ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С ЙОДНОЙ ДОБАВКОЙ «ШЕТЕН»

Технические условия

СТ РК 1325-2005

Издание официальное

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии 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 закона РК «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 Министерства Республики

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	3
4	Технические требования	3
5	Правила приемки	7
6	Методы контроля	8
7	Транспортирование и хранение	9
8	Гарантии изготовителя	9
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	10
Приложение Б	Рецептура молочного продукта с йодной добавкой «Шетен»	11
Приложение	Библиография	12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С ЙОДНОЙ ДОБАВКОЙ «ШЕТЕН»

Технические условия

Дата введения 2006.07.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молочный продукт, с йодной добавкой «Шетен» предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Требования безопасности изложены в 4.2.3 и 4.2.4. Требования к маркировке в 4.5. Идентификация к продукции проводится по показателям, приведенным в разделе 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 1.9-2003 Государственная система стандартизации. Порядок применения международных, региональных и национальных нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

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 3.34-2003 ГСС РК Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.

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

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

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

ГОСТ 21-78 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках

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

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 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

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

ГОСТ 3622 – 68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 3623 – 68 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

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

ГОСТ 7047 –55 Витамины А, С, Д, B_2, РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов.

ГОСТ 9070 Вискозиметры для определения условной вязкости. Технические условия.

ГОСТ 8420 Методы определения условной вязкости.

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

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

ГОСТ 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93)* Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93)* Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных аликментов атомно-эмиссионым методом.

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

ГОСТ Р 51600-2000 Молоко. Методы определения антибиотиков.

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

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых бактерий.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

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

ГОСТ Р 5196-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 1770-74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия;

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний;

ГОСТ 29229-91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные;

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяется термин с соответствующим определением в соответствии с СТ РК 1010 и ГОСТ 17164.

Молочный продукт с йодной добавкой «Шетен: творожное изделие, изготовляемое из нежирного творога и нормализованных сливок, с внесением коллоидного раствора стабилизатора и йодсодержащего наполнителя растительного происхождения».

4 Технические требования

4.1 Молочный продукт с йодной добавкой «Шетен» должен приготавливаться по технологической инструкции и рецептуре разработанным в соответствии с СТРК 1081 с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной отрасли и требованиям настоящего стандарта.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям молочный продукт с йодной добавкой «Шетен» должен соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели молочного продукта с йодной добавкой «Шетен»

Наименование показателей	Характеристика молочного продукта с йодной добавкой «Шетен»
Внешний вид и консистенция	Нежная, легкая, взбитая паста, однородная по всей массе
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, с выраженным привкусом и запахом внесенного наполнителям ароматом, внесенного наполнителя
Цвет	Ярко-сиреневый, однородный по всей массе

4.2.2 По физико-химическим показателям молочный продукт с йодной добавкой «Шетен» должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели молочного продукта с йодной добавкой «Шетен»

Наименование показателей	Норма для молочного продукта с йодной добавкой «Шетен»
Массовая доля жира, %, не менее	8,6
Массовая доля влаги, %, не более	73,0
Массовая доля сахарозы и общего сахара, не менее	17,3
Кислотность, °Т	110
Фосфатаза	отсутствует
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	8

4.2.3 По микробиологическим показателям безопасности молочный продукт с йодной добавкой «Шетен» должен соответствовать нормам, установленным санитарными правилами [1].

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, афлатоксина M_1, антибиотиков, радионуклидов в молочном продукте с йодной добавкой «Шетен» не должны превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами [I].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье и вспомогательные материалы при производстве молочного продукта с йодной добавкой «Шетен», должны соответствовать требованиям, действующих нормативных документов и должно быть разрешено в установленном порядке для применения при производстве данного вида продукции.

4.3.2 Применяемые сырье и вспомогательные материалы, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, а также поврежденное вредителями, болезнями, гнилью и плесенью на переработку не принимаются.

4.3.3 Для выработки молочного продукта с йодной добавкой «Шетен» применятся следующее сырье:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13 264;
- молоко обезжиренное, кислотностью не более 21 °Т, полученное при сепарировании молока коровьего по ГОСТ 13264;
- сливки, с массовой долей жира 20%, кислотностью плазмы не более 22 °Т, полученное при сепарировании молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- желатин по ГОСТ 11293;
- бактериальная закваска для творога по ТУ 10.0625.22;

Допускается применение других аналогичных видов отечественного сырья, разрешенных к применению органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан

- молоко соевое сухое по действующей нормативной документации;
- моноглицериды дистиллированные по ТУ 10-04-02-42;
- пюре аронии черноплодной по действующей документации;
- джемы (плодово-ягодные варенья) и желе [4];
- нектары с мякотью из ягод, консервированные с применением только физических средств [5].
- соевые белковые продукты [6].

4.4 Упаковка

4.4.1 Молочный продукт с йодной добавкой «Шетен» упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных органом Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан, для контакта с молочными продуктами, обеспечивающих сохранность товарного вида, качества и безопасности упакованного продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения, реализации.

4.4.2 Потребительскую тару (коробочки, стаканчики из комбинированных материалов и другие по действующей нормативной документации) укупоривают способом, обеспечивающим сохранность при транспортировании и хранении:

4.4.3 Допускаемые отклонения от объема единицы упаковки, в граммах, не должны превышать норм, установленных в соответствии с СТРК 2.34.

4.4.4 Продукты в потребительской таре выпускают с предприятия – изготовителя в транспортной таре из упаковочных материалов, разрешенных к применению органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан для контакта с молочными продуктами.

4.4.5 Молочный продукт с йодной добавкой «Шетен» должен упаковываться в транспортную тару - ящики полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289 или другую тару из полимерных материалов по действующей нормативной документации в ящиках из гофрированного картона, ГОСТ 13513, в ящиках из плоского склеенного картона по ГОСТ 13515

4.4.6 При упаковке в ящики, в них вкладывают прокладки из картона или плотной бумаги предохраняющие продукцию от механических повреждений.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждой единице потребительской тары (упаковки) должна быть информация для потребителя в соответствии с СТ РК 1010 на государственном и русском языках, в том числе содержащая:

- наименование, название или вид продукта;
- массовая доля жира (в процентах);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия и организации в Республике Казахстан, уполномоченной изготовителем на принятие претензии от потребителей на ее территории (при наличии));
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объем продукта (в мл или л);
- состав продукта, включая стабилизатор и йодную пищевую добавку.
- содержание витаминов и минеральных веществ;
- пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) указывается как масса белков, жиров, углеводов, килокалорий и/или килоджоулей в 100 г продукта;
- количество микроорганизмов (в соответствии с требованиями 5.5);
- условия хранения (информация об условиях хранения указывают одним температурным режимом);
- дата изготовления;
- надпись «Сделано в Республике Казахстан» или «Сделано в Казахстане»;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта или нормативно-технического документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- штриховой код (при наличии);
- информация о подтверждение соответствия

4.5.2 Реквизиты маркировки наносят на упаковку, этикетку любым способом (типографическим, с помощью штампа), исключающим их смывание или стирание. Краски, применяемые для маркировки, должны быть допущены органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.3 Маркировка должна быть четкой, легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта. Остальные требования по маркировке должны соответствовать требованиям СТ РК 1010.

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

4.5.5 На транспортной таре при помощи трафарета штампа, этикетки или ярлыки должна быть нанесена маркировка на государственном и русском языках с указанием следующих данных:

- наименование продукции или вида;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- объем продукта;
- количество единиц потребительской упаковки;
- дата выработки;
- условия хранения;
- номера партии;
- обозначение настоящего стандарта.

4.5.6 Дополнительно могут быть нанесены знаки и надписи информационного и рекламного характера.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809, для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

5.2 Готовый продукт принимают партиями. Под партиями понимают молочные продукты одного наименования, одной жирности, выработанные на одном предприятии в одну смену из одного танка или ванной.

5.3 Каждая партия выпускаемой продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта в соответствии с СТРК 3.34 и оформлена удостоверением о качестве установленной формы. Подлинник удостоверения о качестве хранится у изготовителя, получателю выдается его копия.

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

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

5.6 Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина М, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами Государственной санитарно. эпидемиологической службы Республики Казахстан, но не реже одного раза в три месяца.

5.7 Контроль содержания Staphilococcus aureus проводят не реже одного раза в 10 дней.

5.8 Испытания на подтверждение соответствия проводит орган аккредитованный в данной области, в порядке, установленном государственной системой подтверждение соответствия Республики Казахстан в соответствии с СТРК 3.34.

5.9 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из

показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.10 При возникновении споров в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы проводятся в порядке, определенном законодательством Республики Казахстан.

6 Методы контроля

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

6.2 Качество упаковки, внешний вид, консистенцию, цвет молочного продукта с йодной добавкой «Шетен» определяют визуально, вкус и запах - органолептически.

6.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867 (ГОСТ 30648.1).

6.4 Определение массовой долей белка по ГОСТ 23327 (ГОСТ 30648.2)

6.5 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

6.6 Определение титруемой кислотности по ГОСТ 3624.

6.7 Определение температуры продукта по ГОСТ 26574.

6.8 Определение массовой доли сахара по ГОСТ 3628.

6.9 Определение наличия фосфат азы по ГОСТ 3623.

6.10 Определение условной вязкости по ГОСТ 8420 и ГОСТ 9070.

6.11 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929. Определение токсичных элементов по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51962, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

6.12 Содержание йода в готовом продукте определяют методом золения

6.13 Остаточные количества радионуклидов определяются в порядке и по документам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, в том числе определение антибиотиков по ГОСТ Р 51600, хлорорганических пестицидов по ГОСТ 23452.

6.14 Общие правила проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446. Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225 и ИСО 8261: 2001.

6.15 Методы выявления и определения качества бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

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

6.17 Определение бактерий рода Salmonella по ГОСТ 30519.

6.18 Определение бактерий рода Staphilococcus aureus по ГОСТ 30347.

6.19 Определение молочнокислых микроорганизмов по ГОСТ 10444.11.

6.20 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.

6.21 Питательные среды при определении молочнокислых организмов готовят в соответствии с ГОСТ 10444.11.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Хранение

7.1.1 Транспортирование молочного продукта с йодной добавкой должно «Шетен» производиться специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретных видах транспорта.

7.2. Условия хранения и сроки годности молочного продукта должен соответствовать требованиям нормативных документов на конкретный вид продукта.

Продолжительность хранения молочного продукта с йодной добавкой при температуре не выше 4 ± 2^{0}С составляет не более 7 суток с момента окончания технологического процесса в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов, в том числе на предприятии- изготовителе не более 2-х суток.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие молочного продукта с йодной добавкой “Шетен» требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Приложение А
(обязательное)

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

Наименование	**Жир, г**	**Белок, г**	**Углеводы, г**	**Энергетическая ценность, ккал**
Молочный продукт с йодной добавкой «Шетен»	8,6	10,0	17,3	186,6

Приложение Б
(обязательное)

Таблица Б. 1 - Рецептура молочного продукта с йодной добавкой «Шетен» (на 1000 кг продукта с учетом потерь)

Наименование сырья и материалов	Количество сырья, кг
Творог нежирный	480,0
Сливки нормализованные, с массовой долей жира 20 %	120,0
Желатин	20,0
Сахар - песок	50,0
Соевое молоко	200,0
Моноглицериды дистилированные	5,0
Подсолнечное масло	25,0
Пюре аронии черноплодной	100,0
Итого:	1000,0

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 4.01.047 – 03 Санитарные правила и нормы « Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

[2] СП 1.2 006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами, часть 1.

[3] ИСО 8261: 2001 Молоко и молочные продукты. Общие руководящие указания по приготовлению проб для испытаний суспензий и растворов разведенных 1:10 для микробиологических исследований.

[4] CODEX STAN 79 : 1981 Джемы (плодово-ягодные варенья) и желе. Стандарт кодекса.

[5] CODEX STAN 82 : 1981 Нектары с мякотью из ягод, консервированные с применением только физических средств. Стандарт кодекса.

[6] CODEX STAN 175 : 1989 Соевые белковые продукты. Общий стандарт кодекса.

К 637. 35.352 **МКС 67.100.99** **КП ВЭД 15.51.40**

Ключевые слова: молочный продукт, йодная добавка, сливки, творог, сквашивание, стабилизатор, микробиологические показатели, токсичные элементы, гигиенические требования, качество, безопасность, хранение.

Для заметок

gost.e-ecolog.ru