

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукт молочный

СНЕЖОК

Технические условия

СТ РК 1061-2002

Издание официальное

**Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН товариществом с ограниченной ответственностью «Майоровка»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 28.02.2002 г. № 76

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2007 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВНЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукт молочный СНЕЖОК Технические условия

Дата введения 2005.07.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукт молочный «Снежок» (далее по тексту продукт), вырабатываемый из коровьего молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением сахара и (или) плодово-ягодных сиропов, и предназначенный для реализации в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 5.2.3, 5.2.4, 5.4, 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1010-2004 Продукты пищевые. Информация для потребителя.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

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

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

ГОСТ 3624-94 Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности.

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Метод определения сахара.

ГОСТ 4495- 87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

Издание официальное

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

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

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Определение остаточных хлорорганических пестицидов.

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры.

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

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

ГОСТ 26929-86 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

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

ГОСТ 30518-97 Пищевые продукты. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Slmonella.

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

3 Определения

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

4 Классификация

Продукт вырабатывается в зависимости от применяемого сырья, технологии и содержания жира следующего ассортимента:

- напиток молочный «Снежок» 2,0%, 2,5%,3,2%-ной жирности.

5 Технические требования

5.1 Продукт должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке для конкретного продукта, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной отрасли.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продуктов
Внешний вид и консистенция	Сгусток ненарушенный, в меру плотный, без газообразования. В продукте, приготовленном резервуарным способом - нарушенный сгусток однородной консистенции. Допускается незначительное отделение сыворотки.
Вкус и запах	Чистый, с выраженным привкусом пастеризации, молочный, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый, равномерный по всей массе

5.2.2 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Показатели и нормы					
Виды продуктов	Массовая доля жира*, %, не менее	Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный сахар**, %,	Кислотность, °Т, не более	Фосфатаза	Температура при выпуске с предприятия
Напиток «Снежок» 2,0%	2,0	от 7 до 1 2	от 70 до 100	отсутствует	От 0 до 8^0С
Напиток «Снежок» 2,5%	2,5		от 70 до 120		
Напиток «Снежок» 3,2%	3,2				

Примечание * Допускается в отдельных единицах упаковок отклонения в массовой доле жира ±0,1%. Массовая доля жира в средней пробе должна быть не менее норм, предусмотренных в таблице.

** Значение массовой доли сахарозы относится к продуктам, вырабатываемым с сахаром, а общего сахара в пересчёте на инвертный сахар - к продукту, вырабатываемому с наполнителями, в состав которых помимо фруктов входит сахар.

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

5.2.4 По микробиологическим показателям безопасности продукт должен соответствовать нормам, установленным в применительно к молочным напиткам.

5.2.5 Продукт молочный относится к скоропортящейся продукции.

В процессе реализации не допускаются колебания температуры хранения более чем на ±3°С, молочные продукты после заморозки к

реализации не допускаются.

5.3 Требования к сырью

Для выработки продукта должно применяться следующее сырье и основные материалы, разрешённые к применению органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан:

- молоко коровье закупаемое кислотностью не более 18°Т, плотностью не менее 1027 кг/м^3 по ГОСТ 13264;
- молоко коровье цельное сухое распылительной сушки по ГОСТ 4495;
- молоко коровье обезжиренное сухое распылительной сушки по ГОСТ 10970;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20°Т, плотностью не менее 1030 кг/м^3.
- сливки из коровьего молока, отвечающего требованиям ГОСТ 13264, с массовой долей жира до 30%, кислотностью плазмы не более 18°Т;
- закваски на чистых культурах молочнокислых бактерий, приготовленные в соответствии с требованиями инструкции по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной отрасли по нормативно-технической документации;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- ванилин по нормативно-технической документации;
- сиропы плодово-ягодные по нормативно-технической документации. Допускается применение других аналогичных видов отечественного или импортного сырья, разрешённых к применению органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительская тара должна содержать на государственном и русском языках следующую информацию в соответствии с СТ РК 1010:

наименование продукции;

наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя, упаковщика, наименование страны и места происхождения;

товарный знак изготовителя (при наличии);

масса нетто;

состав продукта;

пищевые и другие добавки;

пищевая ценность;
дата изготовления и (или) срок годности;
условия хранения;
информация об энергетической ценности в 100 г продукта;
условия применения;
обозначение настоящего стандарта;
штриховой код (при наличии);
информация о производстве продукции по лицензии предприятия-изготовителя, с указанием фирмы и адресных данных лицензиара;

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

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукт должен упаковываться в потребительскую тару различной вместимости из стекла, полимерных материалов, тетрапак, тюрпак и других, разрешенную к применению органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с молочными продуктами, обеспечивающую качество, безопасность и сохранность продуктов в процессе их производства, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.2 Потребительскую тару укупоривают способом, обеспечивающим сохранность продукта.

5.5.2 Масса нетто продуктов в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Номинальная вместимость потребительской тары, см ^{3}	Масса нетто продукта в потребительской таре, г
100	100±4
125	125±5
200	200±6
250	250±8
500	500±10
1000	1000±20

5.5.3 Продукты в потребительской таре выпускают с предприятия-изготовителя в транспортной таре из упаковочных материалов, разрешенных к применению органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

6 Правила приемки

6.1 Приемку осуществляют по ГОСТ 26809 применительно к молоку.

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

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

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

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

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

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

6.8 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному показателю, проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Анализы проводят по тем показателям, которые не удовлетворяют требованиям стандарта.

Результаты повторного анализа считаются окончательными и распространяются на всю партию.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовку их к анализу осуществляют по ГОСТ 26809.

7.2 Контроль физико-химических показателей продукта проводят отдельно по каждой единице потребительской тары, включенной в выборку. Внешний вид и консистенцию, цвет и качество упаковки определяют визуально, вкус и запах - органолептический.

7.3 Определение массы продукта осуществляют по ГОСТ 3622, температуры по ГОСТ 26754, кислотности - по ГОСТ 3624, наличие фосфатазы- по ГОСТ 3623.

7.4 Массовую долю сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный определяют по ГОСТ 3628, массовую долю жира - по ГОСТ 5867.

7.5 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, ртуть - по ГОСТ 26927, мышьяк - по ГОСТ 26930, медь - по ГОСТ 26931, свинец - по ГОСТ 26932, кадмий - по ГОСТ 26933, цинк - по ГОСТ 26934.

7.6 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов определяют по методикам, утвержденным органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан, пестицидов - по ГОСТ 23452.

7.7 Микробиологические показатели определяют по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519. Патогенные микроорганизмы определяют по ГОСТ 30347.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Молочные продукты должны храниться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре не выше 8°С не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе - не более 36 часов.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в течение установленных сроков хранения.

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071-03 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

УДК 637.1 **МКС 67.100.10** **Н 17**

Ключевые слова: продукт молочный, напиток «Снежок»

Для заметок

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.10

СТ РК 1061-2002 «Продукт молочный. Снежок. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 5.2.3, 5.2.4, 5.4, 5.5.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru