және энергетикалық құндылықтарының көрсеткіштері дайындаушы кәсіпорынмен орнатылған тәртіппен рецептурада және (немесе) технологиялық нұсқаулықта пайдаланылатын шикізатқа байланысты орнатылады.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Қазақтың ұлттық сүт өнімдерін өндіру үшін пайдаланылатын шикізат, соның ішінде тағамдық қоспалар және компоненттер, бактериялық ашытқылар, басқа қажетті ингридиенттер табиғи өнімде болуы қажет және [1], [2], [3] сәйкес келулері қажет.

5.3.2 Ұлттық өнімдерді өндіру үшін келесі шикізаттарды пайдаланады:

-ҚР СТ 1760, ҚР СТ 1733, ГОСТ 31449 бойынша сиыр сүті;
- ҚР СТ 1005 бойынша бие сүті;
- ҚР СТ 166* бойынша түйе сүті;
- әрекеттегі нормативті құжат бойынша қой сүті;
- әрекеттегі нормативті құжат бойынша ешкі сүті;
- ауыл шаруашылық жануарларының әр түрінің сүттерінің қоспасы;
- жоғарыда аталған сүт түрлерінің (ГОСТ 4495; ГОСТ 10970) концентрацияланған түрлері (құрғақ, қоюлатылған);
- [4], ГОСТ 2874 бойынша ауыз суы.
- әрекеттегі нормативті құжат бойынша тағамдық қоспалар;
- тағамдық өнімдер және компоненттер, соның ішінде жармалар, кондитер бұйымдары әрекеттегі нормативті құжат бойынша;
- қажетті компоненттер, соның ішінде бактериялық ашытқылар әрекеттегі нормативті құжат бойынша.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Ұлттық сүт өнімдерінің тұтынушы орамының таңбалануы [2], [5] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

5.4.2 Топтастырып орау, көп айналыпды және көліктік, көлік пакеті [2], [5], ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес манипуляцялық белгені немесе «Күн сәулесінен қорғау» және «Температураны шектеу» сияқты ескерту жазбаларын жазумен жүзеге асырылады.

5.4.3 Мөлдір полимерлі материалмен бандерольдеуде топтық орамда бүйірлеріне дәне көліктік ыдысқа және көліктік пакетке таңбалауға

болмайды.

Бұл жағдайда таңбалау ретінде тұтынушы ыдысындағы көрінеу жазбалар немесе топтастырып орауда, немесе көліктік ыдыста қосымша орын саны және брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылулар болып есептеледі. Көрінбейтін жазбалар, соның ішінде манипуляциялық белгілер қосымше бетке жазылады немесе кез-келген басқа тәсілмен ұсынылады.

5.4.4 Дайындаушы өнімге тауарлық атау иелеуге құқылы (ойлап тапқан немесе фирмалық).

5.5 Қаптамаға қойылатын талаптар

5.5.1 Ұлттық сүт өнімдерін орауға пайдаланылатын қаптау материалдары, тұтынушы және көліктік ыдыс [6], ҚР СТ 1735 талаптарына және олар сәйкесінше дайындалған құжаттарға сай болуы қажет, және сақтауда, тасымалдауда және сатуда қауіпсіздікті және сапаны қамтамасыз етуі қажет.

5.5.2 Топтастырып орауды ГОСТ 25776 сәйкес құрастырады.

5.5.3 Көліктік пакеттерді ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша құрастырады.

5.5.4 Көлікті пакетті салуды, тұтынушы ыдысының біреуінен кем емес немесе топтық орамы, және/немесе көліктік ыдысы, және/немесе көп айналымды ыдыстың таңбасы көліктік пакеттің әрбір бүйір жағынан көрінетіндей жүзеге асыру.

Көлік пакетін тұтынушылар ыдысының және/немесе топтық ораудың, және/немесе көліктік ыдыстың, және/немесе көп айналымды ыдыстың төменгі қатарын олардың пішінін бұзбай сақталуын қамтамасыз ететін тәсілмен салу.

5.5. Нетто құрамның нақты санынан рұқсат етілетін кері ауытқуы ГОСТ 8.579 сәйкес.

6 Қауіпсіздік талаптары

Ұлттық сүт өнімдерін өндірудің қауіпсіздігі [1], [2], [3], талаптарына, сондай ақ қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес болуға тиіс.

7 Қоршаған ортаны қорғау талаптары

Қоршаған табиғи ортаны сақтау бойынша талаптар, соның ішінде санитарлық-қорғау аймағында және ұлттық өнімдерді өндіру кезінде кәсіпорын аймағында, тұтынуға жарамсыз өнімдерді және оның өндірістен қалдықтары кәдеге асыру, [7] талаптарына, әрекеттегі техникалық регламенттерге [8] сәйкес келуі қажет.

8 Қабылдау ережелері

Ұлттық сүт өнімдерін қабылдау ережелері ҚР СТ 1734 сәйкес болуы қажет.

9 Бақылау әдістері

9.1 Микробиологиялық талдаулар жүргізудегі қауіпсіздік талаптары [1], [2], [3] сәйкес.

9.2. Қазақтың ұлттық сүт өнімдерін бақылау және сынау әдістері ҚР СТ 1734 талаптарына сәйкес болуы қажет.

9.3 Сапа көрсеткішін ҚР СТ 1732 бойынша органолептикалық әдіспен анықтау.

10 Тасымалдау

Ұлттық сүт өнімдерін арнайы көлік құралдарымен, көліктің осы түрінде әрекет ететін, жылдам бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес тасымалдайды.

11 Әзірлеушінің кепілдігі

11.1 Өндіруші ұлттық сүт өнімдерін тасымалдау және сақтау шарттарын сақтағанда осы стандарттың талаптарына сәйкес келетіндігіне кепілдік береді.

11.2 Ұлттық сүт өнімдерінің жарамдылық мерзімі және сақтау шарттарын технологиялық процестің аяқталған кезінен бастап [1], [2] талаптарын ескере отырып дайындаушы орнатады.

Библиография

[1] КО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы. (Кедендік одақ комиссиясының 09.12.11 ж. № 880 шешімімен бекітілген).

[2] КО ТР 033/2013 Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кедендік одақ комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы №67 шешімімен бекітілген)

[3] ТР ТС 029/2012 Азық қоспалары, хош иістендіргіштер мен технологиялық қосымша заттардың қауіпсіздік талаптары (еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2012 жылғы 20 шілдедегі №58 Шешімімен қабылданды).

[4] "Шаруашылық-ас су, шаруашылық ауыз сумен жабдықтау және мәдени-тұрмыстық су пайдалану мен су объектілерінің қауіпсіздігі үшін су жинау орындары, су көздеріне қойылатын санитарлы-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері " (Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы №209 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2015 жылдың 22 сәуірінде №10774 тіркелген).

[5] КО ТР 022/2011 Таңбалауына қатысты тағамдық өнім (Кедендік одақ Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 Шешімімен бекітілді).

[6] КО ТР 005/2011 Қаптаманың қауіпсіздігі туралы (Кедендік одақ Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 Шешімімен бекітілген).

[7] Қазақстан Республикасының Экологиялық кожексі (Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 09 қаңтардағы № 212 III кодексі)

[8] Қоршаған орта, адам мен жануарлардың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін тағамдық өнімдерді жою мен утилизациялау ережелері (Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы №140 қаулысы).

ӘОЖ 637.1 **МСЖ 67.100.10**

Түйін сөздер: бал-каймак, саумал-қымыз, сары қымыз, құрт, аққұмшық, ақ ірімшік, құрт жас құрт.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КАЗАХСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Виды

Общие технические условия

СТ РК 2117-2015

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 положения Законов Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 года № 603-II и «О языках в Республике Казахстан» от 11 июля 1997 года № 151-I.

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

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 2117-2011 «Национальные казахские молочные продукты. Виды. 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.

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	2
4	Классификация	5
5	Общие технические требования	6
6	Требования безопасности	21
7	Требования по охране окружающей среды	21
8	Правила приемки	22
9	Методы контроля	22
10	Транспортирование	22
11	Гарантии изготовителя	22
	Библиография	23

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КАЗАХСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Виды

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальные казахские молочные продукты (далее - национальные молочные продукты, казахские национальные молочные продукты, молочный продукт), изготовленные по классической технологии и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или в качестве сырья для производства других видов продукции.

Стандарт устанавливает всесторонние требования к национальным молочным продуктам, включая классификацию, технические требования, порядок проведения приемки, испытаний, упаковки, маркировки, транспортирования и хранения.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 84-2015 Национальные казахские молочные продукты. Иримшик. Технические условия.

СТ РК 117- 2015 Шубат. Технические условия.

СТ РК 166- 2015 Молоко верблюжье для переработки. Технические условия.

СТ РК 1005-98 Молоко кобылье. Требования при закупках.

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

СТ РК 1102-2015 Национальные казахские молочные продукты. Сары иримшик. Общие технические условия.

СТ РК 1103-2015 Национальные казахские молочные продукты. Сузбе. Общие технические условия.

СТ РК 1105-2015 Национальные казахские молочные продукты. Балкаймак. Технические условия.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1732-2007 Молоко и молочные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.

СТ РК 1733-2007 Молоко и молочные продукты. Общие технические условия.

СТ РК 1734-2007 Молоко и молочные продукты. Правила приемки и методы испытаний.

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2005-2010 Молоко и продукты переработки молока. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

СТ РК 2019-2010 Молоко и молочные продукты. Термины и определения.

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

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

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.

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 по СТ РК 2019, а также следующие термины национальных казахских молочных продуктов с соответствующими определениями:

3.1 **Бал-қаймақ**: Молочный продукт, вырабатываемый из пастеризованных гомогенизированных сливок, путем их высокотемпературной обработки и выпаривания влаги с добавлением крупы манной и сахара.

3.2 **Саумал қымыз**: Молочный продукт қымыз, в начальной стадии сквашивания или сквашенный кымыз, в который добавлено парное кобылье молоко.

3.3 **Уыз қымыз**: Молочный продукт қымыз-молозиво, густое сквашенное кобылье молоко-молозиво.

3.4 **Бал қымыз**: Молочный продукт - медовый қымыз - қымыз с добавлением меда, сахара, кишмиша, кураги или других компонентов.

3.5 **Ашытылған қымыз**: Молочный продукт - сквашенный қымыз.

3.6 **Бір күндік қымыз:** Молочный продукт - однодневный қымыз, т.е. қымыз, из кобыльего молока полученный путем сквашивания и созревания в течение одних суток.

3.7 **Құнан қымыз**: Молочный продукт- қымыз, полученный из кобыльего молока путем сквашивания и созревания в течение трех суток.

3.8 **Дөнен қымыз**: Молочный продукт - четырехдневный қымыз, полученный из кобыльего молока путем сквашивания и созревания в течение четырех суток.

3.9 **Бесті қымыз**: Молочный продукт - қымыз, полученный из кобыльего молока путем сквашивания и созревания в течение пяти суток.

3.10 **Асау қымыз**: Молочный продукт, очень крепкий қымыз, полученный из кобыльего молока путем сквашивания и созревания более пяти суток.

3.11 **Түнемел қымыз**: Молочный продукт қымыз, выработанный в больших емкостях, или торсыках, содержащих остатки старого кымыза - қора, затем разлитый в малые емкости с выдержкой в течение двух суток, и на вторые сутки подвергнутый тщательному вымешиванию, взбалтыванию и аэрации.

3.12 **Жуас қымыз**: Молочный продукт - слабый қымыз, сквашенное кобылье молоко.

3.13 **Құрама қымыз**: Молочный продукт сборный қымыз осеннего периода.

3.14 **Қысырдың қымызы**: Молочный продукт қымыз от кобылы, оставшейся летом яловой, кормящей жеребенка, имеет мягкий вкус, обладает высокими биологическими свойствами.

3.15 **Қорабалы қымыз**: Молочный продукт қымыз, сквашивание и созревание которого проводится в больших емкостях в течение нескольких суток, с постоянным ежесуточным омолаживанием путем добавления в него новых порций свежего кобыльего молока.

3.16 **Сары қымыз**: Молочный продукт - июльский, высокожирный қымыз, желтоватого цвета, с видимыми масляными зернами на поверхности продукта.

3.17 **Сірне жияр қымызы:** Молочный продукт - қымыз из стародойного молока.

3.18 **Кисломолочный напиток «Акбота» с овощными компонентами**

(патент 22856): Кисломолочный продукт - изготовленный из верблюжьего молока, сквашенный бактериальной закваской с добавлением к полученному продукту овощных компонентов.

3.19 **Ақ ірімшік**: Кисломолочный продукт, вырабатываемый из коровьего, овечьего или козьего молока, или их смеси путем пастеризации, со сгущением или без сгущения, свертыванием молока, сквашиванием бактериальной закваской, внесением хлорида кальция и молокосвертывающего фермента и отделения сыворотки от сгустка.

3.20 **Ақлақ**: Кисломолочный продукт, вырабатываемый из молока коровьего, овечьего или козьего с внесением в него катыка или айрана, путем доведения до кипения и отваривания сгустка, отделения сгустка от сыворотки, с последующим внесением в сгусток кипяченного, охлажденного овечьего или коровьего молока, сливочного масла.

3.21 **Аққұмшық**: Кисломолочный продукт, вырабатываемый из катыка из овечьего молока, подвергнутого кипячению, удалению сыворотки от сгустка и сушке.

3.22 **Уыз ірімшік:** Кисломолочный продукт, вырабатываемый из молозива сельскохозяйственных животных.

3.23 **Көбіршік ірімшік**: Молочный продукт ірімшік приготовленный, из смеси коровьего молока с кымызом.

3.24 **Малта**: Кисломолочный продукт, вырабатываемый из курта, разведенного обезжиренным молоком, пахтой, сывороткой или водой до пастообразного или мелкозернистого состояния.

3.25 **Творожная масса «Нәзик»** (патент 22338): Кисломолочный продукт, вырабатываемый из верблюжьего молока, с добавлением овощных компонентов.

3.26 **Протосимбиотическая смесь микроорганизмов**: Смесь микроорганизмов, совместное существование которых является взаимовыгодным.

3.27 **Свежий құрт**: Кисломолочный продукт, вырабатываемый из обезжиренного іркіта путем выпаривания влаги кипячением.

Готовят құрт высушиванием полученной массы.

3.28 **Көбік**: Пена от кипящей массы для құрта.

3.29 **Молодой құрт**: Недосушенный, мягкий құрт смешанный со сливочным маслом.

3.30 **Горячий құрт**: Кипящий құрт с молоком, сливочным маслом.

3.31 **Отжатый құрт**: Құрт после фильтрации сыворотки от кисломолочного сгустка с солью.

3.32 **Құрт масло:** Подсушеный құрт в сливочном масле.

3.33 **Белый құрт**: Разбавленный құрт.

3.34 **Пастообразный құрт**: Құрт вареный, не высушенный.

3.35 **Құмшық**: Сушенный пресный құрт - в кипящий құрт вносят катык из овечьего молока.

3.36 **Үнтақ құрт:** Порошкообразный құрт.

3.37 **Сыр из верблюжьего молока**: Продукт, полученный из верблюжьего молока или смесей молока от сельскохозяйственных животных с преобладанием верблюжьего молока, белково-углеводного сырья с использованием молокосвертывающего фермента и молочнокислой закваски с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, добавлением соли, созреванием при определенной температуре.

3.38 **Сыр из козьего молока:** Продукт, изготовленный из козьего молока или смесей молока от сельскохозяйственных животных с преобладанием козьего молока, белково-углеводного сырья с использованием молокосвертывающего фермента и молочнокислой закваски с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, добавлением соли, созреванием при определенной температуре.

3.39 **Кисломолочный напиток из верблюжьего молока**: Продукт, изготовляемый из верблюжьего молока с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, вводимые для обогащения продукта, в котором составные части молока составляют более 50,0 % в составе продуктов.

3.40 **Сузбе из верблюжьего молока**: Кисломолочный белковый продукт, изготовляемый из верблюжьего молока или смеси верблюжьего и молока других сельскохозяйственных животных, с преобладанием верблюжьего молока и белково-углеводного сырья с использованием молокосвертывающего фермента и молочнокислой закваски с последующим отделением сыворотки от массы, прессованием, добавлением соли и фасовкой.

4 Классификация

4.1 Национальные молочные продукты подразделяются на следующие группы и подгруппы:

4.1.1 В зависимости от вида молока-сырья сельскохозяйственных животных, которое используется при производстве продукции:

- из коровьего молока;
- из кобыльего молока;
- из верблюжьего молока;
- из козьего и овечьего молока;
- из смесей перечисленных выше.

4.1.2 В зависимости от состава сырья:

- молочные;
- молочные составные.

4.1.3 В зависимости от технологии приготовления – на цельномолочные:

- молоко питьевое;
- напитки на основе молока;
- кисломолочные;
- творожные.
- на сыры;
- на масло;
- на пищеконцентраты.

4.1.4 В зависимости от введенных минералов, макро-, микроэлементов, компонентов:

- обогащенные;
- необогащенные.

4.1.5 В зависимости от структуры и консистенции:

- жидкие;
- с ненарушенным и нарушенным сгустком;
- пастообразные, пластичные;
- сухие;
- концентрированные;
- мягкие, твердые.

4.1.6 В зависимости от способа термообработки или другого вида обработки:

- не подвергнутые термической обработке;
- термизированные;
- пастеризованные;
- с высокотемпературной обработкой;
- аэрированные;
- не аэрированные.

4.1.7 В зависимости от массовой доли жира:

- обезжиренные;
- нежирные:
- маложирные, пониженной жирности;
- полужирный;
- классические;
- жирные;
- высокожирные.

4.1.8 В зависимости от массовой доли сухих веществ:

- массовая доля сухих веществ молока до 25 %;
- 25 % и более.

5 Общие технические требования

5.1 Общие положения

5.1.1 Национальные молочные продукты изготавливают в соответствии [1], [2], требованиями настоящего стандарта по технологическим

инструкциям, требования к разработке которых предусмотрены СТ РК 1081 и СТ РК 2005 с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности.

Масса, форма, вид обработки, срок годности национального молочного продукта конкретного наименования должны определяться изготовителем и устанавливаться технологической инструкцией.

5.2.3 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в национальном молочном продукте конкретного наименования в соответствии с [1].

5.2.4 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes) в национальном молочном продукте в соответствии с [2].

5.1.5 На национальные молочные продукты, на которые определены в настоящем стандарте соответствующие термины и определения (например, молодой құрт, көбік, горячий құрт, отжатый құрт, пастообразный құрт, құмшық, ұнтақ құрт), но отсутствуют органолептические и физико-химические показатели, так как органолептические и физико- химические показатели даны на основной продукт – құрт, в этом случае органолептические и физико-химические показатели таких национальных продуктов, должны устанавливаться в технологических инструкциях, утверждаемых предприятиями-изготовителями.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям национальные молочные продукты должны соответствовать требованиям таблиц 1 и 2.

Таблица 1- Органолептические показатели национальных казахских молочных продуктов «Кымыз», «Кымызный напиток»

Наименование показателя	Характеристики		
	слабого	среднего	крепкого
Кымыз, кымызный напиток			
Внешний вид, консистенция	Жидкая, однородная, газированная, пенящаяся		
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, освежающий, специфический для натурального кымыза, без посторонних привкусов и запахов; сладковатый для слабого кымыза.		
Цвет	Молочно- белый.		
Особые характеристики	Слабо газированный. Пена при взбалтывании легко опадает. Жидкость густой консистенции. Вкус слабокислый, не щиплющий язык При стоянии быстро разразделяется на два слоя: нижний - творожистый, верхний – водянистый. На стенках стакана оседает мельчайшими хлопьями.	Сильно газированный. При взбалтывании образуется долго неопадающий слой пены. Консистенция более жидкая, чем кобылье молоко. Вкус кислый, острый. При спокойном состоянии не делится на два слоя. На стенках стакана образуется ровный нежный осадок.	Углекислая кислота выделяется постепенно мелкими пузырьками, что приводит к меньшему образованию пены. Консистенция более жидкая, чем у среднего кымыза, более кислый и острый вкус. Не распадается при стоянии на слои. На стенках стакана дает очень слабый прозрачный осадок.
Примечание - В разделе 3, п.3.2-3.17 даны характеристики дополнительным видам кымыза			

Таблица 2 - Органолептические показатели национальных казахских молочных продуктов

Наименование показателя	Характеристика
Бал-қаймақ	
Внешний вид, консистенция	Характеристики по СТ РК 1105*
Вкус и запах	
Цвет	
Шубат	
Внешний вид, консистенция	Характеристики по СТ РК 117*
Вкус и запах	
Цвет	
Кисломолочный напиток «Ақбота» с морковным компонентом	
Внешний вид, консистенция	Однородная не прозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, с привкусом морковного компонента
Цвет	Желтый.
Кисломолочный напиток «Ақбота» со свекольным компонентом	
Внешний вид, консистенция	Однородная не прозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный с привкусом свекольного компонента
Цвет	Бордово-розовый.
Кисломолочный напиток «Ақбота» с тыквенным компонентом	
Внешний вид, консистенция	Однородная не прозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные с привкусом тыквенного компонента
Цвет	Желтовато-оранжевый.
Иогурты из молока сельскохозяйственных животных и их смесей	
Внешний вид, консистенция	Однородная, в меру вязкаяжидкость. При добавлении стабилизатора - желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием.
Вкус и запах	Кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. При добавлении с сахара или подсластителей - в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Цвет	Молочно-белый, равномерный обусловленный добавленными компнентами
Кисломолочный напиток из верблюжьего молока или продуктов его переработки	
Внешний вид, консистенция	Однородная, слегка вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок белка, с наличием внесенных растительных и других наполнителей.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, с соответствующим вкусом и ароматом

* стандарт на публикации

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
	внесенных растительных и других компонентов.
Цвет	Обусловленный цветом внесенных растительных и других компонентов, равномерный по всей массе.
Кисломолочный напиток «Шалап»	
Внешний вид, консистенция	Однородная не прозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, в меру соленый.
Цвет	Белый, со слегка кремовым оттенком.
Қатық	
Внешний вид, консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом пастеризации.
Цвет	Кремовый, равномерный по всей массе.
Кисломолочный напиток «Айран»	
Внешний вид, консистенция	Однородная, с ненарушенным или нарушенным сгустком. Примечание - Допускается присутствие нежных хлопьев казеина, отделение сыворотки, которое исчезает после перемешивания и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой
Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов или солоноватый при добавлении соли и воды.
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе.
Кисломолочный напиток «Таң»	
Внешний вид, консистенция	Сгусток ненарушенный, в меру плотный, без газообразования. Для кисломолочного продукта «Таң», приготовленного резервуарным способом, нарушенный сгусток однородной консистенции с незначительным отделением сыворотки (не более 3% от объема продукта). Примечание - Допускается наличие отдельных молочных пенок по всей массе.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Примечание - Допускается привкус восстановленного молока.
Цвет	От светло-кремового до кремового, равномерный по всей массе
Кисломолочный напиток «Боза»	
Внешний вид, консистенция	Однородная, газированная, пенящаяся.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, с дрожжевым привкусом.
Цвет	Белый, со слегка кремовым оттенком.
Кисломолочный напиток «Көже»	
Внешний вид, консистенция	Однородная, слегка вязкая жидкость с наличием частичек применяемой крупы. Допускается наличие осадка добавляемой крупы.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, освежающий, в меру острый, специфический, в зависимости от добавляемой крупы, без посторонних привкусов

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
	и запахов.
Цвет	Молочно-белый, при добавлении пшеничной - выраженный кремовый, пшенной - светло-кремовый со слегка желтым оттенком.
Кисломолочный напиток «Іркіт»	
Внешний вид, консистенция	Однородная, слегка вязкая, газированная, пенящаяся.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, освежающий, в меру острый, специфический, в зависимости от добавляемой крупы, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Молочно-белый, при добавлении пшеничной - выраженный кремовый, пшенной - светло-кремовый со слегка желтым оттенком.
Кисломолочный продукт «Сүзбе» (из молока сельскохозяйственных животных и их смесей)	
Внешний вид, консистенция	Характеристики по СТ РК 1103*
Вкус и запах	
Цвет	
Кисломолочный продукт «Сүзбе» (из верблюжьего молока)	
Внешний вид, консистенция	Мягкая, однородная, мажущаяся. Для нежирного сузбе допускается незначительное выделение сыворотки.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
Творожная масса «Нәзік» с морковным компонентом	
Внешний вид, консистенция	Однородная, нежная, в меру плотная, без наличия ощутимых частиц введенного компонента.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный с привкусом морковного компонента
Цвет	Равномерный по всей массе, желтый.
Творожная масса «Нәзік» со свекольным компонентом	
Внешний вид, консистенция	Однородная, нежная, в меру плотная, без наличия ощутимых частиц введенного компонента.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный с привкусом свекольного компонента.
Цвет	Равномерный по всей массе, бордово-розовый.
Творожный продукт сары- ірімшік и кызыл ірімшік	
Внешний вид, консистенция	Характеристики по СТ РК 1102*
Вкус и запах	
Цвет	
Ірімшік	
Внешний вид, консистенция	Характеристики по СТ РК 84
Вкус и запах	
Цвет	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика			
Сыр из верблюжьего молока мягкий				
Внешний вид, консистенция	Сыр корки не имеет, поверхность чистая, ровная, со следами серпянки. Нежная, умеренно плотная, слегка ломкая, но не крошащаяся. Примечание - Допускается небольшая деформация брусков и незначительные трещины.			
Вкус и запах	Слегка выраженный сырный, в меру соленый.			
Цвет	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе.			
Рисунок	Отсутствует, допускается небольшое количество глазков и пустот неправильной формы.			
Сыр из козьего молока рассольный				
Внешний вид, консистенция	Поверхность ровная, со следами серпянки, допускается небольшая деформация брусков, незначительные трещины. Нежная, умеренно плотная, слегка ломкая, но не крошащаяся.			
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, в меру соленые, без посторонних привкусов и запахов.			
Цвет	От белого до слабо-желтого равномерный по всей массе.			
Рисунок	Рисунок отсутствует, допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы.			
«Құрт» (из молока сельскохозяйственных животных и их смесей)				
	Құрт жирный несоленый	Құрт жирный соленый	Құрт нежирный несоленый	Құрт нежирный соленый
Внешний вид, консистенция	Кусочки произвольной формы (шаровидные, в форме брусков, плиток, лепешок, сегментов и т.п.) массой от 20 до 60 г. Допускаются неправильные формы, вмятины, округлые грани. Для құрта распылительной сушки - мелкий порошок или в виде таблеток массой до 20 г. Твердая, сухая или сухой мелко распыленный порошок. Допускается незначительное количество плотных комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии			
Вкус и запах	Чисто кисломолочный	В меру соленый	Чисто кисломолочный	В меру соленый
Цвет	От белого до кремового			

5.2.2 Физико-химические показатели национальных молочных продуктов должны соответствовать требованиям таблиц 3-21.

Таблица 3 - Физико-химические показатели кымыза из кобыльего молока

Содержание жира	слабый	средний	крепкий
	Кислотность в °Т		
Не менее 1,8 %	60-80	81-100	101-140

Таблица 4 - Физико-химические показатели кымыза из коровьего молока и смеси молока других сельскохозяйственных животных

Содержание жира	слабый	средний	крепкий
	Кислотность в °Т		
Не менее 2,8 %	60-75	76-95	96-125
	Процент алкоголя		
	до 0,7 %	до 1,0 %	до 2,0 %

Таблица 5 - Физико-химические показатели кисломолочного напитка «Ақбота»

Наименование	Норма				
	Кислотность, °Т, не более	Массовая доля, %			Температура при выпуске с предприятия, °С, не более
		жира, не менее	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО), не менее	Фосфатаза	
Кисломолочный напиток «Акбота» с овощными компонентами	80-110	3,5	7,8	отсутствует	4±2

Таблица 6 - Физико-химические показатели йогурта из молока сельскохозяйственных животных и их смесей

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	
- молочный нежирный, не более;	0,1
- молочный пониженной жирности;	от 0,3 до 1,0
- молочный полужирный;	от 1,1 до 2,6
- молочный классический;	от 2,7 до 4,6
- молочно-сливочный;	от 4,7 до 7,3
- сливочно-молочный;	от 7,4 до 9,5
- сливочный.	не менее 10
Массовая доля молочного белка, %, не менее:	
- для йогурта без компонентов;	3,2
- для фруктового (овощного) йогурта.	2,8

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Норма
Массовая для сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар*	Устанавливается в технологической инструкции на йогурт конкретного наименования, вырабатываемого с сахаром и (или) плодового-ягодными компонентами
Массовая доля витаминов, %	Устанавливается в технологической инструкции на витаминизированный йогурт конкретного наименования
Кислотность, ^{0}Т	от 75 до 140
Фосфатаза	отсутствует
Температура при выпуске с предприятия, ^{0}С	4 ± 2
* Значение массовой доли сахарозы относится к йогурту, вырабатываемому с сахаром, а общего сахара в пересчете на инвертный сахар - к йогурту, вырабатываемому с плодово-ягодными компонентами, в состав которых помимо фруктов и ягод входит сахар.	

Таблица 7 - Физико-химические показатели кисломолочных напитков из верблюжьего молока или продуктов его переработки

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	3,0
Массовая доля белка, %, не менее	3,8
Титруемая кислотность, ^{0}Т	90-110
Активная кислотность, pH,	от 3,5 до 17,5
Массовая доля сахара в пересчете на инвертный сахар*,%	от 8 до 13
Массовая доля сухих веществ, %	15
Массовая доля соли поваренной, %, не более	1,0
Температура при выпуске с предприятия, ^{0}С, не более	4±2
Фосфатаза	отсутствует

Таблица 8 - Физико-химические показатели кисломолочного напитка «Шалап»

Показатель и норма				
Кислотность, °Т, не более	Массовая доля, %			Температура при выпуске с предприятия, °С, не более
	жира, не менее	соль поваренная, не более	фосфатаза	
80-120	1,0	1,5	отсутствует	4±2

Таблица 9 - Физико-химические показатели кисломолочного продукта «Қатық»

Наименование показателя	Значения показателя для продукта с массовой долей жира, %		
	нежирный	от 0,5 до 2,5	от 2,5 до 4,0
Массовая доля витамина С в витаминизированном қатыке, мг %, не менее	10,0	10,0	10,0
Кислотность, °Т	от 80 до 140 вкл.		
Температура продукта при выпуске с предприятия, С	4 ± 2		
Фосфатаза	отсутствует		

Таблица 10- Физико-химические показатели кисломолочного продукта «Айран»

Наименование показателя	Значения показателя для продукта с массовой долей жира, %		
	не более 0,5	от 0,6 до 2,5	от 2,6 до 4,0
Массовая доля белка в продукте без добавления	3,0	3,0	2,8
соли и воды, % не менее			
Массовая доля белка в продукте с добавлением соли и воды, % не менее	1,5	1,5	1,3
Кислотность, °Т	от 80 до 120 вкл.		
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2		

Таблица 11 - Физико-химические показатели кисломолочного напитка «Боза»

Показатель и норма					
Кислотность, °Т, не более	Массовая доля, %				Температура при выпуске с предприятия, ^{0}С, не более
	жира, не менее	СОМО, не менее	спирта, не более	фосфатаза	
100-120	1,5	10,0	1,5	отсутствует	4 ± 2

Таблица 12- Физико-химические показатели кисломолочного напитка «Көже»

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	2,5
Массовая доля белка, %, не менее	4
Кислотность, °Т	от 60 до 90
Фосфатаза	отсутствует
Температура продуктов при выпуске с предприятия, °С, не более	4 ± 2
Примечание - Допускается в отдельных упаковках продукта отклонение от массовой доли жира ± 0,5 %.	

Таблица 13- Физико-химические показатели кисломолочного напитка «Іркіт»

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	2,8
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Кислотность, °Т,	от 60 до 90
Фосфатаза	отсутствует
Температура продуктов при выпуске с предприятия, °С, не более	4 ± 2
Примечание - Допускается в отдельных упаковках продукта отклонение массовой доли жира ± 0,5 %.	

Таблица 14- Физико-химические показатели кисломолочного продукта «Сүзбе» из верблюжьего молока

Наименование продукта	Массовая доля, %			Титруемая кислотность, ^{0}Т, не более
	жира в сухом веществе, не менее	влаги, не более	поваренной соли, не более	
Сузбе жирный	15	68	1,0 - 1,5	200
Сузбе полужирный	5	72	1,0 - 1,5	210
Сузбе нежирный	-	72	1,0 - 1,5	220
Фосфатаза	отсутствует			
Температура при выпуске с предприятия, ° С, не более	4±2			

Таблица 15- Физико-химические показатели творожной массы «Нәзік»

Наименование продукта	Показатели и норма				
	Кислотность, °Т, не более	Массовая доля, %			Температура при выпуске с предприятия, °С, не более
		жира, не менее	влаги, не более	фосфатаза	
Творожная масса «Нәзік» с овощными компонентами	150	15,0	65	отсутствует	4±2

Таблица 16- Физико-химические показатели на молочный продукт «Қызыл ірімшік»

Наименование показателя	Норма
	қызыл ірімшіка солёного
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	30
Массовая доля соли, %, не более	2,5
Массовая доля влаги, %, не более	15
Кислотность, °Т	140 - 250
Массовая общего сахара, в пересчёте на инвертный сахар, %	Устанавливается в рецептуре и(или) технологической инструкции на конкретное наименование сары, қызыл ірімшіка, вырабатываемого с плодово-ягодными компонентами.
Фосфатаза	отсутствует
Примечание - Допускается в отдельных единицах упаковок отклонение показателей от норм массовой доле жира в пересчете на сухое вещество на 1% в сторону уменьшения, по массовой доле влаги на 1% в сторону увеличения.	

Таблица 17 - Физико-химические показатели продукта «Құрт»

Наименование показателя	Норма			
	Құрт жирный несоленый	Құрт жирный соленый	Құрт нежирный несоленый	Құрт нежирный соленый
Массовая доля жира, %, не менее	12,0	12,0	-	-
Массовая доля влаги, %, не более	17,0	17,0	17,0	17,0
Массовая доля белка, %, не менее	14	14	18	18
Массовая доля поваренной соли, %, не более	-	2,5	-	2,5
Кислотность, °Т	от 160,0 до 400			

Таблица 18 – Физико-химические показатели сыра из верблюжьего молока

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	58
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3-3,5
Массовая доля жира в сухом веществе, %, не менее	40
Активная кислотность, pH, не более	5,0 – 5,3

Таблица 19 - Физико-химические показатели сыра из смеси верблюжьего и козьего молока

Наименование продукта	Массовая доля, %			активная кислотность, pH, не более
	жира в сухом веществе, не менее	влаги	поваренной соли	
Мягкий	40	55 - 58	1,0 - 1,5	5,5 - 5,7
Рассольный	40	55 - 60	3,0 - 3,5	5,0 - 5,3

Таблица 20 - Физико-химические показатели кисломолочного продукта «Тан»

Наименование показателя	Норма				
Массовая доля белка, %, не менее	2,8	2,6	2,6	2,6	2,6
Массовая доля жира, %, не менее	1,0	2,5	3,5	4,0	6,0
Кислотность, °Т	от 70 до 110 включ.				
Фосфатаза	отсутствует				
Температура при выпуске с предприятия, ° С, не более	4±2				

5.2.3 Физико-химические показатели следующих национальных казахских молочных продуктов установлены:

- бал-қаймақ по СТ РК 1105;
- сары по ірімшік СТ РК 1102;
- ірімшік по СТ РК 84*;

- сұзбе по СТ РК 1103*.

5.2.4 Показатели пищевой и энергетической ценности национальных казахских молочных продуктов устанавливаются предприятиями изготовителями в установленном порядке в рецептуре и (или) технологической инструкции в зависимости от применяемого сырья.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства национальных казахских молочных продуктов, в том числе пищевые добавки и компоненты, бактериальные закваски, другие функционально необходимые ингредиенты, должны быть натурального происхождения и соответствовать [1], [2], [3].

5.3.2 Для производства национальных продуктов применяют следующее сырье:

- молоко коровье - по СТ РК 1760, СТ РК 1733, ГОСТ 31449;
- молоко кобылье - по СТ РК 1005;
- молоко верблюжье - по СТ РК 166*;
- молоко овечье - по действующей нормативной документации;
- молоко козье - по действующей нормативной документации;
- смесь молока разных видов сельскохозяйственных животных;
- концентрированные формы (сухие, сгущенные) перечисленных выше видов молока (ГОСТ 4495; ГОСТ 10970);
- вода питьевая по [4], ГОСТ 2874.
- пищевые добавки по действующей нормативной документации;
- пищевые продукты и компоненты, в том числе крупы, кондитерские изделия - по действующей нормативной документации;
- функционально необходимые компоненты, в том числе бактериальные закваски - по действующей нормативной документации.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки национальных молочных продуктов осуществляется в соответствии с требованиям [2], [5] и СТ РК 1735.

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [2], [5] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры».

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.

5.4.4 Изготовитель имеет право присваивать продукту торговое наименование (фантазийное или фирменное).

5.5 Требования к упаковке

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания национальных молочных продуктов, должны соответствовать требованиям [6], СТ РК 1735 и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество 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 тары, и/или многооборотной тары 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 тары, исключая механическую деформацию.

5.5.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Требования безопасности

Безопасность производства национальных молочных продуктов должна соответствовать требованиям [1], [2], [3], а также действующей нормативной документации.

7 Требования охраны окружающей среды

Требования по охране окружающей природной среды, в том числе к санитарно - защитной зоне и территории предприятия при производстве национальных продуктов, утилизации продуктов, непригодных к употреблению и отходов их производства, должны соответствовать требованиям [7], действующих технических регламентов и [8].

8 Правила приемки

Правила приемки национальных молочных продуктов должны соответствовать СТ РК 1734.

9 Методы контроля

9.1 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с [1], [2], [3].

9.2 Методы контроля и испытаний национальных казахских молочных продуктов должны соответствовать требованиям СТ РК 1734.

9.3 Определение показателей качества - органолептическим методом по СТ РК 1732.

10 Транспортирование

Национальные молочные продукты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

11 Гарантии изготовителя

11.1 Изготовитель гарантирует соответствие национальных молочных продуктов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

11.2 Срок годности и условия хранения национальных казахских молочных продуктов с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Библиография

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

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

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58).

[4] 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).

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

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

[7] Экологический Кодекс Республики Казахстан (Кодекс Республики Казахстан от 09 января 2007 года № 212 III)

[8] Правила утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде (постановление Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140).

УДК 637.1 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: бал-каймак, саумал-қымыз, сары қымыз, құрт, аққұмшық, ақ ірімшік, құрт молодой құрт.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп гүрі «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