ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукты молочные
СУФЛЕ
Общие технические условия

СТ РК 1108 - 2002

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Ассоциацией производителей молока и молочных продуктов Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 2 декабря 2002 г. № 446

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2008 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Определения	4
4	Классификация	4
5	Общие технические требования	5
6	Правила приемки	12
7	Методы контроля	13
8	Транспортирование и хранение	14
9	Гарантии изготовителя	14
Приложение А	Библиография	15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукты молочные
СУФЛЕ
Общие технические условия

Дата введения 2004.01.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты молочные - суфле.

Обязательные требования к качеству продукции, изложены в 5.2.2 (в части фосфотазы), 5.2.4, 5.2.5, маркировке - 5.4, упаковке - 5.5. Другие требования являются рекомендуемыми.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1010-99 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия.

ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия.

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия.

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 745-79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия

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

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия.

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

ГОСТ 10766-64 Масло кокосовое. Технические условия.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.

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

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

ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия.

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

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия.

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.

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

ГОСТ 30306-95 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия.

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

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

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

3 Определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с СТ РК 1010 и ГОСТ 17164.

В дополнение к ним в настоящем стандарте установлен следующий термин и его определение:

Суфле: Сладкий кисломолочный комбинированный продукт, вырабатываемый из пищевого структурирующего концентрата (КСП) или сухого обезжиренного молока и других молочных продуктов, высококачественных растительных жиров с добавлением или без добавления различных пищевкусовых продуктов, ароматизаторов и пищевых добавок, на основе которых приготовляют смесь с последующей гомогенизацией, пастеризацией профильтрованной смеси, сквашиванием чистыми культурами молочнокислых микроорганизмов, или без - с использованием молочной сыворотки или молочной или лимонной кислоты, взбиванием и упаковкой готового продукта.

4 Классификация

4.1 Суфле в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на:

- полужирные;
- пониженной жирности;
- нежирные.

4.2 Суфле в зависимости от способа изготовления подразделяют на:

- суфле глазированное;
- суфле неглазированное.

4.4 Суфле в зависимости от применяемых пищевкусовых продуктов, ароматизаторов и пищевых добавок подразделяют на суфле:

- суфле молочное;
- суфле молочное витаминизированное;
- суфле молочное с фруктово-ягодными наполнителями, в том числе витаминизированные;
- суфле молочное глазированное с фруктово-ягодными наполнителями;
- суфле молочное в сахарной пудре;
- суфле молочное в сахарной пудре с фруктово-ягодными наполнителями
- суфле молочное диабетическое.

5 Общие технические требования

5.1 Суфле должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной отрасли по нормативной и технологической документации, утвержденным в установленном порядке для конкретного наименования суфле.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям суфле должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность, покрытая равномерно: - желирующей корочкой; - шоколадной глазурью. Допускается на нижней стороне суфле просвечивание массы от оттисков сетки; - тонкой корочкой, равномерно обсыпанной сахарной пудрой.
Консистенция	Нежная, пористая, слегка затяжистая. При использовании вкусоароматических пищевых добавок и наполнителей – с наличием их частиц
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителями - в меру сладкий. При выработке с наполнителями и вкусоароматическими и пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных ингредиентов.
Цвет	Молочно-белый, с легким сероватым оттенком, равномерный по всей массе. При выработке с наполнителями, вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями - обусловленный цветом внесенных ингредиентов.
Форма	Форма - различная (прямоугольная, квадратная, круглая, овальная, цилиндрическая и т.п.), гладкая или с рифленой поверхностью.

5.2.2.По физико-химическим показателям суфле должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более Суфле нежирное: - молочное - диабетическое - молочное в сахарной пудре - молочное в сахарной пудре с фруктово-ягодным наполнителем; - молочное глазированное; - молочное глазированное с фруктово- ягодным наполнителем; - молочное с фруктово-ягодным наполнителем	 25 17 17 17 19 19 25
Массовая доля жира, %, не менее - пониженной жирности; - полужирный; - нежирный	 4,5 8,0 Не более 0,1
Массовая доля молочного белка, %	От 2,25 до 3,6
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	31,6
Массовая доля витаминов, %	Устанавливается в нормативной документации на конкретное наименование суфле
Кислотность, ^{0}Т	От 130 до 150
Фосфатаза	Отсутствует
Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар, %	Устанавливается в нормативной документации на конкретное наименование суфле, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными наполнителями
Энергетическая ценность, Ккал (кДж)	Устанавливается в нормативной документации на конкретное наименование суфле

Окончание таблицы 2

Примечания

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

2 При исследовании суфле по истечении 24 ч с момента их выработки допускается отклонение массовой доли сахарозы в продукте не более, чем на 1,5 % в меньшую сторону.

3 Значение массовой доли сахарозы относится к суфле, вырабатываемому с сахаром, а общего сахара в пересчёте на инвертный сахар – к суфле, вырабатываемому с плодово-ягодными наполнителями, в состав которых помимо фруктов и ягод входит сахар.

5.2.3 Шоколадная глазурь по органолептическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и аромат	Чистые, свойственные данному виду глазури, без органолептически ощутимых частиц сахара, какао-порошка
Консистенция	Однородная, достаточно плотная
Поверхность	Глазурь должна полностью покрывать поверхность суфле. Допускаются трещины и другие незначительные (не более 10 мм) механические повреждения глазури. Поверхность шоколадной глазури должна быть без следов «поседения»
Цвет	Для глазури шоколадной – равномерный, коричневый. Для глазури ароматической – равномерный, соответствующий цвету красителя. Для взбитой шоколадной с повышенной массовой долей влаги и ароматической глазури - более светлый оттенок цвета соответствующей глазури.

Окончание таблицы 3

Примечания
1 В суфле глазированном отклонение фактической массовой доли глазури от расчетной не должно превышать ± 2 %.
2 Допускается неравномерный цвет для плодово-ягодной глазури.
3 Глазурь продукта не должна прилипать к упаковочным материалам.

5.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в суфле не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] применительно к кисломолочным продуктам.

5.2.5 По микробиологическим показателям безопасности суфле должны соответствовать нормам, установленным в [1] применительно к кисломолочным продуктам.

5.3 Требования к сырью

5.3.1. При производстве суфле применяют:

- молоко коровье, закупаемое не ниже второго сорта, кислотность не более 19^0 Т, плотностью не менее 1027 кг/м^3 по ГОСТ 13264;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко коровье сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970 или по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- молоко коровье сгущеное обезжиренное по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- молоко коровье обезжиренное плотностью не менее 1030 кг/м^3, кислотностью не более 20^0 Т, полученное при сепарировании коровьего молока по ГОСТ 13264;
- пахту, полученную при производстве сладкосливочного масла по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- пахту сухую распылительной сушки по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- оливковое масло по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- масло коровье по ГОСТ 37;

- масло из плодовых косточек и миндаля по ГОСТ 30306;

- масло кокосовое по ГОСТ 10766-64;

- концентрат структурирующий пищевой (КСП) по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- воду питьевую по ГОСТ 2874;

- сыворотку молочную сквашенную сгущенную по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- патоку крахмальную по ГОСТ 5194;

- полуфабрикат шоколадная глазурь по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- полуфабрикат жировая глазурь - по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- какао-порошок по ГОСТ 108;

- бактериальная закваска на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 Допускается применение сырья и компонентов импортного производства, разрешенных органами Государственной санитарно - эпидемиологической службы Республики Казахстан.

5.3.3 При производстве суфле используют следующие виды наполнителей, пищевых добавок, витаминов, в том числе импортного производства, разрешенных к применению органами Государственной санитарно - эпидемиологической службы Республики Казахстан.

- сахар- песок по ГОСТ 21;

- сахар-рафинад по ГОСТ 22;

- пудра рафинадная по ГОСТ 22;

- сиропы плодовые и ягодные натуральные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;

- экстракты плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 18078;

- пюре плодово-ягодные натуральные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- эссенции ароматические пищевые по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- ванилин по ГОСТ 16599;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- пищевые ароматизаторы натуральные, идентичные натуральным или искусственные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- плодово-ягодные наполнители по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- красители, подсластители, стабилизаторы консистенции по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- витамины, поливитаминные премиксы по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 На потребительскую тару должна быть нанесена на государственном и русском языках следующая информация:
- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя, упаковщика, наименование страны и места происхождения;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- стабилизаторы, пищевые и другие добавки (при их применении);
- пищевая ценность;
- дата изготовления и (или) срок годности;
- условия хранения;
- информация об энергетической ценности в 100 г продукта;
- условия применения;
- обозначение настоящего стандарта или нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- штриховой код (при наличии);
- информация о сертификации.

5.4.2 Реквизиты маркировки наносят на упаковку, этикетку любым способом (типографским, с помощью штампа), исключающим их смывание или стирание. Краски, применяемые для маркировки, должны быть допущены органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

Маркировка должна быть четкой и легкодоступной для прочтения.

Остальные требования по маркировке должны соответствовать требованиям СТ РК 1010.

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

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Суфле упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с молочными продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность суфле в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.2 Потребительскую тару укупоривают способом, обеспечивающим сохранность продукта при транспортировании и хранении.

5.5.3 Масса суфле в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Вместимость потребительской тары, $см^3$	Номинальное значение массы нетто суфле, г	Допускаемое отклонение массы нетто суфле в потребительской таре, г
25-50	От 25 до 50 включ.	±3,0
50-100	» 50 » 100 »	±4,0
100-150	» 100 » 150 »	±5,0
150-200	» 150 » 200 »	±6,0
200-250	» 200 » 250 »	±8,0
250-500	» 250 » 500 »	±10,0
Примечание - В мелкофасованном суфле, оформленном глазурью, должно быть глазури (20+2) % к массе готового продукта.		

5.5.4 Суфле упаковывают:

- в пергамент – по ГОСТ 1341;
- в бумажные пакеты из комбинированного материала по нормативной документации, утверждённой в установленном порядке;
- в стаканчики из полистирола по нормативной документации утверждённой в установленном порядке;
- в коробочки из полимерных материалов – по ГОСТ 25250;
- в алюминиевую кашированную фольгу – по ГОСТ 745.

Допускается упаковка в другие виды потребительской тары и упаковочных материалов.

5.5.5 Суфле в потребительской таре должны выпускаться с предприятия уложенными не более чем в четыре ряда по высоте в ящики из картона по ГОСТ 13515, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 13512, полимерные многооборотные ящики по нормативной документации утверждённой в установленном порядке.

5.5.6 Полимерные ящики с продуктом должны быть запломбированы, картонные склеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251. Полимерные ящики должны быть с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341, полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или других материалов, разрешенных органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

5.5.7 Масса нетто ящика не должна превышать 10 кг.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26809.

6.2 Готовый продукт принимают партиями. Под партией понимают суфле, выработанное на одном предприятии, в одну смену. Результаты контроля распространяются на всю партию.

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

6.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового суфле проводят в каждой партии.

6.5 Контроль содержания Staphilococcus aureus проводят не реже 1 раза в 10 дней.

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

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

6.8 Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, согласно установленным правилам.

6.9 Сертификационные испытания проводятся по пунктам раздела 5 .

6.10 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукта выполняет испытательный центр (лаборатория), аккредитованный в установленном порядке.

6.11 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному показателю, проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа считаются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ 9225 и ГОСТ 26809.

7.2 Контроль физико-химических показателей суфле проводят отдельно по каждой единице потребительской тары, включенной в выборку.

7.3 Качество упаковки определяют визуально. Внешний вид, консистенцию, цвет, вкус и запах суфле определяют органолептически.

7.4 Определение массы суфле осуществляют по ГОСТ 3622, влаги – по ГОСТ 3626, кислотности – по ГОСТ 3624.

7.5 Определение фосфатазы - по ГОСТ 3623.

7.6 Определение содержания сахарозы – по ГОСТ 3628.

7.7 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.8 Массовую долю белка определяют по ГОСТ 23327.

7.9 Энергетическую ценность продукта рассчитывают в соответствии с [1, Приложение 6].

7.10 Массовую долю жира, сахарозы, влаги и кислотность в суфле глазированном, определяют после удаления глазури.

7.11 Определение бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518.

7.12 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12. Дрожжи и плесени контролируются в суфле со сроком годности более 36 часов.

7.13 Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347; сальмонеллы – по ГОСТ 30519.

7.14 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, ртути - по ГОСТ 26927, мышьяка - по ГОСТ 26930, меди – по ГОСТ 26931, свинца – по ГОСТ 26932, кадмия - по ГОСТ 26933, цинка - по ГОСТ 26934.

7.15 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов определяют по методикам, утвержденным Государственной санитарно - эпидемиологической службой Республики Казахстан, пестицидов – по ГОСТ 23452.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование суфле должно производиться специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Хранение суфле должно производится в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) ^{0}С и относительной влажности 75-80 %.

8.3 Срок годности суфле устанавливается в нормативных документах на конкретный вид суфле и исчисляется с момента окончания технологического процесса, но не более 15 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 3-х суток.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие суфле требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования в соответствии с разделом 8.

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.047 (2.3.2.560)-97 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

[2] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами, ч.1.

УДК **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: суфле, молочно-кислые микроорганизмы классификация, упаковка, маркировка, технические требования, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности.

67 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.100.10

Изменение 1
СТ РК 1108-2002
Продукты молочные. Суфле. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 24 ноября 2004 г. № 389

Дата введения 2005.07.01

Раздел «Нормативные ссылки». Ввести СТ РК 1081- 2002 «Порядок разработки технологических инструкции и рецептур на пищевые продукты. Основные положения».

Пункт 5.2 Таблица 2:

Норму показателя «Массовая доля витаминов, %» изложить в редакции «Устанавливается в технологической инструкции, утвержденной в соответствии СТ РК 1081 на конкретное наименование суфле»;

Норму показателя «Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар, %» изложить в редакции «Устанавливается в технологической инструкции утвержденной в соответствии СТ РК 1081 на конкретное наименование суфле, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными наполнителями».

Пункт 5.4, п.п. 5.4.1, седьмой абзац изложить в редакции:

«- стабилизаторы, пищевые и другие добавки с указанием Е-код (при их применении)».

Пункт 5.5.3 Таблица 4 Показатель вместимости потребительской тары изложить в новой редакции:

Вместимость потребительской тары, $см^3$
От 25 до 50 включ.
» 50 » 100 »
» 100 » 150 »

»	150	»	200	»
»	200	»	250	»
»	250	»	500	»

Пункт 7.9 изложить в редакции «Энергетическую ценность продукта рассчитывают в соответствии с [1, Приложение 10]».

Дополнить пунктом 7.16 «Количество введенных в суфле витаминов контролируют при их закладке».

Приложение А «Библиография» нормативный документ СанПиН 4.01.047 (2.3.2.560) - 97 заменить на СанПиН 4.01.071-2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.10

СТ РК 1108-2002 «Продукты молочные. Суфле. Общие технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования к качеству продукции, изложены в 5.2.2 (в части фосфотазы) 5.2.3, 5.2.4, маркировке – 5.4, упаковке – 5.5. Другие требования являются рекомендуемыми. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru