ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ТАБИҒИ ҚЫМЫЗ
ТЕХНИКАЛЫҚ ШАРТТАР

ҚР СТ 1004-98

Ресми басылым

Қазақстан Республикасының Стандарттау, метрология
және сертификаттау жөніндегі комитеті

АЛМАТЫ

gost.e-ecolog.ru

Алғы сөз

1 ЖАСАҒАН ЖӘНЕ ҰСЫНҒАН ҚР ҒМ-ҒА АЗҰАО Қазақ ет және сүт өнеркәсібі ғылыми-зерттеу және конструкторлық институты

2 БЕКІТКЕН ЖӘНЕ ЖҮЗЕГЕ АСЫРҒАН Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандартының қаулысымен 03.11.1998 № 53

3 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2004 ж.

Тексеру кезеңділігі 5 жыл

4 ОРНЫНА ТШ IO ҚР I4.I83 -92

Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандартының рұқсатынсыз осы стандарт тиражданбырылып және таратылуға болмайды

Мазмұны

1 Пайдалану аймағы 1
2 Нормативтік сілтемелер 1
3 Түр-түрі 3
4 Техникалық талаптар 3
5 Қабылдау ережелері 7
6 Бақылау әдістері 7
7 Тасымалдауы және сақтауы 8
8 Дайындаушының кепілдемесі 8
А Қосымшасы ӨСК кодтары 9
Б Қосымшасы 100 г өнімдегі тағам және қуаттылық құндылығы 10

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ТАБИҒИ ҚЫМЫЗ
Техникалық шарттар

Әрекеттелетін мерзімі
01.01.1999 ж. дан
01.01.2004 ж. дейін

I Пайдалану аймағы

Осы стандарт жылқы сүтін ацидофильдік және болгар таяқшаларының және сүт қантын ашытатын ашытқылардың таза дақылдарыменен үйытып жасалған антибиотикалық қасиеті бар, табиғи қымызға таратылады.

Қымыз шипалы және диетикалық өнім болып саналады және тікелей тағам ретінде пайдалануға арналған.

Осы стандарттың 4,5,6 және 7 бөлімдерінің талаптары міндетті болып саналады, ал басқа бөлімдерінің талаптары ұсынылады.

Қымыздың сапасына, халықтың денсаулығына, өміріне қауыпсыздықты қамтамасыздандыратын міндетті талаптар 4.4 , 4.5 , 4.6 тарауында баяндалған.

Стандарт сертификация мақсаттарына жарамды.

2 Нормативтік сілтемелер.

2.I Осы стандартта келесі нормативтік құжаттарға сілтемелер пайдаланған :

МЕСТ I34I -84 Пергамент.Техникалық шарттар ;

МЕСТ 3623 -73 Сүт және сүт өнімдері.Пастеризацияны анықтау әдістері.

МЕСТ 3624 -67 Сүт және сүт өнімдері.Қышқылдықты анықтау титрометриялық әдістері ;

МЕСТ 3629 -74 Сүт тағамдары. Алкогольдың спиртті анықтау әдісі ;

МЕСТ 5037 -78 СҮт және сүт өнімдеріне арналған металлды дүнгірлер ; Техникалық шарттар ;

МЕСТ 5867 -90 Сүт және сүт өнімдері.Майды анықтау әдістері;

МЕСТ 9225 -84 Сүт және сүт өнімдері.Микробиологиялық талдау әдістері ;

МЕСТ 14192 -77 Жүкті таңбалау ;

МЕСТ 15844 -80 Сүт және сүт өнімдеріне арналған шыны ыдыс. Техникалық шарттар ;

МЕСТ 17133 -83 Тамақ өнімдерімен байланысытын бұйымдарға арналған резенке қатпарлар ; Техникалық шарттар.

МЕСТ 17151 -81 Е Қанылтыр табадан жасалған алюминийден шаруашылық ыдыс.Жалпы техникалық шарттар ;

МЕСТ 25754 -85 Сүт.Температураны өлшеу әдістері ;

МЕСТ 26809 -86 Сүт және сүт өнімдері.Қабылдау ережелері,сынама алу әдістері және сынамаларды талдауға дайындау ;

МЕСТ 26927 -86 Шикізат және тамақ өнімдері.Сынапты анықтау әдістері ;

МЕСТ 26930 -86 Шикізат және тамақ өнімдері.Күшәланы анықтау әдісі ;

МЕСТ 26931 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мысты анықтау әдістері ;

МЕСТ 26932 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі ;

МЕСТ 26933 -86 Шикізат және тамақ өнімдері.Кадмийді анықтау әдісі ;

МЕСТ 26934 -86 Шикізат және тамақ өнімдері.Мырышты анықтау әдісі ;

ҚР СТ Бие сүті.Сатып алу кезіндегі талаптар ;

ССТ 10 -16-92 Бөтелкелерге арналған көп қайтармалы пластмасты жәшіктер ;

ССТ 10 -167-88 Бөтелкелерді жабуға арналған кронен тығындар. Техникалық шарттар ;

ТШ 6-09-5472-90 Аса таза заттарға және химиялық реактивтерге арналған шыны ыдыс ;

ТШ 63-24-38-91 Көп қайтармалы металл себеттер.

№ 5061-89 Тағам өнімдерінің және азық-түлік шикізаттар сапасының санитарлық нормалары және медико-биологиялық талаптары ;

РҚН -96 Радиациялық қауыпсыздық нормалары.

2.2 ӨСК кодтары міндеттемелік А қосымшасында берілген

3 Түр - түрі

3.1 Технологиялық процесстің аяқталу сәтінен,пісу сағатына байланысты қымыз үш түрге бөлінеді :

жуас -бір күндік ;

түнемел -екі күндік ;

құнан -үш күндік ;

3.2 ӨСК кодтары міндеттемелік А қосымшасында берілген.

4 Техникалық талаптар

4.1 Қымыз,сүт өнеркәсібі кәсіпорындар үшін белгіленген тәртіппен бекітілген санитарлық нормаларды сақтай отырып, технологиялық нұсқау бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірленуі тиіс.

4.2 Қымызды әзірлеу үшін келесі шикізаттарды пайдалануға тиіс :

97 ҚР СТ бойынша бие сүтін ;

сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында белгіленген тәртіппен бекітілген,қымызға арналған үйытқы дайындау нұсқауына сәйкес,ацидофильдік және болгар таяқшаларының және ашытқының таза дақылдарына әзірленген үйытқыны ;

4.3 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша қымыз 1 кестедегі көрсетілген талаптарына сәйкес келуі тиіс:

1 кесте

Көрсеткіштің аталуы	Сипаттама
Консистенциясы	Бір келкі,газды,көбікті
Дәмі және иісі	Таза,табиғи қымызға арналған,сапалы өнімге жатпайтын бөтен дәмсіз және иіссіз,сүт қышқылды,сәл ашыған,шымшылау.Жуас қымыз үшін -тәтілеу.
Түсі	Ақ-сүтті,көгілдір түрімен

4.4 Физико-химиялық көрсеткіштер бойынша қымыз 2 кестедегі көрсетілген талаптарына сәйкес келуі тиіс :

2 кесте

Көрсеткіштің аталуы	Қымызға арналған сипаттама		
	жуас	түнемел	құнан
Майдың массалық үлесі, %, кем емес	I,0	I,0	I,0
Спирттің массалық үлесі, %, көп емес	I,0	I,5	3,0
Тығыздығы, $г/см^3$	I,025тен I,02Iге дейін	I,020дан I,0I8ге дейін	I,0I7ден I,0I5 ке дейін
Қышқылдығы, $^oТ$	70тен 80ге дейін	8Iден I00ге дейін	I0Iден I20ға дейін
Кәсіпорыннан шығарылғанда температурасы, $^oС$, көп емес	6	6	6

Ескерту -қымыздың әр-бір буып-түюна майдың массалық үлесінің азайту жағына 0,I % ауытқуға руксат етіледі.

4.5 Қауыпсыздық көрсеткіштер бойынша қымыз 3 кестедегі көрсетілген талаптарына сәйкес келуіне тиіс :

3 кесте

Көрсеткіштің аталуы	Норма
Ішек таяқшалары тобының бактериялары (коли-формалар) 0,I г өнімде	Рұқсат етілінбейді
Патогенді микроорганизімдердің барын, оның ішінде өнімнің 25г сальмонеллалар	Рұқсат етілінбейді
Мезофильдік -аэробтік және факультативтім анаэробтік микроорганизмдердің саны I $г/см^3$ ТС	$I0^3$
Улы затты элементтер, мг/кг көп емес :	
көргасың	0,I
Кадмий	0,03
күшәла	0,055

3 кестенің соңы

Көрсеткіштің аталуы	Норма
сынап	0,005
мыс	I,0
мырыш	5,0
Микротоксиндиндер, мг/кг, көп емес	
$В_1$ афлатоксині	Рұқсат етілінбейді
$М_1$ афлатоксині	0,0005
Антибиотиктер, ед/г, көп емес	
тетрациклин тобы	0,0I
пенициллин	0,0I
стрептомицин	0,5

4.6 Қымыздағы пестицидтердің қалған санының мөлшері "Тағамдық өнімдері және азық -түлік шикізаты сапасының санитарлық нормалары және медико-биологиялық талаптарында тағайындалған деңгейден аспауы тиіс :

Қымыздың радионуклидтер мөлшері РҚН -96 тағайындаған деңгейден аспауы тиіс.

4.7 Қымыз шығарылуға тиіс :

500 $см^3$ салмақтық сыйымдылығымен МЕСТ I5844 бойынша II типтік шыны бөтелкелерге ;

сауда ұйымдарыменен келісім бойынша, МЕСТ I7I5I бойынша I0 $дм^3$ көп емес алюминий қауақтарға, МЕСТ 5037 бойынша металды дүңгірлерге, ТШ 6-09-5472 бойынша салмақтық сыйымдылығы I0 $дм^3$ үлкен шыны бөтелкелерге ;

Жеке буып-түюге нетто салмағының ауытқуына рұқсат беріледі, %

сыйымдылығы 500 $см^3$ ыдыс үшін	± 3,0
сыйымдылығы I0 $дм^3$ ыдыс үшін	± I,0
дүңгір үшін	± I.0

4.8 Бөтелкелер қымызмен ССТ I0-I67 бойынша кронен тығынымен, үлкен бөтелкелер тығыз тығындарымен тығылуы тиіс.Дүңгірлер және қауақтар МЕСТ I7I33 бойынша резенкелі және МЕСТ I34I бойынша пергаменты бар қақпақтармен тығыз жабылып пломба салуына тиіс.

4.9 Дүңгірге немесе қауаққа ілінген әр-бір буып-түюге желімделген зат белгісінде немесе белгіленген таңбада, жуылмайтын бояумен келесі белгілер көрсетілуі тиіс :

дайындаушы кәсіпорының аталуы және немесе товар белгісі, мекен жайы ;

өнімнің аталуы ;

шығарылған датасы және ақырғы өткізу мерзімінің датасы ;

сақтау тәртібі ;

нетто салмағы ;

100 г өнімдегі тағамдық және қуаттылық құндылығы туралы ақпараттық мәлеметі ;

осы стандарттың белгіленуі ;

4.10 Қымыз бөлшек сауда жүйесіне 100г өнімдегі тағамдық және қуаттылық құндылығы туралы ақпараттық мәлеметтің барында жүзеге асырулуы тиіс. (Б.қосымшасы) .

4.11 Буып-түюге қымыз тұтынушы ыдыста кәсіпорынан транспорттік ыдыста ТШ 63-24-38 бойынша металды себеттер немесе ССТ 10-16 бойынша полиэтилен жәшіктерде, шығарулуы тиіс.

4.12 МЕСТ 14192 тасымалдау, таңбалау.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Табиғи қымыздың қабылдауы партияларымен жүргізіледі. МЕСТ 26809 бойынша көлемін іріктеу және партиясын анықтау.

5.2 Шығарылатын өнімнің әр-бір партиясы кәсіпорынның техникалық бақылау лабораториясымен осы стандарттың талаптарына сәйкес тексеріліп, бекітілген және сапасы туралы куәлік толтыруы тиіс.

5.3 Сапасы туралы нағыз куәлік, дайындаушы кәсіпорынның экспедициясында сақталады, ал тағамды өткізу жөніндегі құжатта сапасы туралы куәліктің нөмірі, технологиялық процесстің аяқталған сәтінен бастап өнімнің шығарылған сағаты және датасы және өткізуді зудің ақырғы мерзімінің датасы көрсетілуі тиіс.

5.4 Улы элементтер санының бақылауы, микотоксиндер, антибиотиктер, пестицидтер және радионуклидтер санитарлық бақылау органы белгіленген тәртіпке сәйкес жүзеге асырылады.

5.5 Ішек таяқшалары тобтарының бактериялар титрін анықталуы он күнде бір рет жүргізіледі.

5.6 Өнім сапасының көрсеткіштері осы стандарттың талаптарына сәйкестігін тексеру бақылауын жүргізуге алушының құқы бар.

5.7 Ең болмаса бір көрсеткіш бойынша қанағаттанарлықсыз нәтиже алған кезде, сол партиядан алынған таңдаманың екі есе көбейтілген санына қайталау талдау жүргізеді.

Қайталаған талдаудың нәтижесі ақырғы деп саналып, бүкіл партияға тарайды.

5.8 Қымыздың сапасын бағалау кезінде, тұтынушы мен дайындаушының арасындағы келіспеушілікте, төрелік талдауды тағайындалған тәртіпте аккредитталған орган (лаборатория) орындайды.

6 Бақылау әдістері

6.1 Сынамаларды таңдау және талдауға дайындау МЕСТ 26809 бойынша жүргізіледі.

6.2 МЕСТ 5867 бойынша майдың массалық үлесін, МЕСТ 3624 бойынша қышқылдықты, МЕСТ 3623 бойынша -фосфатазаны, МЕСТ 3629 бойынша -спиртті арбитраждік жағдайда, МЕСТ 9225 бойынша микробиологиялық талдауының МЕСТ 26754 бойынша -температураның анықтауы жүргізіледі.

6.3 Қымыздың 4.3.т. талаптарына сәйкестігін органолептикалық бақылау тексеруімен жүргізеді.

6.4 Улы элементтердің мөлшерінің бақылауы МЕСТ 26927, МЕСТ 26930 -МЕСТ 26934 бойынша, антибиотиктердің, микотоксиндердің, пестицидтердің денсаулық сақтау органы бекіткен әдіспен жүргізіледі.

6.5 Патогендік микроорганизмдерге талдауды мемлекеттік бақылау тәртіпте, санитарлы -эпидемиологиялық станциялар денсаулық сақтау органы бекіткен әдіспен жүргізеді.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау, әрекеттелетін нұсқауына сәйкес, қымызды изотермиялық немесе жабық кузовы бар автомобильмен немесе рефрежераторлармен тасымалдайды.

Қымызды ашық машиналарда жәшіктері және себеттер міндетті түрде брезентпен немесе оны ауыстыратын материалмен жабып, тасымалдауға рұқсат беріледі.

7.2 Қымыздың сақталуы 6 °С жоғары емес температурада жүргізілуі тиіс.

8 Дайындаушының кепілдемесі

8.1 Тұтынушы қымызды сақтаудың және тасымалдауының шартын қорғаса, дайындаушы осы стандарттың талаптарына сәйкес келуіне кепілдеме бере алады.

8.2 Қымыздың кепілдемелік сақтау және өткізу мерзімі, технологиялық процесстің аяқталған сәтінен бастап, 72 сағ. көп емес, соның ішінде дайындаушы -кәсіпорында 18 сағ. көп емес.

А Қосымшасы
міндетті
ӨСК кодтары

Өнімнің аталуы	ӨСК кодтары
Майлығы I,0 % -тік табиғи қымыз	9222370II0

Б Қосымшасы
міндетті

100 г өнімнің тағамдық және қуаттылық құндылығы

Көрсеткіштің аталуы	Майлығы 1,0%-тік табиғи қымыз
Майы, г	1,0
Белок, г	1,9
Көмірсулары, г	5,0
Қуаттылық құндылығы, ккал	40,4

УДК 637.146.23,61 ӨСК 92 2237 0110 Н17 тобы
Мағналы сөздер : табиғи қымыз,пайдалану аймағы,нормативтік сілтемелер,түр-түрі,техникалық талаптар, қабылдау ережелері,бақылау әдістері,тасымалдау және сақтау,дайындаушының кепілдемесі

КУМЫС НАТУРАЛЬНЫЙ

Технические условия

СТ РК 1004-98

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и
сертификации Республики Казахстан
АЛМАТЫ

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследлвательским конструкторским институтом мясной и молочной промышленности НАЦАИ МН АН РК

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта Республики Казахстан от 03 ноября 1998 г. № 53

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2004 г.
Периодичность проверки 5 лет

4 ВЗАМЕН ТУ 10 РК 14.183-92

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения..... 1
2 Нормативные ссылки..... 1
3 Ассортимент..... 2
4 Технические требования..... 3
5 Правила приемки..... 6
6 Методы контроля..... 6
7 Транспортирование и хранение..... 7
8 Гарантии изготовителя..... 7
Приложение А Код ОКП..... 8
Приложение Б Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта..... 9

СТ РК 1004-98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КУМЫС НАТУРАЛЬНЫЙ
Технические условия

Казахстан Р... Момст... Гос... Республ... ТІРКЕ... ЗАРЕГИ... 3 ноября 8 116/2314

Срок действия с 01 января 1999 г.
до 01 января 2004 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кумыс натуральный, вырабатываемый из кобыльего молока путем сквашивание чистыми культурами болгарской и ацидофильной палочек, также дрожжей, сбраживающих молочный сахар и обладающих антибиотическими свойствами.

Кумыс является лечебным и диетическим продуктом и предназначен для непосредственного потребления в пищу.

Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми.

Обязательные требования к качеству кумыса, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.4, 4.5 и 4.6.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2.Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1341-84 Пергамент.Технические условия;

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

ГОСТ 3624-67 Молоко и молочные продукты.Титрометрические методы определения кислотности;

ГОСТ 3629-74 Молочные продукты.Метод определения спирта (алкоголя);

ГОСТ 5037-78Е Фляги металлические для молока и молочных продуктов:Технические условия;

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

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

ГОСТ 14192-77 Маркировка грузов;

ГОСТ 15844-80 Тара стеклянная для молока и молочных продуктов. Технические условия;

ГОСТ 17133-83 Пластины резиновые для изделий контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия;

ГОСТ 17151-81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия;

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры;

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

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди;

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

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

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

СТ РК Молоко кобылье. Требования при закупках;

ОСТ 10-16-92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок;

ОСТ 10-167-88 Кронен-пробки для укупорки бутылок. Технические условия;

ТУ 6-09-5472-90 Тара стеклянная для химических реактивов и особо чистых веществ;

ТУ 63-24-38-91 Корзины металлические многооборотные;

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов №5061-89;

Нормы радиационной безопасности НРБ-96.

2.2 Код ОКП приведен в Приложении А.

3 Ассортимент

3.1 В зависимости от времени созревания, с момента окончания технологического процесса, кумыс подразделяют на три вида:

слабый - односуточный;
средний - двухсуточный;
крепкий - трехсуточный.

3.2 Код ОКП приведен в Приложении А.

4 Технические требования

4.1 Кумыс должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки кумыса должны применять следующее сырье:

молоко кобылье по СТ РК -97;

закваску на чистых культурах болгарской и ацидофильной палочек и дрожжей, приготовленную в соответствии с инструкцией по приготовлению закваски для кумыса на предприятиях молочной промышленности, утвержденной в установленном порядке.

4.3 По органолептическим показателям кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице I.

Таблица I

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Однородная, газированная, пенящаяся
Вкус и запах	Чистый, специфический для кумыса натурального, без посторонних, не свойственных доброкачественному продукту привкусов и запахов, кисло-молочный, слегка дрожжевой, щиплющий Сладковатый - для слабого кумыса
Цвет	Молочно-белый с голубоватым оттенком

4.4 По физико-химическим показателям кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для кумыса		
	слабого	среднего	крепкого
Массовая доля жира,%, не менее	I,0	I,0	I,0
Массовая доля спирта,%, не более	1,0	I,5	3,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика для кумыса		
	слабого	среднего	крепкого
Плотность, г/см^3	от 1,025 до 1,021	от 1,020 до 1,018	от 1,017 до 1,015
Кислотность, °Т	от 70 до 80	от 81 до 100	от 101 до 120
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	6	6	6

Примечание - Допускается в отдельных упаковках кумыса отклонение массовой доли жира в сторону уменьшения на 0,1%

4.5 По показателям безопасности кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в в 0,1 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,1
кадмий	0,03
мышьяк	0,055
ртуть	0,005
медь	1,0
цинк	5,0
Микотоксины, мг/кг, не более:	
афлатоксин B_1	Не допускается
афлатоксин M_1	0,0005
Антибиотики, ед/г, не более:	
антибиотики тетрациклиновой группы	0,01
пенициллин	0,01
стрептомицин	0,5

4.6 Содержание пестицидов в кумысе не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и

санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Содержание радионуклидов в кумысе не должно превышать допустимых уровней, установленных НРБ-96.

4.7 Кумыс должен выпускаться:

в стеклянных бутылках по ГОСТ 15844, тип П, массовой вместимостью 500 $см^3$;

в стеклянных бутылях по ТУ 6-09-5472 массовой вместимостью 10 $дм^3$, металлических флягах по ГОСТ 5037-78Е и алюминиевых бидонах по ГОСТ 17151 массовой вместимостью не более 10 $дм^3$ по согласованию с торгующими организациями.

Допускаются отклонения массы нетто единицы упаковки в процентах:

для тары вместимостью 500 $см^3$	±3
для тары вместимостью 10 $дм^3$	±1
для фляг	±1.

4.8 Бутылки с кумысом должны быть укупорены кроненпробкой по ОСТ10-167, бутыли - притертыми пробками. Фляги и бидоны должны быть плотно закрыты крышками с прокладками из резины по ГОСТ 17133 или пергамента по ГОСТ 1341 и опломбированы.

4.9 На этикетке, наклеенной на каждую единицу упаковки, или ярлыке, навешенном на фляге и бидоне должны быть нанесены несмывающейся краской следующие обозначения на казахском и русском языках:

наименование предприятия-изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;

наименование продукта;

дата выработки и дата конечного срока реализации;

режим хранения;

масса нетто;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности;

обозначение настоящего стандарта.

4.10 Реализация кумыса в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (Приложение Б).

4.11 Упаковынный кумыс в потребительской таре должен выпускаться с предприятия в транспортной таре - металлических корзинах по ТУ 63-24-38 или полиэтиленовых ящиках по ОСТ 10-16.

4.12 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

5 Правила приемки

5.1 Приемка натурального кумыса производится партиями. Определение партии и объем выборки производят по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве установленной формы.

5.3 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны быть указаны номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса и дата конечного срока реализации.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органом санитарного надзора.

5.5 Определение титра бактерий группы кишечной палочки проводят 1 раз в декаду.

5.6 Получатель имеет право производить контрольную проверку качества продукции на соответствие его показателей требованиям настоящего стандарта.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания удвоенного объема выборки, взятой от той же партии продукта.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества кумыса между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по ГОСТ 26809.

6.2 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867, кислотности - по ГОСТ 3624, фосфотазы - по ГОСТ 3623, спирта - по ГОСТ 3629 в арбитражных случаях, микробиологические анализы - по ГОСТ 9225, температуры - по ГОСТ 26754.

6.3 Проверка кумыса на соответствие требованиям п.4.3 производится органолептическим контролем.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов производится по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов - по методам, утвержденным органом здравоохранения.

6.5 Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным органом здравоохранения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование кумыса должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим или закрытым кузовом в соответствии с действующими инструкциями по перевозке скоропортящихся продуктов.

Допускается перевозка кумыса в открытых автомашинах с обязательным укрытием корзин и ящиков брезентом или материалом его заменяющим.

7.2 Хранение кумыса должно производится при температуре не более 6^{0}С.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие кумыса требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Гарантийный срок хранения и реализации кумыса не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 18 часов.

Приложение А
(обязательное)
Код ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Кумыс натуральный 1,0%-ной жирности	92 2237 0110

Приложение Б
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование показателя	Кумыс натуральный 1,0%-ной жирности
Жир, г	1,0
Белок, г	1,9
Углеводы, г	5,0
Энергетическая ценность, ккал	40,4

УДК 637.146.23,61 ОКП 92 2237 0110 Группа Н 17
Ключевые слова: кумыс натуральный, область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

СТ РК 1004-98	Кумыс натуральный. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1005-98	Молоко кобылье. Требования при закупках	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1006-98	Каймак. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1007-98	Паста сливочная. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1008-98	Рыба разделанная холодного копчения (кусочки). Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1013-99	Белье постельное. Общие технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1015-2000	Вода. Гравиметрический метод определения содержания сульфатов в природных, сточных водах	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1016-2000	Вода. Метод определения массовой концентрации бора	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1017-2000	Одеяла и покрывала стеганые. Общие технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.

(САС № 2 2008 ж.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.160.10

СТ РК 1004-98 «Кумыс натуральный. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 4, 5, 6 и 7 являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству кумыса, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.4, 4.5 и 4.6. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru