

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРЫ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ НЕЖИРНЫЕ И ЖИРНЫЕ

Технические условия

СТ РК 976-94

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
при Кабинете Министров Республики Казахстан**

**Алматы
1994**

gost.e-ecolog.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Коллегии Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Казахстан от 5 августа 1994 года № 30

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **1999 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРЫ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ НЕЛИРНЫЕ И ЖИРНЫЕ

Технические условия

Дата введения 1994-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры для плавления нежирные и жирные, предназначенные для использования в производстве плавленых сыров.

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

Обязательные требования к качеству сыров для плавления нежирных и жирных, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в п.п. 4.3, 4.4, 4.5, 4.6.

Стандарт пригоден для сертификационных целей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 61-75 "Кислота уксусная. Технические условия";

ГОСТ 450-77 "Кальций хлористый технический. Технические условия";

ГОСТ 1341-84 "Пергамент. Технические условия";

ГОСТ 1760-86 "Подпергамент. Технические условия";

ГОСТ 2226-88 "Мешки бумажные. Технические условия";

ГОСТ 3118-77 "Кислота соляная. Технические условия";

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

ГОСТ 3627-81 "Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия";

ГОСТ 3652-69 "Кислота лимонная моногидрат и безводная. Технические условия";

ГОСТ 4168-79 "Натрий азотнокислый. Технические условия";

ГОСТ 4217-77 "Калий азотнокислый. Технические условия";

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

Издание официальное

ГОСТ 8273-75 "Бумага оберточная. Технические условия";

ГОСТ 8777-80 "Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия";

ГОСТ 13264-70 "Молоко коровье. Требования при закупках";

ГОСТ 13361-84 "Ящики дощатые для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия";

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

ГОСТ 13830-91 "Соль поваренная пищевая. Технические условия";

ГОСТ 14192-77 "Маркировка груза";

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 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка";

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

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

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

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

ОСТ 43 113-77 "Закваски бактериальные сухие и жидкие";

ОСТ 113-25-2I-80 "Натрий фосфорнокислый двузамещенный для Пищевой промышленности. Технические условия";

ТУ 6-0I-I087-82 "Мешки из полимерных пленок. Технические условия

ТУ 6-09-3372-75 "Кислота молочная. Технические условия";

ТУ 6-09-4711-8I "Кальций хлористый. Технические условия";

ТУ 6-09-5077-83 "Кальций хлористый 2-водный. Технические условия

ТУ 10-02.01.111-89 "Пепсин пищевой свиной. Технические условия;

ТУ 10.02.01.129-91 "Пепсин пищевой говяжий. Технические условия";

ТУ 10-02.823-69 "Ферментные препараты ВНИИМС ФП-6. Технические условия";

ТУ 10-02.824-89 "Сычужный порошок. Технические условия";

ТУ 10.02.851-90 "Ферментные препараты ВНИИМС. Технические условия";

ТУ 10-10-04-05-89 "Барабаны деревянные. Технические условия";

ТУ 49 522-83 "Пепсин пищевой куриный. Технические условия";

ТУ 49 1176-85 "Пахта-сырье".

3 Ассортимент

3.1 Сыры для плавления нежирные выпускаются следующих наименований:

- сыр нежирный;
- сыр нежирный ускоренного созревания;
- брынза из обезжиренного молока.

Сыры для плавления жирные выпускаются следующих наименований:

- сыр типа российского;
- быстросозревающий сыр;
- сырная масса;
- сырная масса без созревания;
- сыр свежий несоленый жирный.

3.2 Коды ОКП приведены в обязательном приложении А.

4 Технические требования

4.1 Сыры должны 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 сыров должны применять следующие сырье и основные материалы:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- молоко коровье обезжиренное, получаемое при сепарировании заготовляемого коровьего молока;
- сладкосливочного масла по ТУ 49 1178;
- закваска бактериальная по ОСТ 49 113, приготовленная на чистых культурах молочнокислых бактерий;
- ферментный препарат ВНИИМС по ТУ 10.02.851; сычужный порошок по ТУ 10-02.824;
- пепсин пищевой говяжий по ТУ 10.02.01.129;
- пепсин пищевой свиной по ТУ 10.02.01.111;
- ферментный препарат ВНИИМС ФП-6 по ТУ 10-02.823; пепсин пищевой куриный по ТУ 49 522;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830,не ниже первого сорта, молотая, нейодированная;
- кальций хлористый технический по ГОСТ 450,не ниже первого сорта;
- кальций хлористый двуводный по ТУ 6-09-5077;
- кальций хлористый по ТУ 6-09-4711;
- калий азотнокислый по ГОСТ 4217; натрий азотнокислый по ГОСТ 4168;

- натрий фосфорнокислый двузамещенный двенадцативодный для пищевой промышленности по ГОСТ 113-25-21;
- кислота уксусная по ГОСТ 61;
- кислота молочная по ТУ 6-09-3372;
- кислота соляная по ГОСТ 3118;
- кислота лимонная по ГОСТ 3652;
- составы для покрытия сыров, полимерные пленки и другие упаковочные материалы, разрешенные органом здравоохранения для этих целей.

4.3 По органолептическим показателям сыры для плавления должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	**Характеристика**			
	Сыр типа российского	Быстросозревающий сыр	Сырная масса	Сырная масса без созревания
1	2	3	4	5
Внешний вид	Поверхность ровная, чистая, покрытая парафиновой смесью. Допускается упаковка в полимерную пленку			Упакована в мешки из полимерных материалов
		При формировании в мешки из полимерных материалов должна быть обеспечена плотная набивка. Может быть упакована в бочки, поверхность залита парафиновой смесью или покрыта пергаментом		
Вкус и запах	Умеренно выраженный сырный, кисловатый	Чистый, сырный, слегка пряный	Чистый, кисловатый	Чистый, кисломолочный
Консистенция	Однородная, в меру плотная до твердой	Однородная		Слегка несвязная, допускается крошливая
Цвет	От белого до светло – желтого			Белый со слегка желтоватым оттенком
Рисунок	Пустотный, неравномерный, щелевидный или полностью отсутствует	Отсутствует. Допускается наличие небольших пустот		Отсутствует

Продолжение таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика		
	Сыр нежирный	Сыр нежирный ускоренного созревания	Брынза из обезжиренного молока
1	6	7	8
Внешний вид	Поверхность сыра ровная, чистая, покрытая парафиновой смесью. Допускается упаковка в полимерную пленку При упаковки в бочки поверхность сыра должна быть покрыта парафиновой смесью		Поверхность брынзы чистая, без ослизнения, без корки
		При формировании сыра в мешки из полимерного материала должна быть обеспечена плотная набивка	
Вкус и запах	Для зрелого сыра в меру выраженный сырный, кисловатый, для свежего кисловатый	Умеренно выраженный сырный, кисло-молочный	Кисловатый, в меру соленый
	Допускается слабая горечь и слабокормовой вкус и запах		
Консистенция	От связной до слегка крошливой, допускается слегка ремнистая	В меру связная, допускается слегка крошливая	Однородная, в меру плотная, допускается слегка грубая или слегка резинистая
Цвет теста	Белый или светло – желтый, слегка стекловидный	Белый или светло – желтый, слегка стекловидный	Белый, однородный по всей массе
Рисунок	Характер рисунка различный, при оценке качества сыра не учитывается.	Рисунок пустотный, разнохарактерный и при оценке качества сыра не учитывается	На разрезе пустоты различных форм и размеров

Примечание: Сыры, имеющие тухлый, резко выраженный горький, сильно выраженный кормовой вкус и запах, промышленной переработке не подлежат.

4.4 По форме, размерам и массе сыра должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование сыра	Форма сыра	Длина, см	Ширина, см	Высота, см	Диаметр, см	Масса, кг
Сыр нежирный	Бочки деревянные	-	-	-	-	50, 100
	Прямоугольный брусок со слегка округлыми гранями и выпуклыми боковыми поверхностями	32-34 26-28 48-50 24-30	15-17 26-28 18-20 12-15	10-12 9-11 12-17 9-12	- - - -	5,5-6,5 6,5-9,5 11-18 2,5-6,0
	Низкий цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округлыми гранями. Верхняя и нижняя поверхность могут быть выпуклыми	- - - - -	- - - - -	10-14 8-11 10-12 12-16 12-16	70-80 24-28 32-36 32-36 24-28	40-60 3,5-7,5 8,5-14,0 10,5-18,0 5,5-11,0
Сыр нежирный ускоренного созревания	Бочки деревянные	-	-	-	-	50,100
	Мешки двойные из полимерных материалов	-	-	-	-	20,25
	Прямоугольный брусок	24-30	12-15	9-12	-	2,5-6,0
Брынза из обезжиренного молока	Прямоугольный брусок	10-11	10-11	7-9	-	1,0-1,5
Сыр типа российский	Низкий цилиндр	-	-	12-16	34-36	12-18
	Низкий цилиндр	-	-	12-16	26-28	7-10
Быстросозревающий сыр	Прямоугольный брусок	35-37	27-29	14-16	-	14-19
	Двойные мешки из полимерных материалов	-	-	-	-	20-25
	Бочки деревянные	-	-	-	-	50,100,200
Сырная масса	Прямоугольный брусок	35-37	27-29	14-16	-	14-19

	Двойные мешки из полимерных материалов	-	-	-	-	20-25
	Бочки деревянные	-	-	-	-	50,100,200
Сырная масса	Двойные мешки из полимерных материалов	-	-	-	-	20
	Бочки деревянные	-	-	-	-	25,50,100
Сыр свежий несоленый жирный	Прямоугольный брусок	24-30	12-15	9-12	-	2,5-6,0
	Низкий цилиндр	-	-	8-11	24-28	3,5-7,5
	Высокий цилиндр	-	-	25-35	8-10	2,0-3,0

Примечание-Допускаются куски брынзы и сыра массой не менее 200 г в количестве не более 10% и крошка брынзы в количестве не более 5% к массе нетто.

4.5 По физико-химическим и медико-биологическим показателям сыры для плавления должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

4.6 Содержание пестицидов в сырах для плавления не должно превышать допустимых уровней, установленных «медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 01.08.89г. №5061-89.

Таблица 3

Наименование показателя	**Наименование сыра**								
	Сыр типа российского	**Сыр типа российского**	**Быстросозревающий сыр**	**Сырная масса**	**Сырная масса без созревания**	**Сыр нежирный**	**Сыр нежирный ускоренного созревания**	**Брынза из обезжиренного молока**	**Сыр свежий несоленый жирный**
Массовая доля жиров в сухом веществе, %, не менее	40	30	40	40	40	-	-	-	45
Массовая доля влаги, %, не более	43	46	51	53	60	60	60	65	46
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,0	2,5	2,5	2,5	3	3	4	-
Токсичные элементы:									
свинец, мг/кг, не более:	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
кадмий, мг/кг, не более:	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2

мышьяк, мг/кг, не более:	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ртуть, мг/кг, не более:	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
медь, мг/кг, не более:	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
цинк, мг/кг, не более:	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
Микотоксины:									
афлотоксин B_1	Не допускается								
афлотоксин M_1	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005
Антибиотики:									
тетрацикли-новой группы, ед/г,	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01
пенициллин	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01
стрептомицин	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5
Радионуклиды:									
цезий 134, 137, Ки/кг	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$	$1,0\text{-}10^{-8}$
стронций 90 Ки/кг	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$	$1,0\text{-}10^{-9}$

Примечание-Допускается:

1. Отклонение в сторону уменьшения от установленной настоящими стандартом нормы по массовой доле жира в сухом веществе до 2%.
2. Выпуск сырной массы без созревания несоленой.
3. Отгрузка свежего нежирного сыра несоленого по согласованию с потребителем.
4. Повышение влаги в нежирном сыре в отдельных случаях на 1% в количестве не более 10% от принимаемой партии.

4.7 Срок созревания сыров для плавления:

- сыра типа российского, не менее - 30 суток;
- быстросозревающего сыра, не менее - 15 суток;
- сырной массы, не менее - 5 суток;
- нежирного сыра, не менее - 30 суток;
- брынзе, не менее - 20 суток;
- нежирного сыра ускоренного созревания - 15 суток.

4.8 Для закладки на длительное хранение и в отдельных случаях для непосредственной переработки, по согласованию с потребителем, отгружать нежирный сыр в возрасте 5-10 суток.

4.9 Сыры для плавления выпускаются без подразделения на сорта.

4.10 Сыры должны быть упакованы в транспортную тару:
- ящики дощатые по ГОСТ 13361;
- барабаны деревянные по ТУ 10-10-04-05;
- ящики картонные по ГОСТ 135;
- мешки бумажные по ГОСТ 2226;
- бочки деревянные по ГОСТ 8777;
- мешки из полимерных пленок по ТУ 6-01-1087
- оберточная бумага по ГОСТ 8273;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1750 или другую тару, разрешенную органом здравоохранения.

4.11 Сыр типа российского укладывается в барабаны или дощатые ящики, выстланные внутри оберточной бумагой.

Сыр брусковый быстросозревающий парафинированный и брусковая парафинированная масса упаковываются в оберточную бумагу и укладываются в ящики дощатые или картонные.

Сыр брусковый быстросозревающий и брусковая сырная масса, а также сыр быстросозревающий, сырная масса и сырная масса без созревания, упакованные в мешки из полимерных материалов, укладываются в ящики дощатые, картонные или бумажные мешки. Дощатые ящики предварительно должны быть выложены изнутри оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом.

Сыр быстросозревающий, сырная масса и сырная масса без созревания могут быть упакованы в бочки. Бочки предварительно выкладывают изнутри пергаментом или другим материалом его заменяющим.

4.12 Сыр нежирный брусковый парафинированный и в полимерной пленке укладывается в ящики дощатые.

Сыр цилиндрической формы - в ящики дощатые и барабаны деревянные.

Сыр нежирный и сыр ускоренного созревания (кроме бруска и цилиндра) могут быть упакованы в бочки деревянные вместимостью 50 и 100дм^3, а сыр ускоренного созревания с набивкой в мешки из полимерных материалов в ящики или бумажные мешки.

Брынза должна быть упакована в деревянные бочки вместимостью 50 или 100 дм^3 уложена плотными радами доверху и полностью залита рассолом с концентрацией поваренной соли 14-15%. Допускается в каждую бочку упаковывать брынзу однородную по качеству.

4.13 Допускается повторное использование тары при соответствующей санитарной обработке.

4.14 В каждую единицу упаковки помещают сыры одного вида к приблизительно одного возраста

4.15 Допускается перевозка сыров в виде брусков или цилиндров без тары при согласовании с потребителем и при условии сохранения его качестве.

4.16 На каждой головке сыра типа российского, бруске (цилиндре) нежирного сыра и сыра ускоренного созревания должны быть нанесены дата изготовления (число и месяц), номер выработки и производственная марка.

4.17 Дата изготовления и номер выработки могут быть нанесены путем оттиска металлических цифр или опрессовывания в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр (цифры располагают в центре одного из полотен сыра).

4.18 Производственная марка наносится на сыр несмываемой безвредной краской, разрешенной органом здравоохранения, при помощи штемпеля и состоит из следующих обозначений:

- массовой доли жира в сухом веществе, в процентах;
- номера предприятия-изготовителя;
- сокращенного наименования области (республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке).

Форма и размер производственной марки указаны в таблице 5

Таблица 5

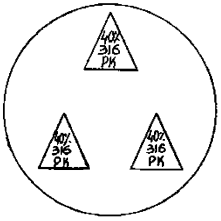
Наименование сыра	Форма марки	Размер марки
Сыр типа российского 40%-ной жирности	Равносторонний треугольник	Сторона треугольника 40 мм
Сыр типа российского 30%-ной жирности	Шестиугольник с двумя острыми и четырьмя тупыми углами	Расстояние между острыми углами 30мм
Нежирный сыр и сыр ускоренного созревания	Прямоугольник	Стороны: длина 60 мм Ширина 30 мм

Марки на сыре располагаются на полотне сыра (противоположному с маркировкой даты) в порядке указанном на черт. 1-3

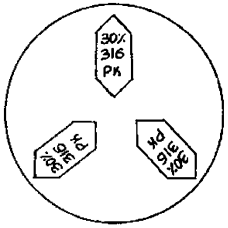
Маркировка сыров для плавления



чертеж 1. Нежирного



чертеж 2. Типа российского



чертеж 3. Типа российского

4.19 Маркировка быстросозревагащего сыра, сырной массы, сырной массы без созревания, нежирного сыра ускоренного созревания (кроме бруска) и брынзы производится на таре.

На одной из торцевых сторон ящика, на верхнем днище бочки и на бумажных мешках прочной несмывающейся краской при помощи трафарета или путем наклеивания этикетки наносят маркировку с обозначением:

- наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака;
- наименования продукта;
- даты выработки;
- порядковый номер места;

- массы нетто брутто и количество сыров или массы нетто, тары, брутто (без рассола);
- массовой доли жира в сухом веществе сыра, в процентах;
- обозначение настоящего стандарта.

4.20 Транспортная маркировка с нанесением манипуляционного знака "Боится нагрева" - по ГОСТ I4I92.Допускается вместо манипуляционного знака делать надпись на этикетке "Боится нагрева".

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объема выборки производится по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемого сыра для плавления должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия-изготовителя и оформлена удостоверением о качестве установленной формы.

5.3 Получатель имеет право производить контрольную проверку качества сыра для плавления и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта.

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

5.5 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта.

5.6 Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб и подготовка проб к анализу - по ГОСТ 26809.

6.2 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867, влаги по ГОСТ 3626.

6.3 Массовую долю поваренной соли определяют при возникновении разногласий в оценке качества по ГОСТ 3627.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 25927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934; антибиотиков, микотоксинов, радионуклидов по методам, утвержденным органом здравоохранения; пестицидов по методам, утвержденным органом здравоохранения и ГОСТ 23452 в аккредитованных лабораториях.

6.5 Органолептическую оценку проводят при температуре сыра (18±2)°С.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование сыра должно производиться всеми ведами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается перевозка сыров открытым транспортом при условии обязательного укрытия продукта брезентом или другим материалом, заменяющим его.

7.2 Сыры для плавления жирные должны храниться на складах поставщиков (потребителей) при температуре от минус 2 до 5°С и относительной влажности воздуха (82+2)% , нежирные от 0 до 5°С или от минус 7 до минус 12°С и относительной влажности воздуха (82±2)%.

7.3 Срок хранения сыров для плавления:

1. сыра типа российского, не более	8 мес
2. быстро созревающего сыра, не более	3 мес
3. сырной массы брусковой парафинированный, упакованной в бочки, не более	1мес
4. сырной массы в полимерных мешках, не более	5 сут
5. сырной массы без созревания:	
при температуре от минус 2 до ^{0}С, не более	1,5 мес
при температуре от 0 до % 5^{0}С, не более	20 сут
6. сыр свежий несоленый жирный, не более	5 сут
7. сыр нежирный:	
при температуре от минус 7 до минус 12^{0}С	8 мес
при температуре от 0 до 5^{0}С	3 мес
8. сыр нежирный ускоренного созревания:	
а) в бочках, брусках	
при температуре от минус 7 до минус 12^{0}С	1,5 мес
при температуре от 0 до 5^{0}С	1 мес
б) в мешках	
при температуре от минус 7 до минус 12^{0}С	1 мес
при температуре от 0 до 5^{0}С	0,5 мес
9. брынза из обезжиренного молока:	
при температуре от минус 7 до минус 12^{0}С	8 мес
при температуре от 0 до 5^{0}С	3 мес

7.4 Во время хранения в случае необходимости рассол в бочке е брынзой заменяют, в случае утечки доливают.

7.5 Хранение сыров для плавления совместно с другими продуктами (рыбой, мясом, копченостями, луком, фруктами) в одной камере не допускается.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие сыров для плавления требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения к транспортирования.

Приложение А
(обязательное)

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Коды ОКП
Сыры для плавления нежирные	92 2951 0500
Сыры для плавления жирные	92 9251 0600

УДК 637.3 **Группа Н 17**

Ключевые слова: область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

67 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.100.30

Изменение 1
СТ РК 976-94
Сыры для плавления нежирные и жирные. Технические условия

Утверждено и введено в действие приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 2 ноября 2004 г. № 361

Дата введения 2005.07.01

Структурный элемент «Предисловие». Дополнить абзацем «Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом CODEX STAN A-8 b

«Сыр плавленый и пастообразный плавленый сыр. Общий стандарт кодекса» в части технических требований».

Структурный элемент «Содержание». Слова «Приложение А» - исключить.

Раздел 2. Нормативные ссылки. Ввести СТ РК 1081- 2002 «Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения».

«ГОСТ 61-75 Кислота уксусная. Технические условия;

ГОСТ 4168-79 Натрий азотнокислый. Технические условия;

ГОСТ 4217-77 Калий азотнокислый. Технические условия;

ОСТ 49 113-77 Закваски бактериальные сухие и жидкие;

ОСТ 113-25-21-80 Натрий фосфорнокислый двухзамещенный для пищевой промышленности. Технические условия;

ТУ 6-01-1087-82 Мешки из полимерных пленок. Технические условия;

ТУ 6-09-3372-75 Кислота молочная. Технические условия;

ТУ 6-09-4711-81 Кальций хлористый. Технические условия;

ТУ 6-09-5077-83 Кальций хлористый 2-водный. Технические условия;

ТУ 10.02.01.Ш-89 Пепсин пищевой свиной. Технические условия;

ТУ 10.02.01.129-90 Пепсин пищевой говяжий. Технические условия;

ТУ 10-02.823-89 Ферментные препараты ВНИИМС ФП-6. Технические условия;

ТУ 10-02.824-89 Сычужный порошок. Технические условия;

ТУ 10.02.851-90 Ферментные препараты ВНИИМС. Технические условия;

ТУ 10-10-04-05-89 Барабаны деревянные. Технические условия;

ТУ 49 522-83 Пепсин пищевой куриный. Технические условия;

ТУ 49 1178-85 Пахта-сырье. Технические условия.» - исключить.

Заменить:

«ГОСТ 1341-84 «Пергамент. Технические условия» на ГОСТ 1341-97 «Пергамент растительный. Технические условия»;

ГОСТ 3118-77 «Кислота соляная. Технические условия» на ГОСТ 3118-77 «Реактивы. Кислота соляная. Технические условия»;

ГОСТ 3652-69 «Кислота лимонная моногидрат и безводная. Технические условия» на ГОСТ 3652-69 «Реактивы. Кислота лимонная моногидрат и безводная. Технические условия»;

ГОСТ 13264-70 «Молоко коровье. Требования при закупках» на ГОСТ 13264-88 «Молоко коровье. Требования при закупках»;

ГОСТ 13361-84 «Ящики дощатые для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия» на ГОСТ 10131-93 «Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности сельского хозяйства и спичек. Технические условия»;

ГОСТ 13830-91 «Соль поваренная пищевая. Технические условия» на ГОСТ 13830-97 «Соль поваренная пищевая. Общие технические условия»;

ГОСТ 14192-77 «Маркировка грузов» на ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов»».

Раздел 3. Пункт 3.2 – исключить.

Раздел 4. Пункт 4.2. Обозначения ТУ, ОСТ – исключить, записать как «по действующей нормативной документации».

Дополнить: «Допускается использовать сырье материалы и пищевые добавки, разрешенные к применению органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке и в соответствии с [1]».

Пункт 4.3. Таблица 1. Примечание к таблице указать в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Пункт 4.4 изложить в новой редакции: «4.4 Форма и масса должны соответствовать требованиям, установленным в технологических инструкциях на конкретное наименование сыра», утвержденных в соответствии с СТ РК 1081

Таблицу 2 – исключить.

Пункт 4.5 исключить слова «и медико-биологическим». В таблице 3 показатели токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов – исключить. Примечание к таблице указать в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Пункт 4.6 изложить в новой редакции: «4.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных в [2].

Пункт 4.10. Обозначения ТУ – исключить, записать как «по действующей нормативной документации».

Приложение А. Слова «Коды ОКП» - исключить, заменить на «Библиография»

«[1] CODEX STAN A-8 b 1978 Сыр плавленый и пастообразный плавленый сыр. Общий стандарт кодекса».

«[2] СанПиН 4.01.071-03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Ключевые слова. Ввести код «МКС 67.100.30».

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.30

СТ РК 976-94 «Сыры для плавления нежирные и жирные. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству мясных вареных продуктов, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в п. 4.6 и п.4.8. Стандарт пригоден для сертификационных целей.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru