ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ұлттық қазақ сүт өнімдері
САРЫ ІРІМШІК
Жалпы техникалық шарттар

Национальные казахские молочные продукты
САРЫ ИРИМШИК
Общие технические условия

ҚР СТ 1102-2015

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

САРЫ ІРІМШІК

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1102-2015

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 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 1102-2002 «Сүт өнімдері. Сары ірімшік. Жалпы техникалық шарттары» стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілген өзгертулер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» ақпараттық көрсеткіште, өзгертулер мен түзетулердің мәтіні – ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткіштерінде жарияланатын болады. Осы стандарт қайта қаралған (алмастырылған) немесе күші жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жарияланатын болады

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.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ұлттық қазақ сүт өнімдері

САРЫ ІРІМШІК

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тікелей тағамға қолдануға арналған ұлттық қазақ сүт өнім – сары ірімшікке таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтеме берілетін нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ ISO 707-2011 «Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу жөніндегі нұсқаулық».

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

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

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 8.579-2002 Өлшеулердің біркелкілігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Кез келген түрдегі қаптамалардағы бөліп өлшенген тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, бөліп өлшеу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

ГОСТ 1349-85 Сүтті консервілер. Құрғақ кілегей. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 3623-73 Сүт және сүт өнімдері. Пастерлеуді анықтау әдістері. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 3626-73 Сүт және сүт өнімдері. Ылғалдылықты және құрғақ заттекті анықтау әдістері.

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдісі.

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

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

ГОСТ 10970-87 Қаймағы алынбаған құрғақ сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13277 -79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13830 -97 Ас тұзы. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 14192-96 Жүктердің таңбалануы.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне арналған тасымалдау пакеттері мен әйнек ыдыс. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлорорганикалық пестицидтердің қалдық мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 25776-83. Жеке өнім және тұтынушылық ыдысындағы өнім. Термошөккіш пленкаға топтастырып орау.

ГОСТ 26663-85 Тасымалдау пакеттері. Пакеттеу құралдарын қолданумен қаптау. Жалпы техникалық шарттары.

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 әдісі.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мышьякты анықтау әдісі.

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

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

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

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

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформдық бактерияларды) табу және мөлшерін анықтау әдістері.

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

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. В1 және М1 афлатоксиндерді табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31658-2012 Майы алынған шикізат-сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. Salmonella түрі бактерияларын табу әдістері.

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

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

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

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

Осы стандартта [1], ҚР СТ 2019 бойынша терминдер, сондай-ақ төмендегі анықтамаға ие келесі термин қолданылады:

Сары ірімшік: Пастерленген сиыр, қой, ешкі сүтінен немесе олардың қоспасынан және басқа да сүт өнімдерінен қоюлату (немесе тұрақтандырғыштарды, эмульгаторларды пайдалану), немесе термофильді бактериялық дақылдармен ашыту, жоғары температурамен өңдеу, тағамдық хош иістендіргіш компоненттерді қосу, ұйыту, кейіннен кептіріп, ұйындысын кесіп алу жолымен жасалатын ұлттық қазақ сүт өнімі.

Ескертпе

1 Қалыпына келтірілген сиыр немесе ешкі немесе қой сүтін алдын ала қоюлатпастан, бірақ жоғары температурамен біршама ұзағырақ өңдеп пайдалануға жол беріледі.

2 Тікелей қосылатын термофильді бактериялық ашытқыларды пайдалануға жол беріледі.

4 Жіктеу

Қосылатын тағамдық компоненттеріне байланысты сары ірімшіктің келесі түрлері өндіріледі:

- тәтті сары ірімшік;
- тұзды сары ірімшік.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

Сары ірімшік осы стандарт талаптарына сәйкес, ҚР СТ 1081 стандартына сәйкес технологиялық нұсқаулықтар бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған [1] [2] бойынша гигиеналық талаптар сақталып дайындалуға тиіс.

5.2 Сипаттамалары

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша сары ірімшік 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі мен консистенциясы	Ерікті пішіндегі құрғақ жентектері максималды көлденең қиығында 3,0 см-ден аспайды, сүт ақуызының сезілетін бөлшектерімен немесе оларсыз. Тағамдық дәмдік қоспалар қосылған жағдайда – солардың болуымен.
Дәмі мен иісі	Таза, сүт қышқылды, тәттірек, пастерлеу дәмі біліниіп тұрады. Тағамдық дәмдік компоненттер қосылған жағдайда – қосылған компоненттердің әсерінен болған дәм.
Түсі	Ақ сары түстен крем түсіне дейін, біртекті, қосылған компоненттерінің әсерінен болған түс. Ақшыл қоңыр реңк болуы мүмкін.

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша сары ірімшік 2-кестеде көрсетілген нормаларға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Норма	
	тәтті сары ірімшік үшін	тұзды сары ірімшік үшін
Құрғақ заттекке қайта есептегендегі майдың массалық үлесі, %, кем емес	30	
Тұздың массалық үлесі, %, артық емес	-	2,5
Ылғалдың массалық үлесі, %, артық емес	15	
Инвертті қантқа қайта есептегендегі жалпы қанттың массалық үлесі, %	Тағамдық дәмдік компоненттер қосылып дайындалатын сары ірімшіктің нақты атауындағы рецептурада және (немесе) технологиялық нұсқаулықта белгіленеді	
Қышқылдығы, °Т	140-тан 200-ге	140-тан 250-ге
Фосфатаза	Жоқ	
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, ^{0} С, артық емес	4±2	
Ескерту – Жеке қаптама бірліктерінде көрсеткіштердің осы стандартпен белгіленген нормалардан ауытқуына жол беріледі: - құрғақ заттекке қайта есептегендегі майдың массалық үлесі бойынша 1 % кему жағына; - ылғалдың массалық үлесі бойынша 1 % арту жағына.		

5.2.3 Сары ірімшіктегі микроағзалардың, (МАжФАММ, ІТТБ), патогендік микроағзалардың, оның ішінде сальмонелланың, S.aureus стафилококктардың, L.monocytogenes листериялардың, ашытқының, өңездің мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптардан аспауы тиіс.

5.2.4 Сары ірімшіктегі әлеуетті қауіп тудыратын заттектердің (уытты элементтердің, микотоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптардан аспауы тиіс.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Сары ірімшік өндірісі үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2], [3]-ке сәйкес келуі тиіс.

5.3.2 Сары ірімшікті өндіру үшін келесі шикізат қолданылады:

- ГОСТ 31449, ҚР СТ 1760 бойынша сиыр сүті;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша қой сүті;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша ешкі сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша майы алынған сиыр сүті;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша сиыр пепсині;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша пепсин ферментті препараты;
- ГОСТ 13277 пастерленген қалпына келтірілген сүт;
- ГОСТ 4495 бойынша тозаңдата кептіруден өткен қаймағы алынбаған құрғақ сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша қаймағы алынбаған құрғақ сүт;
- ГОСТ 1349 бойынша тозаңдата кептіруден өткен құрғақ кілегей;
- нормативтік техникалық құжат бойынша тозаңдата кептіруден өткен іркіт;
- [4]-пен сәйкестіктегі ауыз су;
- ГОСТ 13830 бойынша «Экстра» сұрыбынан кем емес ас тұзы;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша термофильді бактериялық

дақылдар, оның ішінде тікелей қосылатындары;

- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша тағамдық табиғи, табиғиға ұқсас немесе жасанды хош иістендіргіштер;

- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша эмульгаторлар, тәттілендіргіштер, консистенциясын тұрақтандырғыштар.

5.3.3 Сары ірімшік өндірісі үшін қолданылатын шикізат, оның ішінде тағамдық хош иістендіргіштер және тағамдық дәмдік компоненттер Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органымен белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілуі тиіс.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Тұтынушылық ыдыстың таңбалануы [1], [5] талаптарымен сәйкестікте жүзеге асырылады.

5.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау ыдысының, тасымалдау пакетінің таңбалануы [1], [5]-пен сәйкестікте, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес, «Қызудан сақтау керек», «Тез бүлінетін жүк» манипуляциялық белгілерін салумен жүргізіледі.

5.4.3 Мөлдір полимерлік материалдармен бандерольдау барысында, таңбалауды топтық қаптаманың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау пакетінің бүйір жақ беттеріне салмауға жол беріледі. Мұндай жағдайда, таңбалауға тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық қаптамадағы немесе тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған, көрініп тұратын жазбалары жатады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парақтарға салады немесе кез келген қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.4.4 Сары ірімшікті бөлшек сауда желісінде өткізу сәйкесінше 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректері бар болған жағдайда А.1 кестемен сәйкестікте жүзеге асырылуы тиіс. (А қосымшасы).

5.5 Буып - түю

5.5.1 Сары ірімшікті орау үшін пайдаланылатын қаптау материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [6] талаптарына және олар сонымен сәйкестікте дайындалған құжаттарға сәйкес келуі және сақтау, тасымалдау және өткізу барысында өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуі тиіс.

5.5.2 Сары ірімшікті тұтынушылық ыдысқа салып, кейіннен тасымалдау қаптамасына салады.

5.5.3 Топтық қаптау ГОСТ 25776 сәйкестікте жүргізіледі.

5.5.4 Тасымалдау пакеттерін ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындайды.

5.5.5 Тасымалдау пакетіне салуды тасымалдау пакетінің әр бүйірінен бір бірліктен кем емес тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық қаптаманың, және/немесе тасымалдау қаптамасының таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау пакетіне салуды тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық қаптаманың, және/немесе тасымалдау қаптамасының төменгі қатарларының пішіндерін өзгертпестен сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

5.5.6 Ірімшіктің бір қаптау бірлігіндегі таза салмағының нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары ГОСТ 8.579-мен сәйкестікте (10 кг-дан артық емес).

6 Қабылдау ережелері

6.1 Ірімшіктің партиясын және іріктеме көлемін анықтауды ГОСТ 26809 бойынша жүргізеді.

6.2 Ірімшікті белгіленген тәртіпте бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасымен сәйкестікте, 5-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ҚР СТ 707, ГОСТ 3622, ГОСТ 32901 және ГОСТ 26809 бойынша жүзеге асырылады.

7.2 Сары ірімшіктің физикалық-химиялық көрсеткіштерін бақылауды іріктемеге кіргізілген тұтынушылық қаптамасының әрбір бірлігі бойынша жеке жүргізеді.

7.3 Сыртқы түрін, консистенциясын, дәмі мен иісін, түсін анықтауды 5.2.1 талаптарымен сәйкестікте органолептикалық әдіспен жүргізеді және сипаттайды.

7.4 Сары ірімшіктің салмағын және кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасын анықтау ГОСТ 3622 бойынша.

7.5 Ылғалдылығын анықтау ГОСТ 3626 бойынша.

7.6 Қышқылдығын анықтау ГОСТ 3624 бойынша.

7.7 Фосфатазаны анықтау ГОСТ 3623 бойынша.

7.8 Сахароза мен жалпы қанттың мөлшерін анықтау ГОСТ 3628 бойынша.

7.9 Майдың массалық үлесін анықтау ГОСТ 5867 бойынша жүзеге асырылады.

7.10 Ақуыздың массалық үлесін анықтау ГОСТ 23327 бойынша.

7.11 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

- сынапты ГОСТ 26927 бойынша;
- күшәнді ГОСТ 26930 және ГОСТ 30538 бойынша;
- қорғасынды ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша;
- кадмийді ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша;

7.12 Микотоксиндерді анықтау (афлатоксин M_1) ГОСТ 30711 бойынша.

7.13 Антибиотиктердің мөлшерін анықтау ҚР СТ 1505 бойынша.

7.14 Радионуклидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша.

7.15 Пестицидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 23452 бойынша.

7.16 Микробиологиялық талдау әдістері ГОСТ 32901 бойынша.

7.17 Ішек таяқшалары тобының бактерияларын (колиформдық бактерияларды) табу және мөлшерін анықтау ГОСТ 30518 бойынша.

7.18 Патогенді микроағзаларды, Salmonella бактерияларын анықтау ГОСТ 31659 бойынша.

7.19 Staphylococcus aureus бактерияларын анықтау ГОСТ 30347 бойынша.

7.20 Микробиологиялық талдауларды жүргізу барысындағы қауіпсіздік талаптары [1] , [2]-мен сәйкестікте.

8 Тасымалдау және сақтау

Сары ірімшікті тасымалдау мамандандырылған көлікпен, сол көлік түрінде қолданылатын тез бүлінетін жүктерді тасымалдау ережелерімен сәйкестікте жүргізілуі тиіс.

9 Өндірушінің кепілдігі

9.1 Өндіруші, тұтынушы сақтау және тасымалдау шарттары сақтаған жағдайда, өнімнің осы стандарттың талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

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

А қосымшасы
(міндетті)

А.1 кестесі – 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы деректер

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы			Энергетикалық құндылығы, ккал/кДж
	Ақуыз, г, кем емес	Май, г, кем емес	Көмірсулар, г, кем емес	
Сары ірімшік	8,0	30,0	21	386,0/92,0

Библиография

[1] КО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы. (Кедендік одақ комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген).

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

[3] ТР ТС 029/2012 Тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің және технологиялық қосалқы құралдардың қауіпсіздік талаптары (Еуразиялық экономикалық кеңестің 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен қабылданған).

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

[5] ТР ТС 022/2011 Тамақ өнімдері, таңбалануы тұрғысынан (Кедендік одақ комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген).

[6] КО ТР 005/2011. Қаптау қауіпсіздігі туралы. (Кедендік одақ комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 637.146 **МСЖ 67.100.10**

Түйін сөздер: сары ірімшік, сиыр сүті, қой сүті, тағамдық пепсин, тағамдық тұрақтандырғыштар

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальные казахские молочные продукты

САРЫ ИРИМШИК

Общие технические условия

СТ РК 1102-2015

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 1102-2002 «Продукты молочные. Сары иримшик. 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

Национальные казахские молочные продукты

САРЫ ИРИМШИК

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальный казахский молочный продукт – сары иримшик, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

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

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.

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

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко сухое цельное. Технические условия.

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

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13277 -79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 13830 -97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

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

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

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 [1], СТ РК 2019, а также следующий термин с соответствующим определением:

Сары иримшик: Национальный казахский молочный продукт, изготавливаемый отдельно или в смеси из пастеризованного коровьего, овечьего, козьего молока и других молочных продуктов путем подсгущения (или использования стабилизаторов, эмульгаторов), или сквашивания термофильными бактериальными культурами, высокотемпературной обработки, внесения пищевых ароматических компонентов, свертывания, разрезания сгустка с последующей сушкой.

Примечания

1 Допускается использование нормализованного коровьего, козьего или овечьего молока без предварительного подсгущения, но с более длительной высокотемпературной обработкой.

2 Допускается использование термофильных бактериальных заквасок прямого внесения.

4 Классификация

Сары иримшик в зависимости от внесённых пищевых компонентов изготавливают следующих видов:

- сары иримшик сладкий;
- сары иримшик соленый.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Сары иримшик должен быть изготовлен 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 сары иримшик должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Сухие комочки произвольной формы в максимальном поперечном разрезе не более 3,0 см, наличием или без ощутимых частиц молочного белка. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, сладковатый с выраженным привкусом пастеризации. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Цвет	От бело-жёлтого до кремового, равномерный обусловленный добавленными компонентами. Допускается светло-коричневый оттенок.

5.2.2 По физико-химическим показателям сары иримшик должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для	
	сары иримшика сладкого	сары иримшика 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	
Массовая общего сахара, в пересчёте на инвертный сахар, %	Устанавливается в рецептуре и (или) в технологической инструкции на конкретное наименование сары иримшика, изготавливаемого с пищевкусовыми компонентами	
Кислотность, °Т	от 140 до 200	от 140 до 250
Фосфатаза	отсутствует	
Примечание - Допускается в отдельных единицах упаковок отклонение показателей от норм, установленных настоящим стандартом: - по массовой доле жира в пересчете на сухое вещество на 1% в сторону уменьшения; - по массовой доле влаги на 1% в сторону увеличения.		

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

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства сары иримшика, должно соответствовать [1], [2], [3].

5.3.2 Для изготовления сары иримшика применяют следующее сырье:

- молоко коровье по ГОСТ 31449, СТ РК 1760, ;
- молоко овечье по действующей нормативной документации;
- молоко козье по действующей нормативной документации;
- молоко коровье обезжиренное по ГОСТ 31658;
- пепсин говяжий по действующей нормативной документации;
- ферментативный препарат по действующей нормативной документации;
- молоко пастеризованное нормализованное по ГОСТ 13277;
- молоко цельное сухое распылительной сушки по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;
- сливки сухие распылительной сушки по ГОСТ 1349;
- пахту сухую распылительной сушки по нормативному техническому документу;
- воду питьевую в соответствии с [4];
- соль поваренную пищевую не ниже сорта «Экстра» по ГОСТ 13830;
- термофильные бактериальные культуры, в том числе и прямого внесения по действующей нормативной документации;
- пищевые ароматизаторы натуральные, идентичные натуральным или

искусственные по действующей нормативной документации;

- эмульгаторы, подсластители, стабилизаторы консистенции по действующей нормативной документации.

5.3.3 Сырье, применяемое для производства сары иримшика, в том числе пищевые ароматизаторы и пищевкусовые компоненты должны быть разрешены к применению в установленном порядке уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [1], [5].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [5] 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 транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой служат видимые надписи на потребительской таре, групповой упаковке и транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют другим доступным способом.

5.4.4 Реализация сары иримшика в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с А.1 (Приложение А).

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания сары иримшика, должны соответствовать требованиям [6], документов, в соответствии с которыми изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Сары иримшик упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную упаковку.

5.5.3 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.5.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной 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 упаковки, исключая механическую деформацию.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто иримшика в одной упаковочной единице от номинального количества (не более 10 кг) в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

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

6.2 Иримшик 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 к анализу осуществляется по СТ РК 707, ГОСТ 3622, ГОСТ 32901 и ГОСТ 26809.

7.2 Контроль физико-химических показателей сары иримшика проводят отдельно по каждой единице потребительской упаковки, включенной в выборку.

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

7.4 Определение массы сары иримшика и температуры при выпуске с предприятия по ГОСТ 3622.

7.5 Определение влаги по ГОСТ 3626.

7.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.7 Определение фосфатазы по ГОСТ 3623.

7.8 Определение содержания сахарозы и общего сахара по ГОСТ 3628.

7.9 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867.

7.10 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.12 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

7.13 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

7.14 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.16 Методы микробиологических анализов по ГОСТ 32901.

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

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

7.19 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347.

7.20 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов - в соответствии с [1] , [2].

8 Транспортирование и хранение

Транспортирование сары иримшика должно осуществляться специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Условия хранения и срок годности сары иримшика с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1] и [2].

9.2 Транспортирование сары иримшика согласно [1] должно осуществляться в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А.1 – Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукта	Наименование показателя			Энергетическая ценность, ккал/кДж
	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Углеводы, г, не менее	
Сары иримшик	8,0	30,0	21	386,0/92,0

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).

УДК 637.146 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: сары иримшик, молоко коровье, молоко овечье, пепсин пищевой, стабилизаторы пищевые.

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