ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сүт өнімдері СҰЗБЕ Жалпы техникалық шарттар

Национальные казахские молочные продукты СУЗБЕ Общие технические условия

ҚР СТ 1103-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сүт өнімдері

СҮЗБЕ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1103-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

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

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

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

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

5 ҚР СТ 1103-2002 «Сүт өнімдері. Сүзбе. Жалпы техникалық шарттары» стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

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

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сүт өнімдері

СҮЗБЕ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға тікелей пайдалануға арналған, ұлттық қазақ сүт өнімі– сүзбеге таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынандай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

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

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

ҚР СТ ISO 707-2011 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу бойынша нұсқаулық.

ҚР СТ 1062-2002 Май. Жалпы техникалық шарттары.

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

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. Таңбалау белгілері.

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

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

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттары.

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

ҚР СТ 2117* Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Түрлері. Жалпы техникалық шарттары.

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

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.

* жарияланатын стандарттар

ГОСТ 450-77 Техникалық хлорлы кальций. Техникалық шарттары.

ГОСТ 657-79 Қант қосылған жеміс-жидекті шырындар. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 745-2003 Қаптауға арналған алюминий қақтама. Техникалық шарттары.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттары.

ГОСТ 2874-82 Ауызсу. Гигиеналық талаптар және сапаны бақылау.

ГОСТ 2903-78 Қант қосылған қаймағы алынбаған қойылтылған сүт. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 3623-73 Сүт және сүт өнімдері. Пастерлеуін анықтау әдістері.

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдығын анықтаудың титрометрлік әдістері.

ГОСТ 3626-73 Сүт және сүт өнімдері. Ылғалды және құрғақ зат текті анықтау әдістері.

ГОСТ 3627-81 Сүт және сүт өнімдері. Хлорлы натрийді анықтау әдістері.

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдістері.

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

ГОСТ 4771-60 Сүтті консервілер. Қант қосылған майсыз қойылтылған сүт. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 6882-88 Кептірілген жүзім. Техникалық шарттары.

ГОСТ 10444.11-2013 Тамақ өнімдерінің және жануарларға арналған жем-шөптердің микробиологиясы. Мезофильді сүт қышқылды микроағзаларды табу және мөлшерін есептеу әдістері.

ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) Тамақ өнімдерінің және жануарларға арналған жем-шөптердің микробиологиясы. Ашытқылар мен өңездік саңырауқұлақтарды табу және мөлшерін есептеу әдісі.

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофильді аэробты және факультативті - анаэробтық микроағзалардың мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 10970-87 Майсыздандырған құрғақ сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13277-79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 16366-78 Мәйегі бар жеміс-жидекті шырындар. Техникалық шарттары.

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Техникалық шарттары.

ГОСТ 18192-72 Қойылтылған жеміс-жидекті шырындар. Техникалық шарттары.

ГОСТ 19792-2001 Табиғи бал. Техникалық шарттары.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен әйнек ыдысқа арналған тасымалдау пакеттері. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 22371-77 Консервілер. Ұнтақталған немесе ұсақталған жеміс-жидектер. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 25250-88 Тамақ өнімдері мен дәрілік заттарға арнап ыдыс өндіруге арналған поливинилхлоридті таспа. Техникалық шарттары.

ГОСТ 25776-83 Жеке өнім және тұтынушылық ыдыстағы өнім. Термошөккіш таспаға топтастырып орау.

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30347-97 Сүт және сүт өнімдері. Staphylococcusaureus анықтау әдістері.

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

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Атомдық-эмиссиялық әдіспен уытты элементтерді анықтау әдістемесі.

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

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31502-2012 Сүт және сүт өнімдері. Антибиотиктерді анықтаудың микробиологиялық әдістері.

ГОСТ 31628-2012 Тамақ өнімдері және азықтық шикізат. Күшәланың массалық шоғырлануын анықтаудың инверсиялық вольтамперометрлік әдісі.

ГОСТ 31658-2012 Майсыздандырған шикі сүт. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 31694-2012 Тамақ өнімдері. Азықтық шикізат. Масс-спектрометрлі детекторы бар тиімділігі жоғары сұйықтық хроматографиясының көмегімен тетрациклин тобының антибиотиктерінің қалдық мөлшерін анықтау әдісі.

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

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

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

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттары.

Ескертпе – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыныптағыштардың әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» 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] және ҚР СТ 2019 сәйкес терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасы бар мынандай терминдер қолданылады:

Сүзбе: Пастерленген сиыр сүтінен, оны сүт қышқылды стрептококктардың таза дақылдарымен ашыту жолымен, соңынан сарысуы бөлінуімен, алынған ұйындыға дәмдік және хош иісті құрауыш бөліктерді немесе ас тұзын қосумен өндірілетін ұлттық қазақ сүт өнімі. Құрғақ зат тектерінің мөлшері жоғары шикізатты пайдаланған және тұрақтандырғыштарды қосқан жағдайда сарысуды ұйындыдан ажыратып алмауға жол беріледі.

4 Жіктеу

Қолданылатын шикізатқа, майдың массалық үлесіне, қосылатын құрауыш бөліктеріне байланысты сүзбе мынандай түрлерде шығарылуы мүмкін:

- майлылығы 5 % сүзбе:

а) тәтті:

- қант қосылған және ванилин қосылған;

б) құрауыш бөліктер қосылған:

- цукаттар қосылған және қант қосылған;

- мейіз қосылған және қант қосылған;
- көкөністі құрауыш бөліктер қосылған;
- жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған;

в) тұзды;

г) диабетикалық сүзбе:

- ванилин қосылған және ксилит қосылған;
- көкөністі құрауыш бөліктер қосылған;
- жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған;
- майлы емес сүзбе:

а) тәтті:

- қант қосылған және ванилин қосылған;

б) құрауыш бөліктер қосылған:

- цукаттар қосылған және қант қосылған;
- мейіз қосылған және қант қосылған;
- көкөністі құрауыш бөліктер қосылған;
- жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған;

в) тұзды;

г) диабетикалық сүзбе: ванилин қосылған және ксилит қосылған; көкөністі құрауыш бөліктер қосылған; жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған.

Сүзбенің басқа түрде және басқа майлылықта жасап шығарылуы мүмкін.

5 Жалпы техникалық талаптары

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

Сүзбені осы стандарт талаптарына сәйкес ҚР СТ 1081 орай технологиялық нұсқаулықтар бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған [1] [2] бойынша гигиеналық талаптар сақталып дайындайды.

5.2 Сипаттамалары

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

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі мен құрамы	Біртекті, сүт ақуызының сезілетін бөлшектерімен немесе оларсыз, жағылмалы немесе үгілмелі. Тағамдық дәмдік бөліктерді қосқан жағдайда – олардың болуымен
Дәмі мен иісі	Таза, сүт қышқылды немесе қосылған құрауыш бөліктердің әсерінен болған дәм мен иіс (қосқан жағдайда)
Түсі	Ақ немесе ақсары реңкпен, біртекті немесе қосылған құрауыш бөліктердің әсерінен болған түс
Ескертпе – Қараша мен мамыр айлары аралығында мұздатылған шикізатты қосқан жағдайда сәл ғана білінетін жемшөп дәміне жол беріледі.	

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша сүзбе 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Өнімнің түрі	Көрсеткішке арналған норма			
	Массалық үлесі			
	Май, % кем емес	Су, % артық емес	Ас тұзы,% артық емес	Қышқылдығы, °Т, артық емес
1. Майлылығы 5 % болатын майлы сүзбе: - ванилин қосылған тәтті; - құрауыш бөліктермен: цукаттармен, мейіздермен, жеміс-жидекті құрауыш бөліктермен; - көкөністі құрауыш бөліктермен	5,0	78	-	210 220 220
2. Тұзды сүзбе: - майлылығы 5 % болатын майлы сүзбе; - майлы емес	5,0 -	78 80	2,0 3,0	210 230
3. Майлы емес сүзбе: - ванилин қосылған тәтті; құрауыш бөліктермен: цукаттармен, мейіздермен, жемісті құрауыш бөліктермен;	-	80	-	220

2 кестенің аяқталуы

Өнімнің түрі	Көрсеткішке арналған норма			
	Массалық үлесі			
	Май, % кем емес	Су, % артық емес	Ас тұзы,% артық емес	Қышқылдығы, °Т, артық емес
- көкөністі құрауыш бөліктермен				
4. Диеталық сүзбе: - майлы емес - майлы	 - 5,0	 80 78	 - -	 220 210
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі температурасы, °С, жоғары емес	4±2			

Ескертпе

1 Фосфатаза жоқ.

2 Сахарозаның массалық үлесі қантпен және (немесе) жеміс-жидекті құрауыш бөліктермен жасалған сүзбенің нақты бір атауына арналған технологиялық нұсқаулықтарда, рецептураларда және нормативтік құжаттамаларда белгіленеді.

Сахарозаның массалық үлесінің мәні қантпен жасалатын сүзбеге қатысты, ал төңкерілген қантқа қайта есептегендегі жалпы қанттың массалық үлесі құрауыш бөліктер қосылып жасалған, құрамына сол құрауыш бөліктермен қатар қант кіретін сүзбеге қатысты.

3 Тұтынушылық ыдыстың жеке бірліктерде май мен судың массалық үлесінің ±0,5%-ға ауытқуына жол беріледі.

4 Тәтті сүзбені өндірген сәттен бастап 24 сағат өткен соң, өнімдегі сахарозаның массалық үлесінің кему жағына 1,5%-дан аспайтын ауытқуына рұқсат етіледі.

5 Сүзбенің тағамдық және энергетикалық құндылығы қолданылатын шикізатқа байланысты, өнімнің нақты бір атауына арналған нормативтік және технологиялық құжаттамада белгіленеді.

5.2.3 Түйе сүтінен жасалған сүзбенің физикалық-химиялық көрсеткіштері ҚР СТ 2117* сәйкес келуі тиіс.

5.2.4 Қышқыл сүт өніміндегі әлеуетті қауіп тудыратын зат тектердің (уытты элементтердің, микротоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптарынан аспауы тиіс.

5.2.5 Сүзбедегі микроағзалардың (ішек таяқшалары тобының бактериялары, ашытқылар, өңездер, патогендік микроағзалар, оның ішінде Сальмонелла, S.aureus стафилоккогы, L.monocytogenes листериялары) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауы тиіс.

* жарияланатын стандарттар

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Сүзбені өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] және [3] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

5.3.2 Сүзбені дайындау үшін мынандай шикізат қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша сиыр сүті;
- ГОСТ 13277 бойынша пастерленген сиыр сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша майсыздандырған сиыр сүті;
- ҚР СТ 166*өндіруге арналған түйе сүті;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша дайындалатын ешкі сүті;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша дайындалатын қой сүті;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша қышқылдығы 20°Т-дан жоғары емес, тұзды емес тәтті сары майды өндіру барысында алынған іркіт;
- ҚР СТ 142 бойынша кілегей;
- ҚР СТ 1062 бойынша май;
- ГОСТ 4495 бойынша қаймағы алынбаған құрғақ сүт;
- ГОСТ 4771 бойынша қант қосылған майлы емес қойылтылған сүт;
- ГОСТ 2903 бойынша қант қосылған қаймағы алынбаған қойылтылған сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша майсыздандырған құрғақ сүт;
- [4], ГОСТ 2874 бойынша ауызсу.
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша сүт қышқылды таза дақылдардан жасалған бактериялық ашықты;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша тікелей қосылатын лиофильді бактериялық ашытқы;
- ГОСТ 450 бойынша техникалық хлорлы кальций;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша мәйекті ұнтақ немесе тағамдық пепсин немесе БМҚҒЗИ ферментті препараты;
- 5.3.3 Сүзбені жасау кезінде тағамдық құрауыш бөліктердің мынандай түрлерін пайдаланады:
- ГОСТ 33222 бойынша ақ қант;
- ГОСТ 13830 бойынша 1-сұрыптан төмен емес ас тұзы;
- ГОСТ 16599 бойынша ванилин;
- ГОСТ 6882 бойынша кептірілген жүзім (мейіз);
- ГОСТ 657 бойынша қант қосылған жеміс-жидекті шырындар;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша көкөністер және көкөніс концентраттары;
- ГОСТ 16366 бойынша мәйегі бар жеміс-жидекті шырындар;

-ГОСТ 18192 бойынша қойылтылған жеміс-жидекті шырындар;

-ГОСТ 19792 бойынша табиғи бал;

-белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша тағамдық ксилит;

-ГОСТ 22371 бойынша ұнтақталған немесе ұсақталған жеміс-жидектер;

-ГОСТ 28501бойынша сүйегі бар кептірілген жемістер;

-ГОСТ 28502 бойынша кептірілген дәнекті жемістер.

5.3.4 Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері жағынан 5.3.1 – 5.3.3 тармақшаларында көрсетілген талаптарға жауап беретін отандық және басқа өндірістің ұқсас шикізатын, тамақ өнімдерін және тағамдық қоспаларын пайдалануға жол беріледі.

5.4 Таңбалануы

5.4.1 Тұтынушылық орауышты таңбалауды [2], [5] талаптарына сәйкес жүзеге асырады.

5.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау орауышының, тасымалдау пакетінің таңбалануы [2], [5] сәйкес, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес, «Күн сәулесінен сақтау керек» және «Температураны шектеу қажет» манипуляциялық белгілерін немесе ескертпе жазбаларын салумен жүзеге асырылады.

5.4.3 Мөлдір полимерлік материалмен бандероль ету барысында, таңбалауды топтық орауыштың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау пакетінің бүйір жақ беттеріне салмауға жол беріледі.

Бұл жағдайда таңбалау қызметін тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық орауыштағы немесе тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған, көрініп тұратын жазбалары атқарады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парақтарға салады немесе кез келген қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.5 Буып түю

5.5.1 Сүзбені буып түю үшін пайдаланылатын орауыш 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 Тұтынушылық орауышты тасымалдау және сақтау кезінде сүзбенің дұрыс сақталуын қамтамасыз ететін тәсілмен тығындайды.

Сүзбені мыналарға буып түйеді:

- ГОСТ 1341 бойынша пергаментке;
- ГОСТ 1760 бойынша подпергамент;

- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша әйнектен, полистиролдан жасалған стақанға;

- ГОСТ 745 бойынша каширленген алюминий фольгаға;

- ГОСТ 25250 бойынша полимерлік материалдардан жасалған қорапшаларға.

Сүзбені әртүрлі сыйымдылықтағы тұтынушылық ыдыстар мен тұтынушылық орауыш түрлеріне буып түюге жол беріледі.

5.5.3 Сүзбені тұтынушылық ыдысқа салып, соңынан топтық және/немесе тасымалдау орауышына буып түйеді.

5.5.4 Топтық буып түю ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

5.5.5 Тасымалдау пакеттерін ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындайды.

5.5.6 Тасымалдау пакетіне салуды тасымалдау пакетінің әр бүйірінен тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының бірден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

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

5.5.7 Бір орауыш бірлігіндегі өнімнің таза салмағының нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг көп емес) ГОСТ 8.579 сәйкес келеді.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімнің топтамаларын және іріктеме көлемін ГОСТ 26809 бойынша анықтайды.

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

Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалаудың уәкілетті органының келісімімен өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушымен белгіленеді.

7 Бақылау әдістері

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

7.2 Сүзбенің сыртқы түрін, құрамын, дәмі мен иісін, түсін анықтауды органолептикалық әдіспен жүргізеді және ҚР СТ 1732 және 5.2.1 тармағының талаптарына сәйкес сипаттайды.

7.3 Майдың массалық үлесін ГОСТ 5867 бойынша анықтайды.

7.4 Қышқылдығын ГОСТ 3624 бойынша анықтайды.

7.5 Ақуыздың массалық үлесін ГОСТ 23327 бойынша анықтайды.

7.5 Ылғалдың массалық үлесін ГОСТ 3626 бойынша анықтайды.

7.6 Сүзбенің кәсіпорыннан шығару кезіндегі температурасын және таза салмағын ГОСТ 3622 бойынша анықтайды.

7.7 Тұздың мөлшерін ГОСТ 3627 бойынша анықтайды.

7.8 Фосфатазаны немесе пероксидазаны ГОСТ 3623 бойынша анықтайды.

7.9 Сахарозаның массалық үлесін ГОСТ 3628 бойынша анықтайды.

7.10 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

- ГОСТ 26927 бойынша сынапты;
- ГОСТ 26930, ГОСТ 31628 және ГОСТ 30538 бойынша мышьякты;
- ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша қорғасынды;
- ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша кадмийді.

7.11 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің мөлшерін анықтайды.

7.12 ҚР СТ 1505, ГОСТ 31502, ГОСТ 31694 бойынша антибиотиктердің мөлшерін анықтайды.

7.13 ГОСТ 30711 бойынша микотоксиндерді (M_1 афлатоксині) анықтайды.

7.14 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтерді анықтайды.

7.15 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау:

- ГОСТ 32901, ГОСТ 10444.15 бойынша мезофиль аэробты және факультативті - анаэробтық микроағзаларды анықтайды;
- ГОСТ 30518, ГОСТ 9225, ГОСТ 32901 бойынша ішек таяқшалары тобы бактерияларын;
- ГОСТ 10444.12 бойынша ашытқыны, өңездерді;
- ГОСТ 30347 бойынша Staphylococcus aureus түрі бактерияларын;
- ГОСТ 31659 бойынша Salmonella түрі бактерияларын;
- ГОСТ 10444.11 бойынша мезофиль сүт қышқылды микроағзаларды.

7.16 ҚР СТ 2152 бойынша өнімнің жасандылығын анықтау.

7.17 [7] бойынша өнім құрамындағы меламинді анықтау.

7.17 Белгіленген тәртіпте бекітілген қазіргі нормативтік құжаттамаға сәйкес диоксин құрамын анықтау.

7.18 Микробиологиялық талдауларды жүргізу кезіндегі қауіпсіздік талаптары [1], [2] және [3] сәйкес келеді.

8 Тасымалдау және сақтау

Сүзбені мамандандырылған көлікпен, сол көлік түрінде қолданылатын тез бүлінетін жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес тасымалдайды.

9 Дайындаушының кепілдіктері

9.1 Сүзбенің сақтау шарттары және жарамдылық мерзімін технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап [1], [2] талаптарын ескере отырып, дайындаушы белгілейді.

9.2 Сүзбені тасымалдау [1] сәйкес дайындаушымен белгіленген тасымалдау шарттарына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

Библиография

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

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

[3] КО ТР 029/2012 Тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің, технологиялық қосалқы құралдардың қауіпсіздік талаптары (Кеден одағының 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 техникалық регламенті)

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

[5] КО ТР 022/2011 Тамақ өнімдері, таңбалануы тұрғысынан (Кеден одағының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 техникалық регламенті).

[6] КО ТР 005/2011 Қаптау қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 техникалық регламенті).

[7] Әдістемелік көрсеткіштер. Сүт пен сүт өнімдерінде меламинді анықтау.

ӘОЖ 637.146/148+637.2/3 **МСЖ 67.100.10**

Түйін сөздер: сүзбе, сиыр сүті, сүтті ұйытқы, пастерленген сүт, тәтті сүзбе.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальные казахские молочные продукты

СУЗБЕ

Общие технические условия

СТ РК 1103-2015

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 1103-2002 «Продукты молочные. Сузбе. 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

СУЗБЕ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальный казахский молочный продукт - сузбе, предназначенный для непосредственного использования в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

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

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

СТ РК 1062-2002 Масло. Общие технические условия.

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

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

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

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2117*-2015 Национальные казахские молочные продукты. Виды. Общие технические условия.

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

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

* стандарт на публикации

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 450-77 Кальций хлористый технический. Технические условия.

ГОСТ 657-79 Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия.

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия.

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

ГОСТ 2903-78 Молоко цельное сгущённое с сахаром. 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.

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

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

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 4771-60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия.

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

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия.

ГОСТ 10444.11-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов.

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

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

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 16366-78 Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия.

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия.

ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия.

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия.

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

ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка.

ГОСТ 22371-77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия.

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

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

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

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

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукта 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 31502-2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения антибиотиков.

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия.

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

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором.

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

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

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины в соответствии с [1], СТ РК 2019, а также следующий термин с соответствующим определением:

Сузбе: Национальный казахский молочный продукт, изготовленный из пастеризованного коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных путем его сквашивания чистыми культурами молочнокислых стрептококков с последующим отделением сыворотки, с добавлением к полученному сгустку вкусовых и ароматических компонентов или поваренной соли. При использовании сырья с повышенным содержанием сухих веществ и внесении стабилизаторов допускается не отделять сыворотку от сгустка.

4 Классификация

В зависимости от применяемого сырья, его массовой доли жира, введенных компонентов сузбе могут выпускаться следующих видов:

- сузбе 5 % жирности:
  а) сладкие:
    - с сахаром и ванилином;
  б) с компонентами:
    - цукатами и сахаром;
    - с изюмом и сахаром;
    - овощными;
    - плодово-ягодными;
  в) соленые;
  г) сузбе диабетические:
    - с ванилином и ксилитом;
    - овощными;
    - плодово-ягодными;
- сузбе нежирные:
  а) сладкие:
    - с сахаром и ванилином;
  б) с компонентами:
    - с цукатами и сахаром;
    - с изюмом и сахаром;
    - овощными;
    - плодово-ягодные;
  в) соленые;
  г) сузбе диабетические: с ванилином и ксилитом; овощные; плодово-ягодные.

Сузбе могут выпускаться других видов и другой жирности.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям сузбе должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием
Вкус и запах	Чистый кисломолочный или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами (при внесении)
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Примечание - Допускается слабовыраженный кормовой привкус при применении замороженного сырья в период с ноября по май.	

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

Таблица 2

Вид продукции	Норма для показателя			
	Массовая доля			
	жира, % не менее	влаги, % не более	Поваренной соли,% не более	Кислотность ^{0}Т, не более
1. Сузбе жирные 5 % жирности:	5,0	78	-	210
- сладкие с ванилином;				
- с компонентами: с цукатами, с изюмом, плодово- ягодными;				220
- овощными				220
2. Сузбе соленые:				
- жирные 5 % жирности;	5,0	78	2,0	210
- нежирные	-	80	3,0	230
3. Сузбе нежирные:	-			
- сладкие с ванилином;				
- с компонентами:		80	-	220
-с цукатами;				
- с изюмом;				
- плодово- ягодными;				
- овощными				
4. Сузбе диетические:				
- нежирные	-	80	-	220
-жирные	5,0	78	-	210

Окончание таблицы 2

Вид продукции	Норма для показателя			
	Массовая доля			
	жира, % не менее	влаги, % не более	поваренной соли,% не более	кислотность °Т, не более
Температура при выпуске с предприятия,^{0} С, не более	4±2			

Примечания

1 Фосфатаза отсутствует.

2 Массовая доля сахарозы устанавливается в действующей нормативной документации, рецептуре и технологической инструкции на конкретное наименование сузбе, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными компонентами.

Значение массовой доли сахарозы относится к сузбе, вырабатываемому с сахаром, а общего сахара в пересчёте на инвертный сахар - к сузбе, вырабатываемому с компонентами, в состав которых помимо компонентов входит сахар.

3 Допускается в отдельных единицах потребительской тары отклонения массовой доли жира и влаги ± 0,5%.

4 По истечении 24 ч с момента выработки сладких сузбе допускается отклонение массовой доли сахарозы в продукте не более чем на 1,5% в меньшую сторону.

5 Пищевая и энергическая ценность сузбе устанавливается по действующей нормативной документации для каждого конкретного наименования продукта в зависимости от применяемого сырья.

5.2.3 Физико-химические показатели для сузбе из верблюжьего молока по СТ РК 2117*;

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

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства сузбе, должно соответствовать требованиям [1], [2] и [3].

5.3.2 Для изготовления сузбе применяют следующее сырье:

- молоко коровье по СТ РК 1760 и ГОСТ 31449;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко коровье обезжиренное по ГОСТ 31658;
- молоко верблюжье для переработки по СТ РК 166*;

* стандарт на публикации

- молоко козье заготовляемое по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- молоко овечье заготовляемое по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- пахта, полученная при производстве несоленого сладкосливочного масла по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- сливки по СТ РК 142;
- масло по СТ РК 1062;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
- молоко цельное сгущённое с сахаром по ГОСТ 2903;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- вода питьевая по [4], ГОСТ 2874;
- бактериальная закваска на чистых культурах молочнокислых по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- сухая лиофилизированная бактериальная закваска прямого внесения по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- кальций хлористый технический по ГОСТ 450;
- сычужный порошок, или пепсин пищевой, или ферментный препарат ВНИИМС по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

- 5.3.3 При производстве сузбе используют следующие виды пищевых компонентов:
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- соль пищевая не ниже 1 сорта по ГОСТ 13830;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- соки плодовые и ягодные с сахаром по ГОСТ 657;
- овощи и овощные концентраты по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- соки плодовые и ягодные с мякотью по ГОСТ 16366;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- ксилит пищевой по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- плоды и ягоды протертые или дробленые по ГОСТ 22371;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502.

5.3.4 Допускается использование аналогичного сырья, пищевых продуктов и пищевых добавок отечественного и другого производства, не

уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.3.1 – 5.3.3.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [2], [5].

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, транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

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

5.5 Упаковка

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

5.5.2 Потребительскую упаковку укупоривают способом, обеспечивающим сохранность сузбе при транспортировании и хранении.

Сузбе упаковывают:

- в пергамент по ГОСТ 1341;
- в подпергамент по ГОСТ 1760;
- в стаканчики из стекла, полистирола по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- в алюминиевую кашированную фольгу по ГОСТ 745;
- в коробочки из полимерных материалов по ГОСТ 25250.

Допускается упаковка сузбе в другие виды потребительской тары и упаковочных материалов различной вместимости.

5.5.3 Сузбе упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в групповую и/или в транспортную упаковку.

5.5.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.5.6 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, искл.ючая механическую деформацию.

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

6 Правила приемки

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

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

Порядок и периодичность производственного контроля определяются изготовителем в программе производственного контроля по согласованию с уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета, проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.1 и СТ РК 1732.

7.3 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867.

7.4 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.5 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

7.6 Определение температуры сузбе при выпуске с предприятия и массы нетто по ГОСТ 3622.

7.7 Определение содержания соли по ГОСТ 3627.

7.8 Определение фосфатазы или пероксидазы по ГОСТ 3623.

7.9 Определение массовой доли сахарозы и общего сахара по ГОСТ 3628.

7.10 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628 и ГОСТ 30538;

- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538.

7.11 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.12 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505, ГОСТ 31502, ГОСТ 31694.

7.13 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

7.14 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов по ГОСТ 32901, ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 30518, ГОСТ 32901, ГОСТ 32901;
- дрожжей, плесеней по ГОСТ 10444.12;
- бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347;
- бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659;
- мезофильных молочнокислых микроорганизмов по ГОСТ 10444.11.

7.16 Определение фальсификации по СТ РК 2152.

7.17 Определение содержания меламина по [7].

7.17 Определение содержания диоксинов по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

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

8 Транспортирование и хранение

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

9 Гарантии изготовителя

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

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

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] Методические указания. Определение меламина в молоке и молочных продуктах.

УДК 637.146/148+637.2/3 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: сузбе, молоко коровье, молочный сгусток, пастеризованное молоко, сузбе сладкий.

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