ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ СЛАДКИЕ, ВАНИЛЬНЫЕ С ИЗЮМОМ И БЕЗ ИЗЮМА

Технические условия

СТ РК 1328-2005

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности РГП «Научно-производственный Центр перерабатывающей и пищевой промышленности» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан, ТК 28 «Технический Комитет по стандартизации продукции мясомолочной отрасли»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 июня 2005 года № 179

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	2
4	Классификация	3
5	Технические требования	3
6	Правила приемки	6
7	Методы контроля	7
8	Транспортирование и хранение	8
9	Гарантии изготовителя	8
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г. продукта	9
Приложение Б	Рецептура	10
Приложение	Библиография	11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ СЛАДКИЕ, ВАНИЛЬНЫЕ С ИЗЮМОМ И БЕЗ ИЗЮМА
Технические условия

Дата введения 2006.07.0.1.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырки творожные, выработанные из творога, изготовленного из пастеризованного молока.

Сырки творожные предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья людей, изложены в пунктах 5.2.3 и 5.2.4, маркировка - 5.5.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в соответствии с установленным порядком.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 2.34 -2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

СТ РК 94-95 Творог. Технические условия.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя.

Общие требования.

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

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.

Издание официальное

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

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

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия.

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

ГОСТ 9347-74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия.

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности.

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий ряда Salmonella.

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

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1.

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и опреде-ления количества бактерий вида Escherichia coli.

ГОСТ Р 51258-99 Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы.

ГОСТ Р 514446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

Сырки творожные: Молочный продукт вырабатываемый из творога, изготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей.

4 Классификация

В зависимости от массовой доли жирности, вносимых наполнителей, молочного сырья, химического состава и введенных наполнителей сырки творожные вырабатываются следующих видов:

-сырки творожные 8 % жирности сладкие ванильные с изюмом и без изюма;

- сырки творожные нежирные сладкие, ванильные с изюмом и без изюма.

5 Технические требования

5.1 Сырки творожные должны вырабатываться по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1-Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
	сырки творожные 8 % жирности сладкие, ванильные с изюмом и без изюма
Внешний вид и консистенция	однородная, нежная, в меру плотная, соответствующая каждому виду изделий, с наличием или без наличия ощутимых частиц введенного наполнителя, мягкой творожной крупки, слегка мучнистая.
Вкус и запах	чистый, кисломолочный с привкусом введенного наполнителя, в период переработки замороженного творога с наличием слабокормового привкуса и слабой горечи.
Цвет	белый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

5.2.2 По физико-химическим показателям сырки творожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2- Физико-химические показатели

Наименование творожных сырков	Показатели и норма					
	кислотность, ^{0}Т, не более	массовая доля, %				температура при выпуске с предприятия, ^{0}С, не более
		жира, не менее	влаги, не более	сахарозы, не менее	фосфатаза	
Сырки творожные 8 % жирности сладкие, ванильные с изюмом и без изюма	220	8,0	66,5	10,0	отсутствует	6
Сырки творожные нежирные	210	-	73,0	10,0	отсутствует	6

Примечание
1 Допускается в отдельных единицах упаковок отклонения массовой доли жира и влаги ± 0,5 %.
2 При исследовании сладких творожных изделий по истечении 24 ч с момента их выработки допускается отклонение массовой доли сахарозы в
продукте не более чем на 1,5 % в меньшую сторону.

5.2.3 По микробиологическим показателям и содержанию токсичных элементов сырки творожные должны соответствовать требованиям, установленным в санитарных правилах [1].

5.2.4 Остаточные количества пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в сырках творожных не должны превышать допустимых уровней, установленных в санитарных правилах [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье, применяемое для выработки сырков творожных, в том числе наполнители, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке.

5.3.2 Для выработки сырков творожных применяется сырье:

- творог 9 % жирности и нежирный по СТ РК 94 или другой действующей нормативной документации, кислотностью не более 210^0 Т – для творога 9 % жирности и 220^0 Т – для творога нежирного.

При выработке сырков творожных допускается наличие ощутимых частиц молочного белка, а в период с ноября по май при переработке замороженного творога наличие слабокормового привкуса и слабой горечи.

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- ванилин по ГОСТ 16599;

- изюм по действующей нормативной документации (виноград сушеный по ГОСТ 6882) или по [2] ;
- вода питьевая по ГОСТ 2874.

5.4 Упаковка

5.4.1 Сырки творожные упаковываются в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760 или другой действующей нормативной документации, в фольгу по действующей нормативной документации, а также в потребительскую тару из полимерных и других упаковочных отечественных и импортных материалов по действующей нормативной документации, разрешенных к применению органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, для контакта с молочными продуктами, в том числе баночки круглые из полистирола вместимостью 100 $см^3$, 200 $см^3$ и 250 $см^3$.

5.4.2 Допускаемые отклонения от массы нетто единицы упаковки, в граммах, не должны превышать для сырков творожных в соответствии с СТРК 2.34:

- массой нетто 100 г ± 2,0;
- массой нетто 200 г ± 2,0;
- массой нетто 250 г ± 3,5.

5.4.3 Способы упаковки потребительской тары должны обеспечивать герметичность, сохранность качества и безопасности упакованного продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения, реализации и установленного срока хранения.

5.4.4 Сырки творожные должны упаковываться в транспортную тару – ящики из картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 13515 или тару многооборотную из полимерных материалов по действующей нормативной документации, массовой вместимостью не более 15 кг.

Для местной реализации допускается упаковывать сырки творожные в ящики. бывшие в употреблении, с погашением старой и нанесением новой маркировки. Ящики, бывшие в употреблении, должны быть неповрежденными, чистыми.

5.4.5 При упаковке сырков творожных в ящики, в них вкладывают прокладки из картона или плотной бумаги по ГОСТ 9347, предохраняющие продукцию от механических повреждений.

5.4.6. В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукты одного наименования из одной партии выработки. Упаковка продуктов разных наименований вместе допускается только по согласованию с потребителем.

5.5 Маркировка

5.5.1 На потребительскую упаковку сырков творожных наносят информацию для потребителя в соответствии с СТ РК 1010, в том числе:

- наименование продукта;
- надписи, характеризующей жирность «жирность 8 %» или «нежирный»
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- наименования наполнителя;

- стабилизаторы, пищевые добавки (при их применении)
- пищевая ценность;
- дата изготовления и /или срок годности;
- условия хранения;
- информация об энергетический ценности в 100 г продукта;
- надпись «Сделано в Казахстане» или «Сделано в Республике Казахстан»;
- обозначение настоящего стандарта;
- штриховой код (при наличии);
- информация о сертификации.

5.5.2 Информация может быть нанесена непосредственно на потребительской упаковке продукции или прикрепляемым к ней этикеткам или ярлыков.

5.5.3 Маркировка транспортной тары должна производиться в соответствии с ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

На транспортной таре указываются следующие данные;

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- масса нетто и брутто;
- количество единиц потребительской упаковки;
- дата выработки;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

5.5.4 Маркировка наносится на государственном и русском языках, должна быть прочной, четкой и легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

5.5.5 Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную транспортную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки сырков творожных по ГОСТ 26809.

6.2 Контроль качества и безопасности, применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям нормативных документов, с учетом документов их подтверждающих (паспорт качества, сертификат соответствия).

6.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов устанавливается органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

Контроль на наличие бактерий рода Salmonella проводится не реже одного раза в 10 дней, Staphyloccocus aureus – одного раза в месяц.

6.4 Периодичность контроля органолептических и физико-химических показателей определяется предприятием-изготовителем в соответствии с действующими нормативными документами.

6.5 Соответствие требованиям безопасности контролируется при проведении сертификационных испытаний. Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, в порядке, установленном государственной системой сертификации Республики Казахстан.

6.6 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с санитарными правилами [3].

6.7 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности сырков творожных в пределах своей компетенции.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному их показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.9 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория), признанный изготовителем и потребителем.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка проб к анализам по ГОСТ 26809, ГОСТ 3622.

7.2 Определение вкуса, запаха, цвета - органолептически.

7.3 Метод определения фосфатазы по ГОСТ 3623.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.5 Определение влаги по ГОСТ 3626.

7.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.7 Определение сахарозы по ГОСТ Р 51258.

7.8 Общие правила микробиологических исследований ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218). Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225. Общие указания по приготовлению проб и правила проведения микробиологических исследований по [4].

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

7.11 Определение бактерий рода Salmonella по ГОСТ 30519.

7.12 Определение бактерий рода Staphyloccocus aureus по ГОСТ 30347.

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

7.14 Массу сахара и наполнителей определяют по фактической закладке.

7.15 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933

7.16 Методы выявления и определения содержания афлатоксина M_1 по ГОСТ 30711.

7.17 Остаточные количества микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов определяются в порядке и по документам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, в том числе определение пестицидов по ГОСТ 23452.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Сырки творожные транспортируют в специально предназначенных транспортных средствах (изотермических кузовах, охлаждаемых кузовах, рефрижераторах), в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, действующими на соответствующем виде транспорта и при наличии санитарного паспорта, оформленного в установленном порядке.

8.1.2 Транспортирование сырков творожных осуществляется при температуре не выше 6 ^{0}С:

- не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемым кузовом;
- не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

8.2 Хранение

8.2.1 Сырки творожные, упакованные в ящики, должны храниться на сухих складах, складах-холодильниках, торговых базах. Хранение сырков творожных должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре от 0 до 2 ^{0}С не более 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии изготовителе не более 18 ч.

8.2.2 Не допускается хранение сырков творожных вместе с не пищевыми продуктами, а также рыбой, мясом, луком, фруктами и другими сильно пахнущими пищевыми продуктами.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие сырков творожных требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

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

Наименование продукта	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Сырки творожные 8 % жирности сладкие, ванильные с изюмом и без изюма	8	12,0	15	180
Сырки творожные нежирные сладкие, ванильные с изюмом и без изюма	-	16,0	11,6	111

Приложение Б

Таблица Б.1 - Рецептура продукта в кг на 1000 кг продукта без учета потерь

Наименование сырья	Сырки творожные 8 % жирности			Сырки творожные нежирные		
	сладкие	с ванилином	с изюмом	сладкие	с ванилином	с изюмом
Творог с массовой долей жира 9 %	899,25	899,2	845,25	-	-	-
Творог нежирный с массовой долей влаги не более 80 %	-	-	-	899,3	899,25	845,35
Сахар-песок (просеянный)	100,75	100,75	94,7	100,7	100,7	94,7
Изюм	-	-	60,0	-	-	59,9
Ванилин	-	0,05	0,05	-	0,05	0,05
Всего	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071-03 Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продукта».

[2] CODEX STAN 61: 1981 Изюм. Стандарт кодекса.

[3] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами, часть 1

[4] ИСО 8261-2001 Молоко и молочные продукты. Общие руководящие указания по приготовлению проб для испытаний, начальных суспензий и растворов разведенных 1/10, для микробиологических исследований.

УДК 637.1 МКС 67.100.99 КП ВЭД 51.15.40

Ключевые слова: сырки творожные, качество, гигиенические требования, безопасность, микробиологические показатели, токсичные элементы, ассортимент, технические требования.

gost.e-ecolog.ru