ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

СҮТ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Общие технические условия

ҚР СТ 1733-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

СҮТ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1733-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

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

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

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

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

5 ҚР СТ 1733-2007 «Сүт және сүт өнімдері. Жалпы техникалық шарттары» **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

Мазмұны

1	Қолданылу саласы	1
2	Нормативтік сілтемелер	1
3	Терминдер мен анықтамалар	2
4	Жіктеу	2
5	Жалпы техникалық талаптар	3
6	Қауіпсіздік талаптары	18
7	Қоршаған ортаны қорғау талаптары	19
8	Қабылдау ережелері	19
9	Бақылау әдістері	19
10	Тасымалдау және сақтау	20
11	Әзірлеушінің кепілдігі	20
Библиография		21

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

СҮТ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт [1] сәйкес орындалған түрлі технологиялық процестерді жүргізу жолымен алынған және тағамға тікелей немесе өнімнің өзге түрлерін өндіру үшін шикізат ретінде пайдалануға арналған, тұтынушы орауышына буып-түйілген (осы стандарттың 4-бөліміне сәйкес) сүтке және сүт өнімдеріне қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

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

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

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсионды вольтамперометрия әдісімен антибиотиктерді (левомецитин, тетрациклин тобы) анықтау.

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

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

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті . Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Өндіру, бөліп салу, сату және импорттау кезінде кез келген түрде өлшеп буып-түйілген тауардың санына қойылатын талаптар.

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

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

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

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдістері.

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

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне арналған тасымалдау бумалары және шыны ыдыс. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 25776-83 Дана түріндегі және тұтынушы ыдысындағы өнім. Термоотырғызу үлдірінде топтық орауыш.

ГОСТ 26663-85 Тасмыалдау бумалары. Бумалау құралдарын қолдану арқылы қалыптастыру. Жалпы техникалық талаптар .

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды қабылдау ережелері, іріктеу әдістері және талдауға дайындау.

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

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтердің мөлшерін анықтауға арналған минерализация

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

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

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

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

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

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Асқазан ішек таяқшалары топтары бактерияларын (колиформ бактериялары) айқындау және олардың санын анықтау әдістері.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Атомды-эмиссионды әдіспен уытты элементтерді анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711–2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 афлотоксиндердің мөлшерін анықтау әдістері

ГОСТ 30726-2001 Тамақ өнімдері. Escherichia coli түрлі бактериялардың мөлшерін анықтау және белгілеу әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттары.

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

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

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

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

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

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1] бойынша терминдер қолданылады.

4 Жіктеу

4.1 Енгізілген микроэлементтер мен минералдарға байланысты сүт және сүт өнімдері былай бөлінеді:

- байытылған;
- байытылмаған.

4.2 Дайындау технологиясы мен арналуына байланысты сүт өнімдері мынадай топтар мен ішкі топтарға бөлінеді:

а) тұтас сүт:

1) ішуге арналған сүт;

2) қалпына келтірілген сүт ;

3) сүттен қайта өңделген қалпына келтірілген өнім;

4) сүттің негізіндегі сусындар;

5) сүт қышқылды;

6) ірімшік және ірімшік өнімдері;

б) балмұздақ:

1) пломбир;
2) сары;
3) сүтті;

в) май
1) қорытылған ;
2) кілегей;

г) ірімшік:
1) аса қатты;
2) қатты;
3) жартылай қатты;
4) жұмсақ;
5) балқытылған;
6) құрғақ , оның ішінде балқытылған;
7) тұздық.

д) құрғақ;

е) қойылтылған;

ж) сүт құрамдас өнімдер;

и) сүттен қайта өңделген өнімдер.

4.2.1 Топтар мен ішкі топтар ішінде өнімдер атаулары, түрлері, қолданылатын құрауыштары бойынша бөлінеді.

4.2.2 Жоғарыда аталған топтар мен ішкі топтардың әр қайсысының құрамына ұлттық сүт өнімдері кіре алады.

4.3. Термиялық және арнайы өңделуіне байланысты сүт және сүт өнімдері былай бөлінеді:

- термиялық өңделген;
- пастерленген;
- қорытылған;
- зарарсыздандырылған;
- ультра жоғары температурада өңделген (УВТ-өңделген);
- мұздатылған;
- консервіленген;
- концентрацияланған;
- қойытылған; құрғақ;
- қосалқы шектелген.

4.4 Майлылығына қарай сүт және сүт өнімдері былай бөлінеді:

- майсыздандырылған;
- майлы емес;
- майы аз;
- классикалық;
- қалыпты майлы өнімдер;
- майлы;
- майы көп;
- ерекше.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштері

5.1.1 Сүт және сүт өнімдері осы стандарттың талаптарына сәйкес, [1], [2] бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған гигиеналық талаптарды сақтай отырып, ҚР СТ

1081 сәйкес әзірленген өнімдердің әр түріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептура бойынша әзірленеді.

5.1.2 Сүттің және сүт өнімдерінің сапа көрсеткіштері: тығыздық; pH; температура және масса; ерігіштіктің индексі; тұтқырлық; өнімнен бөлінген майдың еру температурасы; май фазасын бұрмалау; өнеркәсіптік зарасыздық; салмақтық үлес: инверсияланғанға қайта есептегенде жалпы қант, күл, спирт, өсімдік майлар, ойпат, витаминдар, фосфор, кальций, лактулоздар, йод, амин қышқылдары және сүт өнімдерін байытатын басқа құрауыштар қолданыстағы мемлекеттік және мемлекетаралық стандарттарда белгіленген нормаларға сәйкес келуге тиіс.

5.1.3 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша сүт және сүт өнімдері 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

Өнім атауы	Көрсеткіш атауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
Ішуге арналған сүт (қаймағы алынбаған, майсыздандырылған, қалыптанған, байытылған қалпына келтірілген, рекомбинацияланған	Мөлдір емес сұйықтық	Сұйық, біртекті, қою емес	Сүтке тән аздаған қайнаған дәмі бар. Тәттірек дәм рұқсат етіледі	Ақ, майсыздандырылған сүтке аздаған көк түс рұқсат етіледі, ашық-кремді түс стерильді сүт үшін, байытылған сүтке байыту компоненттерінің түсіне байланысты рұқсат етіледі.
Қалпына келтірілген сүт	Мөлдір емес сұйықтық	Сұйық, біртекті, қою емес	Сүтке тән аздаған қайнаған дәмі бар. Тәттірек, құрғақ сүттің дәмі, жеткіліксіз көрінетін дәм және иіс рұқсат етіледі	Ақ, майсыздандырылған сүтке аздаған көк түс рұқсат етіледі, ашық-кремді түс стерильді сүт үшін, байытылған сүтке байыту компоненттерінің түсіне байланысты рұқсат етіледі
Қалпына келтірілген сүттен қайта өңделген өнім	Негізгі органолептикалық көрсеткіштер бойынша сүтті қайта өңдеу өнімдері қалпына келтірілгендер дайындалу технологиясына байланысты 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келу керек.			

1-кестенің жалғасы

Өнім атауы	Көрсеткіш атауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
Ішерлік кілегей	Біртекті, мөлдір емес сұйықтық	Біртекті, шамалы тұтқыр	Кілегейге тән қайнау дәмі бар. Тәттірек ащылау дәм рұқсат етіледі	Кремді реңкі бар ақ түс, тұтас масса бойынша біркелкі, стерильді кілегей үшін ашық-кремді түс тән
Майлы айран, қою айран	Біртекті бұзылған немесе бұзылмаған ұйытындысымен, газтүзілуі жоқ сұйықтық.	Пастеризация дәмі сезілетін таза қышқыл сүт өнімі	Ашық-кремді, біртекті, қою айранға тән ақтан ашық-кремді түске дейін	
Айран, сұйық қышқыл сүт өнімдері	Біртекті бұзылған немесе бұзылмаған ұйытындысымен. Ашытқы қолдану арқылы дайындалған өнімдер үшін, тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде газтүзілу рұқсат етіледі		Таза қышқыл сүт дәмі, және шамалы ащы дәм немесе дәм мен иіс, компоненттерді қосумен шартталған. Ашытқы қосу арқылы дайындалған өнімдер үшін ашытқының дәмі рұқсат етіледі.	Сүтті-ақ, біртекті немесе компоненттерді қосумен шартталған
Ацидофилин	Біртекті қою сұйықтық		Таза қышқыл сүт дәмі, және шамалы ащы дәм	Сүтті-ақ, біртекті
Йогурт	Біртекті, шамалы тұтқыр. Стабилизатор қосу кезінде – желе тәрізді немесе крем тәрізді. Тағамдық компоненттер пайдалану кезінде – қоспаның түріне байланысты.		Қышқыл сүт. Қант немесе тәттілендіргіштер қосу кезінде – шамалы тәтті дәм. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Сүтті-ақ, біртекті немесе компоненттерді қосумен шартталған
Қаймақ	Біртекті жылтыр беті бар масса		Таза қышқыл сүт дәмі, ерітілген май дәмі рұқсат етіледі	Ақ немесе кремді реңкі бар, тұтас масса бойынша біркелкі
Сүзбе, сүзбе өнімдері	Жұмсақ, жабысатын немесе үгілмелі, ақуыздар бөлшектері сезіледі немесе болмайды. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.		Таза қышқыл сүт дәмі. Құрғақ сүттің дәмі рұқсат етіледі. Қант немесе тәттілендіргіштер қосу кезінде – шамалы тәтті дәм.	Кремді немесе ақ реңкі бар түс, біркелкі немесе қосылған компоненттермен шартталған

кестенің жалғасы

Өнім атауы	Көрсеткішатауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі мен иісі	түсі
			Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	
Ерітілген май	Дәнді немесе тығыз, гомогенделген, ерітілген түрде – мөлдір, тұнбасыз.		Пісірілген сүт майының дәмі мен иісі, бөгде дәм мен иіссіз	Ашық-сарыдан сарыға дейін, біртекті түс
Балмұздақ	Әртүрлі формадағы бірқабатты немесе көпқабатты балмұздақ, толығымен немесе біраз глазурьмен (шоколад) немесе глазурьсіз (шоколад)	Тығыз. Сезілетін май мен түйіндерсіз, стабилизатор мен эмульгаторсыз, ақуыздың және лактозаның бөліктерінсіз, мұз кристалынсыз біртекті. Тағамдық дәмдіккомпонеттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған. Глазурьлі балмұздақта глазурьдің (шоколадтың) құрылымы қанттың, какао өнімдерінсіз, құрғақ заттарсыз, жаңғақ, жержаңғақ, вафли ұсақтар және т.б. қолдану кезінде біртекті	Берілген балмұздақ түріне тән таза дәм	Берілген балмұздақ түріне тән, бірқабатты немесе әрбір қабатта тұтас массасы бойынша біркелі. Глазурьлі балмұздақ үшін берілген глазурь түсіне сәйкес келеді.

1- кестенің жалғасы

Өнім атауы	Көрсеткіш атауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
Сары май, май пастасы	Тығыз, біртекті, жұмсақ кесу кезінде беті жылтыр, немесе аздап күңгірт, аздаған ылғал тамшылары бар, консистенциясы жеткіліксіз тығыз және жұмсақ, әлсіз үгілмелі. Тағамдық дәмдік компонентер қосу кезінде қосылған компонентермен шартталған.	Тәтті-сары май мен тәтті-май пастасы үшін-сары май және пастеризация дәмі, бөгде дәм мен иістерсіз. Қышқыл-сары май үшін және қышқыл-май пастасы үшін қышқыл сүт өнімінің дәмімен, бөгде дәмдер мен иістерсіз. Сыр майы мен май пастасы үшін сарысу дәмі рұқсат етіледі. Майдың барлық түрлері мен май пастасы үшін аздаған шамалы азықтық дәм рұқсат етіледі: сары май дәмі, пастеризация, қайта пастеризация дәмі және/немесе қажетті мөлшерде ерімеген май дәмі, қышқыл сүт дәмі. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Ашық-сарыдан сарыға дейін, біртекті, біркелкі түс. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	

1 -кестенің жалғасы

Өнім атауы	Көрсеткіш атауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
Сыр, сыр өнімдері құрғақ, сонымен қатар балқытылған сыр	Ұнтақ тәрізді немесе қатты, сынғыш немесе басқа. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты		Нақты сырдың атауына сәйкес сырдың дәмі. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Ақ түстен сарыға дейін. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.
Аса қатты сыр	Формасы әртүрлі. Консистенциясы сынғыш, дәнді немесе басқа. Суреттерсіз немесе әртүрлі орналасқан, әртүрлі формадағы көзшелерімен. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.		Сырдың нақтылы атауына тән, әртүрлі сезілу деңгейіндегі тәттірек-татымды, сырға тән дәм.	Ашық-сарыдан сарыға дейінгі түс. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.
Қатты сыр	Цилиндр кесегінің формасы немесе басқа ерікті формада. Консистенциясы біртекті, тығыз, аздап сынғыш немесе басқа. Көзшелері ірі, орташа, ұсақ немесе болмайды. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты		Сырдың нақтылы атауына тән, әртүрлі сезілу деңгейіндегі тәттірек, татымды, сырға тән дәм.	Ашық-сарыдан сарыға дейін, біркелкі түс. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.
Жартылай қатты сыр	Биік немесе биік емес цилиндрдің, немесе шардың, немесе эллипстің, немесе басқа ерікті формадағы кесек. Консистенциясы бір текті, созылғыш, жұмсақ. Көзшелер ірі, орташа немесе ұсақ және орналасуы әртүрлі немесе болмайды. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты		Екінші қыздыру температурасы жоғары болатын сырлар үшін тәттірек, татымды, ащы, сырдың нақты атауына тән, сезілу деңгейіндегі дәм. Аралық және төмен екінші қыздыру температурасы төмен болатын сырлар үшін – сырдың қышқыл, аздап татымды, ащы, нақтылы сырдың атауына тән, әртүрлі деңгейде сезілетін дәм. Зең немесе шырыш пайдалану кезінде дәмі мен иісі зеңнің немесе шырыштың	Ашық-сарыдан сарыға дейін, біркелкі түс, мәрмәрлі немесе басқа түс. Зеңді сырларда – енгізілген зеңнің қатпарлары. Беттік зеңдері бар сырларда – оның болуына байланысты. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.

1 кестенің жалғасы

Өнім атауы	Көрсеткіш атауы			
	Сырткы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
			микрофлорасына байланысты. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты	
Жұмсақ сыр	Төмен цилиндрдің формасы немесе басқа ерікті форма. Консистенциясы жұмсақ, тығыз, аздап серпімді, нәзік, жағылатын, майлы. Аздап сынғыш, жабынды рұқсат етіледі. Суреттер болмайды. Аздаған мөлшерде көзшелер мен дұрыс емес формалы бос орындар рұқсат етіледі. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты		Қышқыл сүт немесе сырдың нақты атауына тән дәм. Зең немесе шырыш пайдалану кезінде дәмі мен иісі зеңнің немесе шырыштың микрофлорасына байланысты. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Ақтан сары түске дейін. Зеңді сырларда – енгізілген зеңнің қатпарлары. Беттік зеңдері бар сырларда – оның болуына байланысты. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.
Балғын сыр, сүзбелік сыр	Қаптама формасы	Консистенциясы жұмсақ, тығыз, нәзік, жағылатын, біртекті. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонент	Нақтылы сырдың атауына тән таза. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Ақтан ашық-кремді түске дейін, бүкіл масса бойына біркелкі

1- кестенің жалғасы

Өнім атауы	Көрсеткіш атауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
Балқытылған тілімделген сыр	Қаптама формасы.	Тығыз, аздап серпімдіден жұмсаққа дейін, бүкіл массасы бойына біртекті, кесуден кейінгі формасын сақтайды. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты	Таза, сырдың нақтылы атауына тән. Қақталған сырда қақталған дәм. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Ақ түстен интенсивті-сары түске дейін, біркелкі. Қақтал-ған сырда – ашық-сарыдан сары түске дейін. Тәтті сырларда ақ түстен қоңыр түске дейін. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттерме н шартталған.
Паста тәрізді балқытылған сыр	Қаптама формасы.	Жұмсақ, нәзік, крем тәрізді, жағылатын, тұтас масса бойына біртекті. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компонентке байланысты	Сырдың нақтылы атауына тән таза. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.	Ақ түстен қарқынды-сары түске дейін, біркелкі. Тәтті сырларда ақ түстен қоңыр түске дейін. Тағамдық дәмдік компоненттер қосу кезінде қосылған компоненттермен шартталған.
Тұздалған сыр	Беті тегіс, аздап кедірбұдыр немесе аздап қатпарлы форманың немесе серпянка ізі бар, сырдың нақтылы атауына тән. Аздаған сызаттар, шұқырлар және аздаған деформацияларға рұқсат етіледі.	Кесу кезінде әртүрлі формалы көзшелерден тұратын сурет. Суреттің болмауы рұқсат етіледі	Таза, қышқыл сүтті немесе қышқыл, аздап тұздалған,бөгде дәмдер мен иістерсіз, нақты сырдың атауына тән.	Ақ түстен әлсіз-сары түске дейін, бүкіл масса бойына біртекті.

1 -кестенің жалғасы

Өнімнің атауы	Көрсеткіш атауы			
	сыртқы түрі	консистенциясы	дәмі және иісі	түсі
Құрғақ сүт	Біртекті ұнтақ	Ұсақ құрғақ ұнтақ	Балғын пастерленген сүтке тән таза	Ақ кремді реңкпен
Құрғақ кілегей	Біртекті ұнтақ	Ұсақ құрғақ ұнтақ	Балғын пастерленген кілегейге тән таза	Ашық-кремді ақ реңкті
Қойылтылған сүт, кілегей	Біртекті сұйықтық	Біртекті, шамалы тұтқыр сұйықтық.	Ерітілген майға тән тәттірек-ащылау	Ашық-кремді
Қантпен қойылтылған сүт, кілегей	Тұтқыр біртекті масса	Біртекті, тұтас массасы бойынша сезілетін сүт қантының кристалы жоқ. Ұнды консистенция және сақтау кезінде ыдыс түбіндегі лактоза тұнбасы рұқсат етіледі.	Пастерленген сүттің таза, тәтті дәмі сезіледі. Қантпен қойылтылған және қосымша термиялық өңдеуге ұшыраған сүттің карамельді дәмі болады. Аздаған жеңіл азықтық дәм рұқсат етіледі.	Ақ, кремді реңкі бар, біркелкі. Термиялық өңдеу кезінде және кофе мен какаомен бірге дайындау кезінде – қоңыр.
Сүт құрамды өнімдер	Өндіруші ұсынған сипаттамаға сәйкес, енгізілген компоненттерге байланысты дәммен және/немесе түспен, және/немесе иіспен, глазурьді немесе басқа тамақ өнімдерін пайдалануға байланысты.			
Сарысу	Мөлдір немесе жартылай мөлдір сұйықтық	Сұйық, біртекті	Сарысуға тән, сүзбеге тән-қышқыл, сырға тән-тәттірек немесе ащылау дәм	Әлсіз-жасыл түстен ашық-сары түске дейін
Майсу (іркіт)	Мөлдір емес, тұнбасыз және үлпексіз сұйықтық	Сұйық, біртекті	Тәтті сары май пахтасы үшін – сүт дәмі, қышқыл сүт майы үшін – қышқыл сүт дәмі тән, пастеризация немесе әлсіз-азықтық дәм рұқсат етіледі.	Ақ түстен әлсіз-сары түске дейін
Казеин	Біртекті ұнтақ немесе кристалды заттек	Ұнтақ немесе құрғақ тығыз немесе кез келген формадағы борпылдақ дән	Иіссіз, бейтарап дәм.	Ақ түсте. Ашық-кремді түске дейін

5.1.4 Байытылған сүт және сүт өнімдері йодталған ақуызды, микроэлементтерді (Fe,Си, 2п т.б.), дәрумендерді (С, Е, B_1, B_2, B_6, B_{12}, және т.б.), дәрумендер жиынтығын (С, Е, В, B_1, B_2, B_6, B_{12}, ниацин, пантотенді қышқыл, фолий қышқылы, биотин және т.б), провитаминдерді, кальций лактатын, лактулозаны және Қазақстан Республикасының уәкілетті мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органы қолдануға рұқсат еткен басқа құрауыштарды қолдана отырып шығарылады.

Байытылған сүттің және сүт өнімдерінің физикалық-химиялық көрсеткіштері өнімнің нақты түріне арналған қолданыстағы нормативтік құжатқа сәйкес келуге тиіс.

5.1.5 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша қаймағы алынбаған өнімдер 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

2-кесте

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы						
	Массалық үлесі, %			Қышқылдығы ,^{0}Т	Тазалық деңгейі, эталон бойынша, топтан кем емес	Фосфатаза	Кәсіпорыннан шығарған кездегі температурасы, ^{0}С
	Май	Ақуыз	СОМО, кем емес				
Ішетін сүт	0,1- 9,9	2,8 (сүттің үлесі м.д.ж.4%-2,6)	8,2	21 артық емес	I	жоқ	4±2
Қалпына келтірілген сүт	0,1- 9,9	2,8 (сүт үшін м.д.ж. 4%-2,6)	8,2	21 артық емес	I	жоқ	4±2
Сүт коктейльдері, сусындар	0,1 - 9,5	-	-	24 артық емес	-	жоқ	4±2
Кілегей, оның ішінде майлылығы жоғары	10 - 34 35 - 58	1,8 – 2.6 1,2	5,2 - 8 3,6	19 артық емес 18 артық емес	-	жоқ жоқ	4±2
Қышқыл сүт өнімдері, йогурт, ірімшіктен басқа, оның ішінде бифидобактериялары және басқа прибиотикалық микроағзалары бар өнімдер	0,1 - 9,9	2,8 (өнім үшін м.д.ж. 4%-2,6)	кем емес 7,8	70 - 140	-	жоқ	4±2
Йогурт	0,1 - 10	3,2	9,5	75 -140	-	жоқ	4±2
Қаймақ, оның негізіндегі өнімдер	10 – 58	1,2	3,6	60 - 100	-	жоқ	4±2
Сүзбе	0,1 - 35	12,0 (ірімшік үлесі м.д.ж. 18%-8)	13,5 (ірімшік үлесі м.д.ж. 18%-10)	260 артық емес	-	жоқ	4±2

2 кестенің соңы

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы						
	Массалық үлесі, %						
	Май	Ақуыз	СОМО, кем емес	Қышқылдығы, ^{0}Т	Тазалық деңгейі, эталон бойынша, топтан кем емес	Фосфатаза	Кәсіпорыннан шығарған кездегі температурасы, ^{0}С
Сүзбе өнімдері	0,1- 35	-	-	артық емес 230	-	жоқ	4±2

5.1.6. Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша балмұздақ 3-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

3-кесте

Балмұздақ түрі	Көрсеткіштің атауы					
	Массалық үлесі,%			Массалық үлесі,%		Қышқылдығы , ^{0}Т
	Май		СОМО	Сахароза немесе жалпы қант (лактозаны есептеп шығарғанда)	Құрғақ заттар	
	Сүт	Өсімдік				
Пломбир	12,0-20,0	-	7,0-10,0	14,0	36	21
Кілегей	8,0-11,5		7,0-11,0	14,0	32	22
Сүт	артық емес, 7,5		7,0-11,5	14,5	28	23
Қышқыл сүт	артық емес, 7,5		7,0-11,5	17	28	90
Өсімдік майыман	артық емес, 12,0		7,0-11,0	14	29	22

Ескертпе

1 Минималды массалық үлесі СОМО (7,0%) мұздатылғанмен бірыңғай массаны жасайтын немесе мұздатылғаннан бөлінбейтін тағамдық дәмділік өнімдерімен мұздатылған үшін белгіленген.

2 Крем-брюле, шоколад, жұмыртқа, ақуыз балмұздақ қышқылдығы былай болуға тиіс : пломбир - 24 °Т, қаймақ - 25 °Т, сүт - 26 °Т.

* немесе сүт және өсімдік.

5.1.7 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша май 4-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

4-кесте

Майдың атауы	Массалық үлесі, %			Титрленетін Қышқылдығы өнімнің сүт плазмасы ,^{0}Т, артық емес		Қышқылдығы май фазасының , ^{0} К, артық емес
	майдың	ылғалдың	тұздың	тәтті кілегей	қышқыл кілегей	
Қорытылған сиыр сүті майы	99,0 кем емес	1,0 артық емес	-	-	-	2,5
Кілегей май ,оның ішінде: - тәтті және қышқыл - кілегей :	-	-	-	30 артық емес	40 - 65	2,5
- тұзды емес;	50 және артық	14 - 46		-	-	
- тұзды;	50 және артық	13 - 44		-	-	
- компоненттерімен	50 - 69	16 - 45	1,0	-	-	
Тәтті-Кілегей және қышқыл кілегей май пастасы:				33,0 артық емес	40 – 65	
- тұзды емес;	39 – 49	56 - 47	-	-	-	2,5
- тұзды;	39 – 49	55 - 46	1,0	-	-	
- құрауыштармен	39 – 49	40 - 55	-	-	-	

5.1.8 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша ірімшік (балқытылғаннан басқа) 5-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5-кесте

Өнімнің атауы	Массалық үлесі, %		
	ылғалдың	құрғақ заттағы майдың	ас тұзының
Құрғақ ірімшік	2,0 бастап 10,0 дейін	1,0 бастап 40,0 қоса алғанда	2,0 бастап 6,0
Аса қатты ірімшік	30,0-тен 35,0	1,0 бастап 60,0 дейін және астамға	1,0 бастап 3,0 қоса алғанда
Қатты ірімшік	40,0-тан 42,0	1,0 бастап 60,0 дейін және артық	0,5 бастап 2,5 қоса алғанда
Жартылай қатты ірімшік	36,0-ден 55,0	1,0 бастап 60,0 дейін және артық	0,2 бастап 4,0 қоса алғанда
Жұмсақ ірімшік, оның ішінде жаңа жасалған сүзбе	55,0-тен 80,0	1,0 бастап 60,0 дейін және артық	0 ден 5,0 тұздық ірімшігі үшін – 2,0 бастап 7,0 қоса алғанда, жаңа жасалған және сүзбе ірімшігі үшін- 0-ден 5,0 дейін
Тұздық ірімшігі	45,0-тен 65,0 дейін	1,0 бастап 50,0 қоса алғанда	1,0 бастап 6,0 қоса алғанда

5.1.9 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша балқытылған ірімшіктер 6-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

6-кесте

Өнімнің атауы	Массалық үлесі, %			
	құрғақ заттағы майдың	ылғалдың	ас тұзының (тәтті ірімшіктен басқа)	Сахароза (тәтті ірімшіктер үшін)
Балқытылған кесекті ірімшік	65,0 дейін қоса алғанда	35,0-тен 70,0 дейін қоса алғанда	0,2 бастап 4,0 дейін қоса алғанда	30,0 дейін қоса алғанда
Балқытылған паста тәрізді ірімшік	20,0 бастап 70,0 дейін қоса алғанда	35,0 бастап 70,0 дейін қоса алғанда	0,2 бастап 4,0 дейін қоса алғанда	
Балқытылған құрғақ Ірімшік	51,0 дейін қоса алғанда	3,0-тен 7,0 қоса алғанда	2,0 бастап 5,0 дейін қоса алғанда	
Ескертпе - Майының массалық үлесі 36% астам ірімшіктердегі ақуыздың массалық үлесі 16 % кем құрамауға тиіс.				

5.1.10 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша құрғақ сүт өнімдері 7-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

7-кесте

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы				
	Массалық үлесі, %			Қышқылдығы , °Т, артық емес	Тазалығы, мына топтан төмен емес
	майдың	ақуыз, кем емес	СОМО, кем емес		
Құрғақ сүт	0,1- 41,9	18,0	53,1	21	I тұтынушы ыдысында, II тасымалдау ыдысында
Құрғақ кілегей, оның ішінде майы көп	42,0-74,0 75,0-80,0	7,0-ден 18,0 дейін 5,0	21,0-ден 55,0 дейін 15,0	20	-

5.1.11 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша қойылтылған сүт өнімдері 8-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

8-кесте

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы				
	Массалық үлесі, %			Қышқылдығы , °Т	Тазалығы, мына топтан төмен емес
	Май	Ақуыз , кем емес	СОМО, кем емес		
Зарарсыздандырылған қойылтылған сүт	2,0 бастап 16,0 дейін	5,0	12,0	50 артық емес	I
Зарарсыздандырылған концентрацияланған сүт	2,0 бастап 16,0 дейін	6,0	11,5	60 артық емес	I
Зарарсыздандырылған кілегей	10-нан 34 дейін	1,8 -2,6	5,3	40 артық емес	I
Қант қосылған қойылтылған кілегей	19,0-20,0	6,0	18,0	40 артық емес	I

5.1.12 Негізгі физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша қалпына келтірілген сүттен қайта өңделген өнімдер өнімнің қай технология бойынша әзірленгеніне қарай 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.1.13 Сүт және сүт өнімдеріндегі тағамдық қоспалардың массалық үлесі [1], [2], [3] сәйкес келуге тиіс.

5.1.14 Микроағзалар (КМАФАнМ, БГКП, патогенді микроағзалар оның ішінде сальмонеллалары, стафилококктар S.aureus, листериялар L.monocytogenes, ашытқылар, сүт қышқыл өнімдеріндегі зеңдер) мөлшерінің жол берілетін деңгейлері [1]-де белгіленген талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.1.15 Сүт қышқылы өнімдерінде әлеуетті қауіпті заттар мөлшерінің жол берілетін деңгейлері (уытты элементтер, микотоксиндер, диоксиндер, меламин, антибиотиктер, пестицидтер, радионуклидтер) [2] сәйкес келуге тиіс.

5.2 Шикізатқа және қосалқы материалдарға қойылатын талаптар

5.2.1 Сүт пен сүт өнімдерін шығаруға арналған шикізат, оның ішінде тағамдық қоспалар (консерванттар, хош иістендіргіштер) және құрауыштар [1], [2], [3] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.2.2 Сүт-шикізатқа қойылатын талаптар ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449-да көзделген.

5.2.3 Сүт және сүт өнімдерін шығару үшін шикізатқа және қосалқы материалдарға қойылатын талаптар сүттен қайта өңделетін өнім шығарылатын әзірлеушінің техникалық құжатында немесе стандарттау жөніндегі нормативтік құжатта белгіленген.

5.3 Таңбалау

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

5.3.2 Топтама орауыштың, көп айналымды және тасымалдау орауыштарын, тасымалдау бумасын таңбалау температураның ең үлкен және ең төмен мәндерін көрсете отырып, «Күн сәулесінен сақта» және «Температураны шекте» деген манипуляциялық белгілері немесе ескерту жазбаларын түсіріп, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 бойынша [1], [5] сәйкес жүзеге асырылады.

5.3.3 Мөлдір полимер материалдармен бандероллеу кезінде топтама орауыштың, тасымалдау ыдысының және тасымалдау бумасының бүйір бетіне таңбалау түсіруге жол берілмейді.

Бұл жағдайда, тұтынушы ыдысына немесе топтама орауышқа немесе тасымалдау ыдысына түсірілген көзге көрінетін, орындар саны мен жалпы салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған жазбалар таңбалау ретінде қызмет атқарады. Көрінбейтін жазбалар, оның ішінде манипуляциялық белгілер жапсырма-парақтарына түсіріледі немесе кез келген басқа қолжетімді тәсілмен беріледі.

5.4 Буып-түю

5.4.1 Өнімді буып-түю үшін пайдаланылатын буып-түю материалдары, тұтынушылық ыдысы мен тасымалдау ыдысы өздері әзірленген құжаттар мен [5] талаптарына сәйкес келуге және сақтау, тасымалдау және сату кезінде өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге тиіс.

5.4.2 ГОСТ 25776 сәйкес топтама орауышты қалыптастыру.

5.4.3 Тасымалдау бумалары ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша жасалады.

5.4.4 Тасымалдау бумасы тұтынушы ыдысының және/немесе топтама орауышының, және/немесе тасымалдау орауышының және/немесе көп айналымды орауыштың кем дегенде бір бірлігінің таңбалауы тасымалдау бумасының әрбір бүйір жағынан көрінетіндей етіп салынады.

Тасымалдау бумасын салу механикалық ақауды жоя отырып, тұтынушы ыдысының және/немесе топтама орауышының, және/немесе тасымалдау орауышының және/немесе көп айналымды орауыштың төменгі қатарларының сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырылады.

5.4.5 Номинал санынан (10 кг артық емес) нетто құрамының рұқсат етілген теріс ауытқулары ГОСТ 8.579 сәйкес.

6 Қауіпсіздік талаптары

Сүттің және сүт өнімдерінің өндірістік қауіпсіздігі [1], [2] талаптарына, сондай-ақ қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес келуге тиіс.

7 Қоршаған ортаны қорғау талаптары

Сүтті және сүт өнімдерін шығару және қалдықтарды кәдеге жарату кезінде қоршаған ортаға зиян келтірмес үшін [1], [2]-де белгіленген талаптар сақталуға тиіс.

8 Қабылдау ережелері

8.1 Сүттің және сүт өнімдерін іріктеудің көлемі мен топтамасын анықтау ГОСТ 1734, ГОСТ 26809 бойынша орындалады.

8.2 Сүт және сүт өнімдері белгіленген тәртіппен бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес 5-тарауда қарастырылған сапа көрсеткіштері мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақыланады.

9 Бақылау әдістері

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

9.2 Сыртқы түрін, консистенциясын, дәмі мен иісін анықтау органолептикалық әдіс арқылы орындалады және ҚР СТ 1732 бойынша 5.1.3 талаптарына сәйкес сипатталады.

9.3 Сүттің және сүт өнімдерінің физикалық-химиялық көрсеткіштерін бақылау іріктеуге қосылған тұтынушы ыдысының әрбір бірлігі бойынша жеке орындалады.

9.4 Майдың массалық үлесін анықтау ГОСТ 5867 бойынша.

9.5 Қышқылдығын анықтау ГОСТ 3624 бойынша;

9.6 Фосфатазаны анықтау ГОСТ 3623 бойынша.

9.7 Ақуыздың массалық үлесін анықтау ГОСТ 23327 бойынша.

9.8 Жалпы қант пен сахарозаның мөлшерін анықтау ГОСТ 3628 бойынша.

9.9 Өнімнің жасандылығын анықтау ҚР СТ 2152 бойынша.

9.10 Уытты элементтерді анықтауға сынамаларды дайындау ГОСТ 26929 бойынша.

9.11 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

- сынап ГОСТ 26927 бойынша;
- күшән ГОСТ 26930 және ГОСТ 30538 бойынша;
- қорғасын ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша;
- кадмий ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша;

9.12 Микотоксиндерді (афлатоксин M_1) анықтау - ГОСТ 30711 бойынша.

9.13 Антибиотиктердің мөлшерін анықтау ҚР СТ 1505 бойынша.

9.14 Радионуклидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша.

9.15 Пестицидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 23452 бойынша.

9.16 Микробиологиялық талдау әдістері ГОСТ 32901 бойынша.

9.17 Ішек таяқшалары (колиформды бактериялары) топтарын айқындау және олардың санын анықтау әдістері ГОСТ 30518 бойынша.

9.18 Патогенді микроағзаларды, Salmonella бактерияларын анықтау ГОСТ 31659 бойынша.

9.19 Staphylococcus aureus текті бактерияларды анықтау әдістері ГОСТ 30347 бойынша.

9.20 Escherichia coli текті бактерияларды айқындау және олардың санын анықтау әдістері ГОСТ 30726 бойынша.

9.21 Микробиологиялық талдаулар жүргізу кезіндегі қауіпсіздік талаптары [1], [2]-ге талаптарына сәйкес.

10 Тасымалдау және сақтау

Сүт және сүт өнімдері көліктің берілген түріне қолданылатын тез бүлінетін жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес арнайы көлік құралдарымен тасымалданады.

11 Дайындаушының кепілдігі

Тасымалдау шарттары сақталған жағдайда, дайындаушы өнімнің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

Технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап өнімнің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын дайындаушы [1], [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

Библиография

[1] КО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген).

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

[3] ТР ТС 029/2012 Тамақ қоспаларының, хош иістендіргіштердің және технологиялық қосымша заттардың қауіпсіздігі туралы (Еуразиялық экономикалық комиссияның 2012 жылғы 20 шілдедегі №58 шешімімен қабылданған).

[4] КО ТР 022/2011 Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімдері (Кедендік одақ Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 Шешімімен бекітілді).

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

ӘОЖ 637.11:006.354 **МСЖ 67.100**

Түйінді сөздер: сүт және сүт өнімдері, ішуге арналған кілегей, ішетін сүт, қатты ірімшік, жартылай қатты ірімшік, кілегей май, йогурт, сүт коктейльдері, концентрацияланған сүт.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Общие технические условия

СТ РК 1733-2015

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 1733-2007 «Молоко и молочные продукты. Общие технические условия»

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

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	2
4	Классификация	2
5	Общие технические требования	4
6	Требования безопасности	18
7	Требования охраны окружающей среды	181
8	Правила приемки	18
9	Методы контроля	19
10	Транспортирование и хранение	19
11	Гарантии изготовителя	19
Библиография		20

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Молоко и молочные продукты

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую упаковку молоко и молочные продукты (в соответствии с разделом 4 настоящего стандарта), полученные путем проведения различных технологических процессов выполненных в соответствии с [1] и предназначеные для непосредственного употребления в пищу или в качестве сырья для производства других видов продукции.

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. Основные положения.

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

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

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

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 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 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

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

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 и подготовка проб к анализу.

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

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 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli.

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 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 по [1].

4 Классификация

4.1 В зависимости от введенных микроэлементов и минералов молоко и молочные продукты подразделяются на:

- обогащенные;
- необогащенные.

4.2 В зависимости от технологии приготовления и предназначения молочные

продукты подразделяются на следующие группы и подгруппы:

а) цельномолочные:

1) молоко питьевое;

2) восстановленное молоко;

3) продукт переработки молока восстановленный;

4) напитки на основе молока;

5) кисломолочные;

6) творог и творожные изделия;

б) мороженое:

1) пломбир;

2) сливочное;

3) молочное;

в) масло:

1) топленое;

2) сливочное;

г) сыр:

1) сверхтвердый;

2) твердый;

3) полутвердый;

4) мягкий;

5) плавленый;

6) сухой, в т.ч. плавленый;

7) рассольный.

д) сухие;

е) сгущенные;

ж) молочные составные продукты;

и) продукты переработки молока.

4.2.1 Внутри групп и подгрупп продукция подразделяется по наименованиям, видам, используемым компонентам.

4.2.2 В состав каждой из вышеперечисленных групп и подгрупп могут входить национальные молочные продукты.

4.3. В зависимости от термической и специальной обработки молоко и молочные продукты подразделяются на:

- термизованные;
- пастеризованные;
- топленые;
- стерилизованные;
- ультравысокотемпературно-обработанные (УВТ-обработанные);
- замороженные;
- консервированные;
- концентрированные;
- сгущенные;сухие;
- сублимированные.

4.4 В зависимости от жирности молоко и молочные продукты подразделяются на:

- обезжиренные;
- нежирные;
- маложирные;
- классические;
- продукты нормальной жирности;
- жирные;

- повышенной жирности;
- особые.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели

5.1.1 Молоко и молочные продукты изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и рецептуре на каждый вид, разработанным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

5.1.2 Показатели качества молока и молочных продуктов: плотность; pH; температура и масса; индекс растворимости; вязкость; температура плавления жира, выделенного из продукта; фальсификация жировой фазы; промышленная стерильность; массовая доля: сухих веществ, лактозы, общего сахара в пересчете на инвертный, золы, спирта, растительного жира, низина, витаминов, фосфора, кальция, лактулозы, йода, аминокислот и других компонентов, служащих для обогащения молочных продуктов должны соответствовать нормам, установленным в действующих государственных и межгосударственных стандартах.

5.1.3 По органолептическим показателям молоко и молочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Молоко питьевое (цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное восстановленное, рекомбинированное)	Непрозрачная жидкость	Жидкая, однородная нетягучая	Характерный для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, для обогащенного молока – в зависимости от цвета используемых компонентов обогащения

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Восстановленное молоко	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус, привкус сухого молока, недостаточно выраженный вкус и запах	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета используемых компонентов обогащения
Продукт переработки молока восстановленный	По основным органолептическим показателям продукты переработки молока восстановленные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 в зависимости от того по какой технологии были изготовлены			
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато солоноватый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования жидкость	Чистый кисломолочный с выраженным привкусом пастеризации	Светло- кремовый, равномерный, для варенца от белого до светло-кремового	
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов,	Молочно- белый, равномерный или обусловленный добавленными компонентами

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
			изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость		Чистый кисломолочный, слегка острый вкус	Молочно-белый, равномерный
Йогурт	Однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - желеобразная или кремообразная. При использовании пищевых компонентов - с наличием включений		Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей - в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов -обусловленный добавленными компонентами	Молочно-белый, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисломолочный, допускается привкус топленого масла	Белый или с кремовым оттенком, равномерный
Творог, творожные изделия	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием		Чистый кисломолочный, Допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий вкус При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде - прозрачная, без осадка		Вкус и запах вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы,	Плотная. Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора	Чистый, характерный для данного вида мороженного вкус	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
	полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих продуктов, с наличием частиц орехов, арахиса вафельной крошки и др.при их использовании		многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошашаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием		Для сладко- сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной-выраженный сливочный вкус с кисломолочным	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный цветом добавленных компонентов

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
			привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты масляной допускается слабокормовой выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации, привкус и/или недостаточно и растопленного масла, кисломолочный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	Порошкообразная или твердая, ломкая или другая При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	От белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр сверхтвердый	Форма различная. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различной формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр твердый	Форма бруска цилиндра, или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки		Сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерный для	От светло-желтого до желтого равномерный.

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
	крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		конкретного наименования сыра	При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр полутвердый	Форма бруска или высокого, или невысокого цилиндра, или шара, или эллипса, или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различной формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Для сыров с высокой температурой второго нагревания- сырный, сладковатый, пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. Для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью – ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр мягкий	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, плотной, слегка упругой до нежной, мажущейся,		Кисло-молочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании	От белого до желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени,

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
	маслянистой. Допускается слегка ломкая, кроющаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		плесени или слизи - вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов– обусловленный добавленными компонентами	у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр свежий, сыр творожный	Форма упаковки	Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	От белого до светло-кремового, равномерного по всей массе
Сыр плавленый ломтевой	Форма упаковки.	От плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого-от светло-желтого до желтого. У сладких сыров от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр плавленый пастообразный	Форма упаковки.	От мягкой, пластичной до нежной, кремообразной мажущейся, однородная по всей массе.	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров от белого до коричневого. При добавлении

Продолжение таблицы 1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
		При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием		пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр рассольный	Поверхность ровная, слегка шероховатая или слегка слоистая со следами серпянки или формы, свойственная конкретному наименованию сыра. Допускается наличие незначительных трещин, небольших углублений и небольшой деформации	На срезе сыр имеет рисунок состоящий из глазков, различной формы. Допускается отсутствие рисунка. отсутствие рисунка.	Чистый, кисломолочный или кисловатый, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов, свойственный конкретному наименованию сыра	От белого до слабо-желтого. однородный по всей массе
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый свойственный свежему пастеризованному молоку	Белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый свойственный свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато- солоноватый, свойственный топленому маслу	Светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	Вязкая однородная масса	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара.	Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром и подвергнутого дополнительной термической обработке-карамельный привкус.	Белый, с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с. кофе и какао-коричневый

Продолжение таблицы1

Наименование продукта	Наименование показателя			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
		Допускается мучнистая консистенция и незначитель-ный осадок лактозы на дне тары при хранении	Допускается наличие легкого кормового привкуса.	
Молочные составные про дукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом и/или цветом, и/или запахом, обусловленными внесенными компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			
Сыворотка	Прозрачная или полупрозрач-ная жидкость	Жидкая, однородная	Характерный для сыворотки, для творожной - кисловатый, для подсырной - сладковатый или солоноватый вкус	От бледно-зеленого до светло-желтого
Пахта	Непрозрачная жидкость, без осадка и хлопьев	Жидкая, однородная	Характерный для пахты сладкосливочного масла - молочный, для пахты кислосливочного масла – кисломолочный вкус, допускается привкус пастеризации или слабо-кормовой привкус	От белого до слабо-желтого
Казеин	Однородный порошок или кристалличес кое вещество	Порошок или сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового

5.1.4 Обогащенные молоко и молочные продукты выпускают с применением йодированного белка, микроэлементов (Fe, Си, 2п и т.д.), витаминов (С, Е, B_1, B_2, B_6, B_{12}, и т.д.), витаминных комплексов (С, Е, В, B_1, B_2, B_6, B_{12}, ниацина, пантотеновой кислоты, фолиевой кислоты, биотина и т.д.), провитаминов, лактата кальция, лактулозы и других компонентов, разрешенных к применению в установленном порядке уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

Физико-химические показатели обогащенных молока и молочных продуктов должны соответствовать действующему нормативному документу на конкретный вид продукции.

5.1.5 По основным физико-химическим показателям цельномолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование продукта	Наименование показателя						
	Массовая доля, %			Кислотность, ^{0}Т	Степень чистоты, по эталону, не ниже группы	Фосфатаза	Температура при выпуске с предприятия, ^{0}С
	жир	белок	СОМО, не менее				
Молоко питьевое	0,1- 9,9	2,8 (для молока с м.д.ж.4%-2,6)	8,2	не более 21	I	отсутствует	4±2
Молоко восстановленное	0,1- 9,9	2,8 (для молока с м.д.ж. 4%-2,6)	8,2	не более 21	I	отсутствует	4±2
Молочные коктейли, напитки	0,1 - 9,5	-	-	не более 24	-	отсутствует	4±2
Сливки, в т.ч. повышенной жирности	10 - 34 35 - 58	1,8 – 2.6 1,2	5,2 - 8 3,6	не более 19 не более 18	-	отсутствует отсутствует	4±2
Кисломолочные продукты, кроме йогурта, сметаны, творога, в т.ч. продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 - 9,9	2,8 (для продукта с м.д.ж. 4%-2,6)	не менее7,8	70 - 140	-	отсутствует	4±2
Йогурт	0,1 - 10	3,2	9,5	75 -140	-	отсутствует	4±2
Сметана, продукты на ее основе	10 – 58	1,2	3,6	60 - 100	-	отсутствует	4±2

Окончание таблицы 2

Наименование продукта	Наименование показателя						
	Массовая доля, %			Кислотность, ^{0}Т	Степень чистоты, по эталону, не ниже группы	Фосфатаза	Температура при выпуске с предприятия, ^{0}С
	жир	белок	СОМО, не менее				
Творог	0,1 - 35	12,0 (для творога с м.д.ж. 18%-8)	13,5 (для творога с м.д.ж. 18%-10)	не более 260	-	отсутствует	4±2
Творожные продукты	0,1- 35	-	-	не более 230	-	отсутствует	4±2

5.1.6. По основным физико-химическим показателям мороженое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3

Таблица 3

Вид мороженого	Наименование показателя					
	Массовая доля,%			Массовая доля,%		Кислотность, ^{0}Т
	жира		СОМО	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ	
	молочного	растительного				
Пломбир	12,0-20,0	-	7,0-10,0	14,0	36	21
Сливочное	8,0-11,5		7,0-11,0	14,0	32	22
Молочное	не более, 7,5		7,0-11,5	14,5	28	23
Кисломолочное	не более, 7,5		7,0-11,5	17	28	90
С растительным жиром	не более, 12,0		7,0-11,0	14	29	22

Примечания

1 Минимальная массовая доля СОМО (7,0%) установлена для мороженого с пищевкусовыми продуктами, не отделяемыми от мороженого или образующими с мороженым единую массу

2 Кислотность мороженого с пищевкусовыми продуктами крем-брюле, шоколадного, яичного, яично- белкового, яично-желткового должна быть не более: пломбира - 24 °Т, сливочного - 25 °Т, молочного - 26 °Т.

* Или молочного и растительного.

5.1.7 По основным физико - химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, ^{0}Т, не более		Кислотность жировой фазы, ^{0} К, не более
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного	
Масло из коровьего молока топленое	не менее 99,0	не более 1,0	-	-	-	2,5
Масло сливочное, в том числе:						
- сладко- и кисло-сливочное:	- 50 и более	- 14 - 46	-	не более 30	40 - 65	2,5
- несоленое;	50 и более	13 - 44	1,0	-	-	
- соленое;						
- с компонентами	50 - 69	16 - 45		-	-	
Масляная паста сладко-сливочная и кислосливочная:				не более 33,0	40 – 65	
- несоленая;	39 – 49	56 - 47	-	-	-	2,5
- соленая;	39 – 49	55 - 46	1,0	-	-	
- с компонентами	39 – 49	40 - 55	-	-	-	

5.1.8 По основным физико - химическим показателям сыр (кроме плавленого) должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование продукта	Массовая доля, %		
	влаги	жира в сухом вещ.	поваренной соли
Сыр сухой	от 2,0 до 10,0	от 1,0 до 40,0 включ.	от 2,0 до 6,0
Сыр сверхтвердый	от 30,0 до 35,0	от 1,0 до 60,0 и более	от 1,0 до 3,0 включ.
Сыр твердый	от 40,0 до 42,0	от 1,0 до 60,0 и более	от 0,5 до 2,5 включ.
Сыр полутвердый	от 36,0 до 55,0	от 1,0 до 60,0 и более	от 0,2 до 4,0 включ.
Сыр мягкий, в т.ч. сыр свежий, сыр творожный	от 55,0 до 80,0	от 1,0 до 60,0 и более	от 0 до 5,0 для рассольного сыра – от 2,0 до 7,0 включ.,, для свежего и творожного сыра - от 0 до 5,0
Сыр рассольный	от 45,0 до 65,0	от 1,0 до 50,0 включ.	от 1,0 до 6,0 включ.

5.1.9 По основным физико - химическим показателям сыры плавленые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр плавленый ломтевой	до 65,0 включ.	от 35,0 до 70,0 включ.	от 0,2 до 4,0 включ.	до 30,0 включ.
Сыр плавленый пастообразный	от 20,0 до 70,0 включ.	от 35,0 до 70,0 включ.	от 0,2 до 4,0 включ.	
Сыр плавленый сухой	до 51,0 включ.	от 3,0 до 7,0 включ.	от 2,0 до 5,0 включ.	
Примечание - Массовая доля белка в сырах с массовой долей жира более 36 % должна составлять не менее 16 %.				

5.1.10 По основным физико - химическим показателям сухие молочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 7.

Таблица 7

Наименование продукта	Наименование показателя				
	Массовая доля, %			Кислотность, °Т, не более	Чистота, не ниже группы
	жир	белок, не менее	СОМО, не менее		
Молоко сухое	0,1- 41,9	18,0	53,1	21	В потребительской таре I, в транспортной II
Сливки сухие,	42,0-74,0	от 7,0 до 18,0	от 21,0 до 55,0	20	
в т.ч. высокожирные	75,0-80,0	5,0	15,0		

5.1.11 По основным физико - химическим показателям сгущенные молочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 8.

Таблица 8

Наименование продукта	Наименование показателя				
	Массовая доля, %			Кислотность °Т	Чистота, не ниже группы
	жир	белок, не менее	СОМО, не менее		
Стерилизованное сгущенное молоко	от 2,0 до16,0	5,0	12,0	не более 50	I
Стерилизованное концентрированное молоко	от 2,0 до16,0	6,0	11,5	не более 60	I
Стерилизованные сливки	от 10 до 34	1,8 -2,6	5,3	не более 40	I
Сгущенные сливки с сахаром	19,0-20,0	6,0	18,0	не более 40	I

5.1.12 По основным физико-химическим показателям продукты переработки молока восстановленные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2 в зависимости от того по какой технологии был изготовлен продукт.

5.1.13 Массовая доля пищевых добавок в молоке и молочных продуктах должна соответствовать [1], [2], [3].

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

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

5.2 Требования к сырью и вспомогательным материалам

5.2.1 Сырье, применяемое для производства молока и молочных продуктов, в том числе пищевые добавки (консерванты, ароматизаторы) и компоненты должны соответствовать требованиям [1], [2], [3].

5.2.2 Требования к молоку-сырью предусмотрены в СТ РК 1760, ГОСТ 31449.

5.2.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам для производства молока и молочных продуктов установлены в нормативном документе по стандартизации или техническом документе изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока.

5.3 Маркировка

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

5.3.2 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 солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального

и максимального значений температуры.

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

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

5.4 Упаковка

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

5.4.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

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

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

6 Требования безопасности

Безопасность производства молока и молочных продуктов должна соответствовать требованиям [1], [2], а также действующим нормативным документам.

7 Требования охраны окружающей среды

Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве молока и молочных продуктов и утилизации отходов должны соблюдаться требования установленные в [1], [2].

8 Правила приемки

8.1 Определение партии и объема выборки молока и молочных продуктов производят по ГОСТ 1734, ГОСТ 26809.

8.2 Молоко и молочные продукты контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

9 Методы контроля

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

9.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса и запаха, цвета, проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 5.1.3 по СТ РК 1732.

9.3 Контроль физико-химических показателей молока и молочных продуктов проводят отдельно по каждой единице потребительской тары, включенной в выборку.

9.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

9.5 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

6.6 Определение фосфатазы по ГОСТ 3623.

9.7 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

9.8 Определение содержания сахарозы и общего сахара по ГОСТ 3628.

9.9 Определение фальсификации продукта по СТ РК 2152.

9.10 Подготовка проб к определению токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

9.11 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.

9.12 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) - по ГОСТ 30711.

9.13 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

9.14 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

9.15 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

9.16 Методы микробиологических анализов по ГОСТ 32901.

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

9.18 Определение патогенных микроорганизмов, бактерий рода Salmonella –по ГОСТ 31659.

9.19 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347.

9.20 Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli по ГОСТ 30726.

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

10 Транспортирование и хранение

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

11 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования

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

Библиография

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

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

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

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

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

УДК 637.11:006.354 **МКС 67.100**

Ключевые слова: молоко и молочные продукты, сливки питьевые, молоко питьевое, сыр твердый, сыр полутвердый, масло сливочное, йогурт, молочные коктейли, молоко концентрированное.

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