ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Технические условия

СТ РК 715-95

Издание официальное

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

**Алматы
1995**

gost.e-ecolog.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйство Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Коллегии Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Казахстан от 18 апреля 1995г №15

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2000 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ТУ 10.02.02.62-89, ГУ 10.02.825-69. ГУ 49 354-76, ГУ 49 689-85, ТУ 49 580-79, ТУ 49 1069-85, ТУ 49 962-83, РСТ КазССР 715-01, ТУ IO КазССР 14.162-90, ТУ 49 КазССР 89-01, ТУ 49 КазССР 104-05

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	6
4	Технические требования	8
5	Правила приемки	26
6	Методы контроля	27
7	Транспортирование и хранение	29
8	Гарантии изготовителя	30
	Приложение А (обязательное). Коды ОКП	33
	Приложение Б (обязательное). Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г плавленых сыров	35

ГОСУДАРТСВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ
Технические условия

Дата введения 1995-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плавленые сыры, вырабатываемые из различных сыров, коровьего масла, сухого цельного и обезжиренного молока, творога и других молочных продуктов, путем тепловой обработки с введением солей-плавителей и наполнителей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

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

Требования к качеству плавленых сыров, обеспечивающие их безопасность для жизни здоровья населения, изложены в пунктах 4.3, 4.4 и 4.5.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-78 "Сахар-песок. Технические условия";

ГОСТ 37-91 "Масло коровье. Технические условия";

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

ГОСТ 106-76 "Какао-порошок. Технические условия";

ГОСТ 240-85 "Маргарин. Общий технические условия";

ГОСТ 342-77 "Натрий фосфорнокислый пиро. Технические условия";

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

ГОСТ 908-79 "Кислота лимонная пищевая. Технические условия";

ГОСТ 1341-84 "Пергамент. Технические условия";

ГОСТ 1349-85 "Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия";

ГОСТ 1723-86 "Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия";

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

Издание официальное

ГОСТ 2156-76 "Натрий двууглекислый. Технические условия";

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

ГОСТ 3343-89 "Консервы. Продукты томатные концентрированные. Технические условия";

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

ГОСТ 3527-81 "Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия";

ГОСТ 4207-75 "Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия";

ГОСТ 4495-87 "Молоко цельное сухое. Технические условия";

ГОСТ 4530-76 "Кальций углекислый. Технические условия";

ГОСТ 5531-70 "Орехи лещины. Технические условия";

ГОСТ 5717-91 "Банки стеклянные для консервов. Типы и основные размеры";

ГОСТ 5823-78 "Цинк уксуснокислый 2-водный. Технические условия";

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

ГОСТ 5981-85 "Банки металлические для консервов. Технические условия";

ГОСТ 6709-72 "Вода дистиллированная. Технические условия";

ГОСТ 6805-88 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия";

ГОСТ 7457-91 "Консервы рыбные. Паштеты. Технические условен";

ГОСТ 7587-71 "Лук репчатый сушеный. Технические условия";

ГОСТ 7616-35 "Сыри сычужные твердые. Технические условия";

ГОСТ 7730-89 "Пленка целлюлозная. Технические условия";

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

ГОСТ 8677-76 "Кальция окись. Технические условия";

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

ГОСТ 10131-87 "Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей и спичек. Технические условия";

ГОСТ 10970-87 "Молоко сухое обезжиренное. Технические условия";

ГОСТ 11041-88 "Сыр российский. Технические условия";

ГОСТ 11293-89 "Желатин пищевой. Технические условия";

ГОСТ 11354-82 "Ящики деревянное многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия";

ГОСТ 12026-76 "Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия";

ГОСТ 13358-84 "Ящики дощатые для консервов. Технические условия";

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

ГОСТ 13493-86 "Натрий триполифосфат. 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 картона тарного плоского склеенного для сливочного масла и маргарина. Технические условия";

ГОСТ 13516-86 "Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых, жидкостей. Технические условия";

ГОСТ 13630-91 "Соль поваренная пищевая. Общие технические условия";

ГОСТ 13908-68 "Перец сладкий свежий. Технические условия";

ГОСТ 14192-77 "Маркировка грузов";

ГОСТ 14260-89 "Плод стручкового перца. Технические условия";

ГОСГ 14919-83 "Электроплиты, электроплитки и жарочные электро шкафы битовые. Общие технические условия";

ГОСТ 16131-86 "Колбасы сырокопченые. Технические условия";

ГОСТ 16280-88 "Агар пищевой. Технические условия";

ГОСТ 16351-86 "Колбасы полукопченые. Технические условия";

ГОСТ 16599-71 "Ванилин. Технические условия";

ГОСГ 16832-71 "Орехи грецкие. Технические условия";

ГОСТ 16833-71 "Ядро грецкого ореха";

ГОСТ 16834-81 "Орехи фундука. Технические условия";

ГОСТ 16835-81 "Ядро орехов фундука. Технические условия";

ГОСТ 17111-88 "Арахис. Требования при заготовках и поставках";

ГОСТ 17471-83 "Соусы томатные. Технические условия";

ГОСТ 19792-87"Мед натуральный. Технические условия";

ГОСТ 20292-74 "Приборы мерные лабораторные стеклянные. Бюретки, пипетки. Технические условия";

ГОСТ 21031-90 "Семена тмина. Технические условия";

ГОСТ 22280-76 "Натрий лимоннокислый трехзамещенный. Технические условия";

ГОСТ 24104-88 "Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия";

ГОСТ 24645-81 "Паста белковая мороженая "Океан". Технические условия";

ГОСТ 24881-81 "Тмин. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия";

ГОСТ 25336-82 "Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры";

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. Метод определения мышьяка"

ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод 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 28498-80 "Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования";

ГОСТ 29045-91 "Пряности. Перец душистый. Технические условия";

ГОСТ 29047-91 "Пряности. Гвоздика. Технические условия";

ГОСТ 29050-91 "Пряности. Перец черный и белый. Технические условия";

ГОСТ 29053-91 "Пряности. Перец красный молотый. Технические условия";

ГОСТ 29056-91 "Пряности. Тмин. Технические условия";

ГОСТ 29148-91 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия";

ГОСТ 10-02-02-3-87 "Сыворотка молочная. Технические условия";

ГОСТ 10-87-87 "Оболочка из целлофановой пленки (целлофан)";

ГОСТ 10-94-87 "Полуфабрикат какао-порошок";

ГОСТ 10-162-88 "Сиропы плодовые и ягодные натуральные";

ГОСТ 18 36-71 "Цикорий молотый";

ГОСТ 18 103-84 "Эссенции ароматические пищевые";

ГОСТ 18 300-76 "Перец сладкий натуральный";

ГОСТ 49 91-84 "Сыры рассольные";

ГОСТ 49 108-76 "Белок лицевой молочный";

ГОСТ 49 145-80 "Коптильный препарат ВНИИМП";

ГОСТ 61.6.1-91 "Грибы сушеные";

ТУ 6-01-1086-82 "Пленка поливинилиденхлоридная "Повиден". Технические условия";

ТУ 6-14-22-206-81 "Водная паста сорбиновой кислоты":

ТУ 6-14-358-76 "Сорбиновая кислота";

ТУ 10.02.01.75-88 "Субпродукты мясные обработанные";

ТУ 10.02.01.111-89 "Пепсин пищевой свиной";

ТУ 10.02.01.129-90 "Пепсин пищевой говяжий";

ТУ 10-02-02-12-86 "Сыворотка гидролизная сгущенная";

ТУ 10-02-02-15-87 "Сироп глюкозо-галактозный";

ТУ 10-02-02-44-87 "Концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации (КСБ-УФ)";

ТУ 10-02-02-59-88 "Сыры сычужные полутвердые пониженной жирности"

ТУ 10.02.02.81-89 "Сыр бийский";

ТУ 10.02.02.789.08-89 "Сливки из коровьего молока. Технические условия";

ТУ 10.02.02.789.09 89 "Сметана. Технические условия";

ТУ 10.02.02.789-65-91 "Закваски бактериальные сухие и жидкие

ТУ 10.02.806-89 "Полуфабрикат белковый из пахты";

ТУ 10.02.842-90 "Жир молочный";

ТУ 10.02.847-90 "Сыры мягкие и рассольные без созревания";

ТУ 10.02-848-90 "Масло сливочное бутербродное. Технические условия"

ТУ 10-02-927-91 "Сыворотка мелочная сухая. Технические условия";

ТУ 10-10-01-03-89 "Оболочка искусственная белковая "Белкозин" Технические условия"

ТУ 10-24-27-90 "Лента полистироловая для изготовления потребительской тары";

ТУ 10-64-06-126-88 "Экстракты пряностей (РСФСР)";

ТУ 49 167-71 "Масса белковая из подсырной сыворотки";

ТУ 49 173-71 "Белок сухой молочный пищевой";

ТУ 49 636-79 "Сливки из сыворотки";

ТУ 49 721-85 "Казеинаты пищевые";

ТУ 49 1142-85 "Головки сыров сборные для плавления";

ТУ 49 1178-85 "Пахта-сырье. Технические условия";

ТУ 63-102-119-90 "Стаканчики из полистирола для молочных продуктов";

ТУ 111-4-20-84 "Сироп мандариновый натуральный. Технические условия";

ТУ 113-25-06-14-86 "Фосфатная добавка (фонакон). Технические условия";

ТУ 113-25-110-90 "Натрий фосфорнокислый двузамещенный двенадцати водный. Технические условия";

ТУ 113-25-111-90 "Натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный. Технические условия";

РСТ ГССР 266-78 "Смесь грузинских сухих пряностей хмели-сунели";

РСТ КазССР 825-86 "Сыр пошехонский. Технические условия";

СТ РК 368-94 "Сливки пластические. Технические условия";

СТ РК 976-94 "Сыры для плавления нежирные и жирные. Технические условия";

СТ РК 91-96 "Творог. Технические условия";

ТУ 10 КазССР 14.161-90 "Сыр "Айский". Технические условия".

3 Ассортимент

3.1 В зависимости от вида основного сырья, технологии выработки и химического состава плавленые сыры (далее сыры) подразделяются на пять групп. Ассортимент, форма и масса должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Номер и наименование видовых групп	Наименование сыра (ассортимент)	Форма, масса
1	2	3
I Сыры плавленые Ломтевые	Советский Российский Чеддер Голландский Костромской Латвийский Городской Острый с перцем, со специями Осень Балтийский Балтийский с крылом К пиву Нептун С копчеными мясопродуктами С томатным соусом Бутербродный Столовой Целинный Алма-атинский Особый Особый с перцем, с томатом, с горчицей, с тмином, с аджикой Гвоздичка	Секторы и прямоугольные, бруски массой нетто 30, 62,5 и IOO г; батончики массой нетто IOO и 200 г диаметром от 3 до 5 см, кроме сыров: к пиву, нептун, с копчеными мясопродуктами, с томатным соусом, особый, бутербродный, целинный, алма-атинский, гвоздичка; Стаканчики и коробочки массой нетто от 100 до 250 г для сырое: осень, балтийский, балтийский с грилем, к пиву; блоки массой нетто до 10 кг для сыров: советский, российский, чеддер, голландский, костромской, латвийский, городской
II Сыры плавленый колбасные	Колбасный копченый Колбасный копченый с перцем Колбасный копченый с тмином Колбасный охотничий Колбасный охотничий со специями Бутербродный Алатау Пикантный Особый копченый	Батоны массой нетто до 3 кг, диаметром от 4 до 8 см, длиной от 20 до 40 см Батончики массой нетто 100и 200г, диаметром от 3 до 5 см, кроме сыров: туристский, особый, алатау, пикантный

	Туристский Туристский с тмином Туристский с перцем	
III Сыры плавленые пастообразные	Угличский сливочный Невский сливочный Янтарь Коралл Дружба Золна Лето Рокфор Кисломолочный С луком С петрушкой Луковичка Перчинка Аппетитный Паштетный Пингвин Чиполино	Секторы и прямоугольные бруски массой нетто 30, 62,5, и 100 г, кроме сыров: коралл, с луком, с петрушкой, луковичка, перчинка, пингвин, чиполино Батончики массой нетто 100 г и 200г, диаметром от 3 до 5 см, кроме сыров: с луком, с петрушкой, луковичка перчинка, пингвин, чиполино, паштетный, аппетитный, Стаканчика и коробочки массой нетто от 100 дои 250г, Блоки массой нетто до 10 кг для сыра дружба
IV Сыры плавленые сладкие	Шоколадный Кофейный Фруктовый Медовый Мятный Сказка С орехами Светлячок Сластена Золушка Цитрусовый	Секторы и прямоугольные бруски массой нетто 30,62.5, и 100 г, кроме сыра светлячок Батончики массой нетто 100 и 200г, диаметром от 3 до 5 см, кроме сыров: сказка, с орехами, светлячок, сластена, золушка, цитрусовый, Стаканчики и коробочки: массой нетто от 100 до 250г
V Сыры плавленые к обеду		Стаканчики и коробочки массой нетто от 100 до 250г, кроме сыров: с грибами для супа, с луком для супа, металлические лакированные банки массой нетто 100, 250г и по согласованию с потребителем до 1 кг, Прямоугольные бруски массой нетто 62.5 и 100г, кроме сыров: для овощных блюд, для макаронных блюд, с белыми грибами Блоки массой нетто до 10кг для сыров: с грибами для супа, с луком для супа Стеклянные банки массой нетто 250 г для сыров: для овощных блюд, для макаронных блюд, с белыми грибами

Примечание

Сыры в блоках массой нетто до 10 кг выпускают по согласованию с потребителем для предприятий общественного питания и производства колбасных изделий.

3.2 Коды ОКП приведены в приложении А

4 Технические требования

4.1 Сыры должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Для выработки сыров долины применять следующие виды сырья, основных материалов и вкусовые наполнителей.

4.2. Основное сырье:

- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616;
- сыр российский по ГОСТ 11041;
- сыры рассольные по ГОСТ 49 91;
- сыры мягкие и рассольные без созревания по ТУ 10.02.847;
- сыр айский по ТУ 10 КазССР 14.161;
- сыр бийский по ТУ 10.02.02.81; сыр пошехонский по РСТ КазССР 825;
- сыры сычужные полутвердые пониженной жирности по ТУ 10-02-02-59;
- сыры для плавления нежирные и жирные по СТ РК 976;
- головки сыров сборные для плавления по ТУ 49 1142;
- сыр свежий несоленый, сыры созревающие в полимерных пленках и
- другие виды сыров по действующей нормативно документации;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- масло сливочное бутербродное по ТУ 10.02.848;
- масло сливочное подсырное и другие виды масла по действующей нормативно документации;
- жир молочный но ТУ 10.02.842;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- сливки из коровьего молока по ТУ 10.02.02.789.08;
- сливки из сыворотки по ТУ 49 636;
- сметана по ТУ 10.02.02.789.09;
- сливки пластические по СТ РК 368;
- белок мелочный пищевой по ОСТ 49 108;
- белок сухой молочный пищевой по ТУ 49 173;
- казеинаты пищевые по ТУ 49 721;
- концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ) по ТУ 10-02-02-44
- масса белковая из подсырной сыворотки по ТУ 49 167;
- полуфабрикат белковый из пахты по ТУ 10.02.806;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- пахта-сырье по ТУ 49 1178;
- сироп глюкозо-галактозный по ТУ 10-02-02-15;
- творог по СТ РК 94-95;
- маргарин по ГОСТ 240;
- сыворотка гидролизная сгущенная по ТУ 10-02-02-12
- бакпрепараты, бакконцентраты по действующей документации;
- сыворотка молочная по ГОСТ 10-02-02-3;
- сыворотка молочная сгущенная по действующей нормативной;
- документации; сыворотка молочная сухая по ТУ 10-02-927;
- сыворотка деминерализованная по 49 940;
- закваски бактериальные по ТУ 10.02.02.789-65;

Пахта сгущенная, масса белковая для плавленых сыров, молоко сгущенное обезжиренное, пахта сухая, пахта сгущенная с сахаром, продукт молочный «СМП», творог полужирный и обезжиренный, белковая масса из творожной сыворотки и другие молочные продукты по действующей нормативной документации.

Допускаются к переработке сычужные сыры, брынза и другие молочные продукты с отклонениями от установленных норм по массовой доле влаги, жира, поваренной соли, а также по внешнему виду и консистенции.

Для выработки колбасного сыра допускается использование сыра и брынзы, вырабатываемых из овечьего молока.

Не допускаются для переработки на плавленые сыры: сычужные сыры, брынза и другие молочные продукты с прогорклым, тухлым, гнилостным, резко выраженным скалистым и плесневелым вкусом и запахом, с запахом нефтепродуктов, химикатов, а также с наличием заметных пригорелых частиц.

4.2.1 Основные материалы и вкусовые наполнители:

- кальций углекислый по ГОСТ 4530;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий лимоннокислый трехзамещенный по ГОСТ 22280;
- натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный по ТУ 113-25-111;
- натрий фосфорнокислый двузамещенный двенадцативодный по ТУ 113-25-110;
- натрий фосфорнокислый пирс по ГОСТ 342;
- натрий триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- фосфатная добавка (фонакон) по ГУ 113-25-06-14;
- агар пищевой по ГОСТ 16280, агароид по нормативной документации;
- арахис (бобы) по ГОСТ I7111;
- ванилин по ГОСТ 16599
- вода питьевая по ГОСТ 2874;

- грибы сушеные по ГОСТ 61 6.1;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- полуфабрикат какао-порошок по ГОСТ 10-94;
- колбасы полукопченке по ГОСТ 16351;
- колбасы сырокопченые по ГОСТ I6I3I;
- коптильный препарат ВНИИМП по ГОСТ 49 145;
- кофе натуральный жареный по ГОСТ 6805,
- кофе натуральный растворимый по ГОСТ 29148;
- репчатый лук репчатый свежий по ГОСТ 1723,
- лук сушеный по ГОСТ 7587и лук свежий по действующей нормативной документации
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832,
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16633;
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- орехи фундука по ГОСТ 16834,
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- паста белковая мороженая "Океан" по ГОСТ 24645;
- паста томатная по ГОСТ 3343, соусы томатные по ГОСТ 17471;
- паштеты рыбные по ГОСТ 7457;
- гвоздика по ГОСТ 29047;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий натуральный по ГОСТ 13908,
- перец сладкий консервированный и шинкования быстро замороженный по действующей нормативной документации;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- плод стручкового перца по ГОСТ 14260;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сорбиновая кислота по ТУ 6-14 - 358 и ТУ 6 14-22-206;
- сиропы плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 10-162;
- тмин по ГОСТ 29050 или ГОСТ 24881;
- семена тмина по ГОСТ 21031 и экстракт тмина по действующей нормативной документации;
- печень говяжья и свиная ТУ 10.02.01.75;
- пепсин пищевой свиной по ТУ 10.02.01.111;
- пепсин пищевой говяжий по ТУ 10.02.01.129;
- цикорий молотый по ГОСТ 18 36;
-сироп мандариновый натуральный по ТУ 111—4-20;
- хмели-сунели по РСТ ГССР 266;
- экстракты пряностей по ТУ 10-64-06-125;

- эссенции ароматические пищевые по ГОСТ 18 103;

Аджика, горчица, лавровый соленый порошок, лавровый лист, орехи кешью, окорока свиные, петрушка зелень ранняя, петрушка молодая свежая с зеленью, трава пажитника голубого (тригонелла), укроп, укропное масло, экстракт укропа, шампиньоны свежие, сок мандариновый концентрированный натуральный, сок моркови, масло эфирное цитрусовое очищенное по действующей нормативно-технической документации.

4.3 По химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Номер и наименование видовой группы	Наименование сыра	Массовая доля, %			
		Жира в сухом веществе, не менее	Влаги, не более	Поваренной соли, не более	Сахарозы, не менее
1	2	3	4	5	6
Сыры плавленые ломтевые	Советский	45	50	2,0	-
	Российский	45	50	2,0	-
	Чеддер	50	49	2,0	
	Голландский	45	51	2,5	-
	Костромкой	40	52	2,5	-
	Латвийский	40	52	2,5	-
	Городской	30	58	2,5	-
	Острый с перцем, со специями	40	52	3,0	
	Осень	30	58	2,5	-
	Балтийский	30	58	2,5	-
	Балтийский с крилем	30	58	2,5	-
	К пиву	40	51	3,0	-
	Нептун	40	55	2,5	-
	С копчеными мясопродуктами	45	50	3,0	_
	С томатным соусом	30	58	2.5	-
	Бутербродный	20	60	3,0	-
	Столовый	20	60	3,0	-

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6
	Целинный	40	58	2,5	
	Алма-атинский	30	60	2,5	
	Особый, особый с перцем, с томатом с горчицей, с тмином с аджикой	30	55	2,5	-
	Гвоздичка	20	60	3,0	
Сыры плавленые	Колбасы копченый	30	55	3,0	
	Колбасный копченый	40	52	3,0	
	Колбасный копченый				
	с перцем	30	55	3,0	
	Колбасный копченый				
	с тмином	40	55	3,0	
	Колбасный охотничий	30	55	3,0	
	Колбасный охотничий	40	52	3,0	
	Колбасный охотничий				
	со специями	30	55	3,0	
	Колбасный охотничий				
	со специями	40	52	3,0	
	Бутербродный	20	57	3,0	
	Алатау	20	57	3,0	
	Пикантный	20	57	3,0	
	Особый копченый	30	55	2,5	
	Туристский, туристский с тмином, с перцем				
		20	57	3,0	
3. Сыры плавленые пастообразные	Угличский сливочный	60	50	2,0	
	Невский сливочный	60	50	2,0	
	Янтарь	60	52	1,2	
	Коралл	60	52	2,0	
	Дружба	55	52	2,0	
	Волна	55	52	2,0	
	Лето	55	52	2,0	
	Рокфор	50	53	3,5	
	Кисломолочный	45	55	2,0	
	С луком	50	58	3,0	

Продолжение таблицы 2

	С петрушкой	50	55	2,0	
	Луковичка	50	55	2,0.	
	Перчинка	50	55	2,0	-
Сыры плавленые	Аппетитный	60	52	1,5	-
сладкие	Паштетный	50	56	3,0	-
	Пингвин	50	55	1.8	-
	Чиполино	45	58	2,5	
	Омичка	50	40	–	16
	Шоколадный	30	39	-	25
	Кофейный	30	35	–	25
	Фруктовый	30	39	-	25
	Медовый	30	45	–	18
	Мятный	30	33	-	30
	Сказка	30	40	-	25
	С орехами	17	40	-	30
	Светлячок .	20	48	–	18
	Сластена	20	43	-	25
	Золушка	20	44	-	20
	Цитрусовый	20	48	-	23
5. Сыры плавленые	С грибами для супа	55	48	3,0	-
к обеду	С луком для супа к обеду	55	48	3,0	-
	Для овощных блюд	50	58	2,5	-
	Для макаронных блюд	50	58	2,5	-
	С белыми грибами	50	58	2,5	–

Примечания

1 Допускаются отклонения по массовой доле жира в сухом веществе сыра на 1% в сторону уменьшения и по массовой доле влаги на 1% в сторону увеличения против норм, установленных настоящим стандартом

2 Допускается отклонение по массовой доле сахара в сладких сырах ±1%.

4.4 По медико-биологическим и микробиологическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	норма
1	2
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,3
кадмий	0,2
мышьяк	0,2
ртуть	0,02
медь	4,0
цинк	50,0
Микотокеины,мг/кг, не более:	
афлатоксин B1	Не доп. (<0,001)
M1	0,0005
Антибиотики, ед/г, не более:	
тетрациклиновой грушы	<0,01
пенициллин	<0,01
стрептомицин	<0,01
Радионуклиды, Ки/кг, не более:	
цезий	1,0*10-10
стронций 90	1,0*10-10
Пестициды, мг/кг, не более:	
Гексахлоран	1,25 (в пересчете на жир)
ГХЦГ гамма-изомер	1,25
ДДТ	1,0
Патогенные микроорганизмы	не допускаются

Примечание

Остаточные количества других пестицидов в сырах не допускается.

4.5 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

4.6 Допускаются для реализации сыры, имеющие легкую деформацию формы. По удалении фольги или покровного материала на поверхности сыров допускается небольшое количество воздушных пустот. При вскрытии металлической тары допускается прилипание сыра к внутренней поверхности банки.

Допускается для местной реализаций выпускать колбасные копченые сыры в целлофановой оболочке без парафинирования.

4.7 Не допускаются к реализации сыры, имеющие коррозию фольги, нарушение целостности, упаковки, горький и затхлый, прогорклый, мыльный, резко выраженный целочной вкус и запах, кормовой, металлический, аммиачный (кроме латвийского и волны), брожений, привкус нефтепродуктов и химикатов, а также сыры вспученные, с посторонними включениями и с плесенью на поверхности

Таблица 4.

Наименование показателя	Характеристика сыров 1 группы			
	советский	Российский	Чеддер	Голландский
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерную пленку. По удалении покрытия поверхность сыра чистая, неплесневелая			
Вкус и запах	Выраженные сырный, слегка пряный(сладковатый)	Выраженный сырный, кисловатый	Выраженный сырный, кисловатый, пряный	Сырный, острый, слегка кисловатый
Консистенция	Связная, пластичная, слегка упругая		Пластичная, маслянистая, в меру плотная., однородная во всей массе сыра	Пластичная, слегка упругая, связная
Цвет теста	От светло желтого до желтого равномерный по всей массе сыра		От белого до светло – желтого равномерный по всей массе сыра	
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.			

Наименование показателя	Характеристика сыров 1 группы			
	Осень	Балтийский	Балтийский с крилем	К пиву
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерную пленку. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	Сырный, в меру острый, с грибным привкусом	В меру острый, с привкусом томата	В меру острый, с привкусом белковой пасты «Океан»(криля)	Умеренно выраженный сырный. Острый, с привкусом белковой пасты «Океан» (криля)
консистенция	Связная, слегка мажущаяся			В меру плотная, допускается слегка мажущаяся
	Однородная во всей массе сыра, с наличием частиц наполнителя			
Цвет теста	кремовый	розоватый	Розоватый	От серовато – розового до розового
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.			

Наименование показателя	Характеристика сыров 1 группы		
	Нептун	С копчеными мясопродуктами	С томатным соусом
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу. По удалении покрытия поверхность сыра чистая, неподсохшая, неплесневелая		
Вкус и запах	В меру острый, слегка пряный, с выраженным привкусом шпротного паштета	Выраженный привкус и запах копченых мясопродуктов	Острый, слегка кисловатый, с привкусом томатного соуса
консистенция	Пластичная, слегка упругая, с наличием частиц наполнителя		В меру плотная, слегка упругая, однородная во всей массе
Цвет теста	Обусловленный внесенным вкусовым наполнителем	Рообусловленный вкраплениями частиц мясопродуктов	От светло - оранжевого до интенсивного оранжевого, равномерный по всей массе сыра
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. наличие наполнителя и специй. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот		

Наименование показателя	Характеристика сыров 1 группы			
	Бутербродный	Столовой	Целинный	Алма–атинский
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерную пленку.		Сыр плотно завернут в фольгу	
	По удалении покрытия поверхность сыра чистая, неподсохшая, неплесневелая, ровная			
Вкус и запах	Чистый, в меру острый с выраженным вкусом и ароматом, помидоров и сладкого перца	Чистый кисломолочный	Чистый, слегка кисловатый. В меру острый	Сырный, слегка кисловатый
консистенция	Пластичная, в меру плотная, однородная по всей массе с наличием частиц наполнителей	В меру плотная, слегка упругая	Вязкая, в меру плотная, однородная по всей массе	Нежная, слегка плотная, однородная по всей массе
Цвет теста	Кремовый с краплениями частиц наполнителей	От белого до светло –желтого, равномерный по всей массе		
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.			

Наименование показателя	Характеристика сыров 1 группы						
	особый	Особый с перцем	Особый с томатом	Особый с горчицей	Особый с тмином	Особый с аджикой	Гвоздичка
Внешний вид.	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерную пленку. По удалении покрытия поверхность сыра чистая, неплесневелая , ровная						
Вкус и запах	Слегка кисловатый, в меру острый	Чистый слегка кисловатый с выраженным привкусом специй:			Острый с привкусом и запахом внесенных специй: Тмина аджики		Чистый, в меру соленый с выраженным ароматом гвоздики
		Перца	Томата	Горчицы			
Консистенция		В меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе сыра					
Цвет теста	От белого до светло Желтого		От светло – оранжевого до интенсивно оранжевого	Желтоватый	От белого до светло – желтого	Светло – оранжевый	От белого до светло-желтого
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. Допускается наличие воздушных пустот и вкраплений частиц наполнителя						
		Перца	Томата	Горчицы	Тмина	аджики	гвоздика

Наименование показателя	Характеристика сыров 2 группы				
	Колбасный копченый	Колбасный охотничий	Колбасный охотничий со специями	Колбасный копченый с перцем	Колбасный копенный с тмином
Внешний вид.	Сыры в оболочке из целлофана, пергамента, белкозина, повидена и других полимерных пленок. Цвет оболочки от светло до темно – коричневого, для охотничьего обусловлен используемым упаковочным материалом. Поверхность батона чистая, парафинированная. Сыр в полимерной пленке типа повиден непарафинированный.				
Вкус и запах	В меру острый, с привкусом и запахом копчения		В меру острый, с привкусом тмина, аджики, перца и запахом копчения	Острый, с привкусом перца и запахом копчения	В меру острый, с привкусом тмина и запахом копчения
Консистенция	В меру плотная, связная. Слегка упругая. Однородная по всей массе сыра				
			Наличие	Наличие	Наличие

			частиц или зерен тмина, аджики и перца	частиц перца	частиц или зерен тмина
Цвет теста	На поперечном разрезе под оболочкой на глубине 0,1-0,5см. цвет желтый, к центру светло желтый. Для сыра охотничьего – от белого до светло – желтого				
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот. Для сыра охотничьего со специями – наличие частиц или зерен тмина, аджики и перца, для сыра с перцем – частиц перца, для сыра с тмином – частиц или зерен тмина				

Наименование показателя	**Характеристика сыров 2 группы**			
	Бутербродный	**Алатау**	**Пикантный**	**Особый копченый**
Внешний вид	Сыры в оболочке из целлофана, пергамента, кутизна, белковизны и других полимерных пленок. Цвет оболочки от светло – до темно – коричневого. Поверхность батона чистая, парафинированная. Сыр в полимерной пленке типа повиден непарафинированный			
Вкус и запах	Чистый в меру острый с выраженным вкусом и ароматом помидоров и сладкого перца, с привкусом и запахом копчения	В меру острый, сырный слегка кисловатый, в меру соленый, с привкусом и запахом копчения и вкусового наполнителя тмина хмели –сунели		Слегка кисловатый, в меру острый с привкусом копчения
Консистенция	Пластичная, в меру плотная, однородная по всей массе	В меру плотная, слегка упругая, однородная по всей массе		
Цвет теста	Кремовый с вкраплениями частиц наполнителей	От белого до светло –желтого		
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот Наличии частиц наполнителей			

Наименование показателя	**Характеристика сыров 2 группы**		
	Туристский	**Туристский с тмином**	**Туристский с перцем**
Внешний вид	Сыры в оболочке из целлофана, пергамента, кутизина иди других видов полимерных пленок. Цвет оболочки от светло до темно коричневого Поверхность батона чистая, парафинированная		
Вкус и запах	В меру острый, с привкусом и запахом	В меру острый, с привкусом и	В меру острый, с привкусом и

	копчения. Допускается слабо выраженный вкус	запахом копчения.	запахом копчения.
Консистенция	В меру плотная, упругая, связная, однородная, по всей массе сыра.		
Цвет теста	На поперечном разрезе под оболочкой на глубине от 0,1 до 0,5 см цвет желтый, к центру светло - желтый		
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот		
		наличие семян тмина	наличие частиц перца

Примечание

При замене семян тмина масляной вытяжкой вкрапления семян тмина отсутствует.

Наличие показателя	**Характеристика сыров 3 группы**			
	Угличский сливочный	**Невский сливочный**	**янтарь**	**Коралл**
	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	Выраженный сырный	Выраженный сырный, пряный (сладковатый)	Сырный, слегка пряный, с привкусом пастеризации	Сырный, слегка пряный, с привкусом креветки и черного перца
Консистенция	Нежная, пластичная, маслянистая, слегка мажущаяся, однородная во всей массе сыра		Нежная, пластичная, маслянистая, слегка мажущаяся, однородная во всей массе сыра	
				Наличие мелких частиц креветки
Цвет теста	От светло – желтого, равномерный, по всей массе сыра		Светло – желтый по всей массе сыра	Бледно – розовый. Равномерный по всей массе сыра
	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			
				Наличие включений мелких частиц креветки и черного перца

Наименование показателя	**Характеристика сыров 3 группы**				
	Дружба	**Волна**	**Дето**	**Рокфор**	**Кисломолочный**
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом				

	или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая				
Вкус и цвет	Выраженный сырный, слегка пряный	Выраженный сырный, слегка аммиачный	Умеренно выраженный сырный с привкусом укропа и тмина	Острый слегка перечный, свойственный сыру рокфор	Сырный, с выраженным кисломолочным привкусом
Консистенция	Нежная, мажущаяся, маслянистая, однородная по всей массе сыра				
Цвет теста	Светло – желтый, Равномерный по всей массе сыра	Слегка кремовый, равномерный по всей массе сыра	От белого до бледно – фисташкового, равномерный, по всей массе сыра	От белого до зеленоватого	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе сыра
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот				
				Наличие культуры плесени	

Наименование показателя	Характеристика сыров 3 группы			
	С луком	**С петрушкой**	**луковичка**	**Перчинка**
Внешний вид	Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	Острый с привкусом лука и перца	Умеренно выраженный сырный, с привкусом наполнителя		
		Петрушки	Лука	Сладкого перца
консистенция	Нежная, кремообразная	Эластичная	Мажущаяся	
		С наличием частиц вкусовых наполнителей		
Цвет теста	Светло –желтый, равномерный по всей массе сыра	Обусловленный внесенными вкусовыми наполнителями		
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			

Наименование показателя	Характеристика сыров 3 группы			
	Аппетитная	**Паштетный**	**Пингвин**	**Чиполино**
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная,			

	неподсохшая, неплесневелая			
			Допускается незначительное прилипание сырной массы к фольге	
Вкус и запах	Выраженный сырный, с привкусом пастеризации. Допускается слегка пряный	С привкусом и запахом печени, специй	Чистый, сырный, слегка кисловатый	Сырный, слегка кисловатый, с выраженным привкусом лука
Цвет теста	Нежная, мажущаяся, однородная по всей массе сыра			Нежная, однородная по всей массе сыра
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			
		Наличие частиц печени и специй		Наличие частиц лука

Наименование показателя	**Характеристика сыров 4 группы**			
	Омичка	**Шоколадный**	**Кофейный**	**Фруктовый**
	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	Чистый, молочный, сладкий, с привкусом пастеризации и внесенных наполнителей	Сладкий, с выраженным вкусом и ароматом какао	Сладкий с выраженным вкусом и ароматом кофе	Сладкий, слегка кисловатый с выраженным вкусом и ароматом лимона, апельсина и других наполнителей
консистенция	Нежная, пластичная. Мажущаяся, однородная по всей массе сыра, с наличием частиц наполнителя	Нежная, пластичная, слегка мажущаяся, однородная во всей массе сыра		Нежная, пластичная, однородная во всей массе сыра
Цвет теста	Светло – желтый	От светло – коричневого до темно –	От светло – коричневого до	Обусловленный внесенными вкусовыми

		коричневого	коричневого	наполнителями
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			
	Равномерное вкрапление частиц и ореха или изюма			
Наименование показателя	**Характеристика сыров 4 группы**			
	Медовый	**Мятный**	**Сказка**	**С орехами**
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерную пленку		Сыр плотно завернут в фольгу	
	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	Сладкий, с выраженным вкусом и ароматом пчелиного меда	Сладкий с выраженным вкусом и ароматом мяты	Сладкий, с выраженным вкусом и ароматом какао и ореха	Сладкий, с выраженным привкусом ореха
Консистенция	Нежная, пластичная, слегка мажущаяся, однородная во всей массе сыра			
			Наличие частиц орехов	
Цвет теста	От светло – желтого до кремового или буроватого равномерный по всей массе сыра	Желтоватый, равномерный по всей массе сыра	От светло – коричневого до коричневого	От светло – желтого до желтого
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			
	Равномерное вкрапление частиц орехов			

Наименование показателя	**Характеристика сыров 4 группы**			
	Светлячок	**Сластена**	**Золушка**	**Цитрусовый**
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	Чистый, молочный, сладкий, с выраженным привкусом			
	Фруктового наполнителя	Жженого сахара и	С ароматом цикория	И ароматом мандаринового

		ванилина		сиропа
Консистенция	Нежная, пластичная, однородная по всей массе			Пластичная
Цвет теста	От светло – желтого до интенсивно желтого	От светло – коричневого до коричневого		От светло – желтого до желтого
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			
Наименование показателя	**Характеристика сыров 5 группы**			
	С грибами для супа		**С луком для супа**	
Внешний вид	Сыр плотно завернут в фольгу или полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	В меру острый. С грибным привкусом		Острый с привкусом лука	
Консистенция	Пластичная, слегка мажущаяся, однородная во всей массе сыра, с наличием частиц вкусового наполнителя			
Цвет теста	Кремовый, равномерный по всей массе сыра			
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка, допускается наличие небольшого количества воздушных пустот			
	Наличие частиц грибов		Наличие частиц лука	
Наличие показателя	**Характеристика сыров 5 группы**			
	Для овощных блюд	**Для макаронных блюд**	**С белыми грибами**	
Внешний вид	Сыр упакован стеклянные или металлические банки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удаления фольги, полимерного материала или съемной крышки с покровным материалом чистая, равная, неподсохшая, неплесневелая			
Вкус и запах	В меру острый слегка пряный, с выраженным привкусом томата – соуса и специй	Чистый слегка пряный. С выраженным привкусом тригонеллы	Чистый, с выраженным привкусом белых грибов	
	Нежная, кремообразная, однородная по всей массе сыра, с наличием частиц вкусовых наполнителей			
Цвет теста	От желтого до светло – оранжевого, равномерный по всей массе сыра	От белого до зеленоватого, равномерный по всей массе сыра	От бледно – кремового до кремового	

Примечание

В блочных сырах допускается легкая горечь во вкусе, привкус солей-плавителей и слегка розоватый оттенок в середине монолита в показателе цвет теста и в показателе внешнего вида слегка подсохшая поверхность после удаления покрытия

Сыры 1 и 2 групп, имеющие наличие на разрезе бруска (по длине), батона (по диаметру) более трех нерасплавившихся частиц и на разрезе сектора - более одной к реализации не допускаются. При определении количества нерасплавившихся частиц сыры в форме бруска и сектора разрезаются по длине (брусок или сектор укладываются на плоскости наибольшей поверхностью и разрезка ведется по длине в вертикальной плоскости), сыры в виде колбас разрезаются по диаметру (круговое сечение).

4.8 Температура сыра, выпускаемого с предприятия, не должна быть выше 6°С.

4.9 Сыры должны быть упакованы:

- в алюминиевую лакированную-фольгу вида ФЛ по ГОСТ 745 в форме секторов и брусков массой нетто 30, 62, 5, 100 г, концы которой должны перекрывать друг друга, а также блоков массой нетто до 10 кг.

Допускается фасовать сыры на импортных автоматах в форме секторов и брусков массой нетто от 20 до 100 г:

- в стаканчики и коробочки по ТУ 63-102-119 из полистирола по ТУ 10-24-27 и других материалов, разрешенных органом здравоохранения, массой нетто от 100 до 250 г;

- в пленку поведен по ТУ 6-01-1086 и другие полимерные пленки, разрешенные органом здравоохранения, в форме батончиков массой нетто 100 и 200 г, а также блоков массой нетто до 10 кг;

- в оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по ОСТ 10-87, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730, пергамент по ГОСТ 1341, пленку поведен по ТУ 6-01-1085, белкозин по ТУ 10-10-01-03 и другие полимерные пленки разрешенные органом здравоохранения, в форме батонов массой нетто до 3 кг, покрытых сплавами, разрешенными органом здравоохранения;

- в металлические лакированные банки типа I № 47 и типа II № 1, 3 и 4 по ГССТ 5981 массой нетто 100, 250 и 1500 г, в стеклянные банки по ГОСТ 5717 массой нетто 250 г.

- в форме секторов массой нетто 30 г, брусков массой нетто 62,5 г, батончиков массой нетто.100 и 200 г, в металлических банках массой нетто от 100 до 250 г, стеклянных бачка/, массой нетто 250 г .....±3,0

- в форме брусков, в стаканчиках и коробочках массой нетто от 100 до 250 г .....±2,0;

- в блоках массой нетто до 10 кг.. .....±1.0

4.10 Сыры в форме секторов должны быть уложены в коробки (картонные, из полимерных или других материалов) в виде низких цилиндров и полуцилиндров массой нетто 180 и 90 г.

Сыры в форме брусков могут быть уложены в коробки:

по 2 штуки массой нетто 125,0 и 200,0 г;

по 3 штуки массой нетто 187,5 и 300,0 г;

по 4 штуки массой нетто 250,0 и 400,0 г;

по 5 штук массой нетто 312,5 и 500,0 г;

по 10 штук массой нетто 625,0 и 1000,г;

в стаканчиках:

по 2 штуки массой нетто 200 г;

по 4 штуки массой нетто 400 г.

Допускается укладывать в одну коробку сыры различных наименований, формы и массы под наименованием "набор" или "ассорти".

4.11 Сыры в форме брусков, батонов, батончиков, в стаканчиках, металлических банках укладывают в деревянные ящики по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 13361, ГОСТ 13358, из листовок древесных материалов по ГОСТ 10131, выстланные оберточной бумагой по ГОСТ 8273, из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513 ГОСТ 13516, из картона тарного плоского склеенного по ГОСТ 13515.

Сыры в форме секторов допускается укладывать в ящики без коробок только по согласованию с потребителем.

Сыры в стеклянных банках укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 с прокладками из картона по ГОСТ 9347.

Допускается упаковывание сыров в ящики бывшие в употреблении из-под сливочного масла, маргарина и плавленого сыра, выстланные внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273 и другую специальную полимерную тару, разрешенную органом здравоохранения.

4.12 В каждый ящик укладывают сыр одного наименования, одной жирности, одной плавки, одной упаковки массой нетто для брус- коп и сыров в коробах от 5 до 25 кг, для секторов (без коробок) и для сыров в различной таре из полимерных материалов до 10 кг.

Допускается для местной реализации укладывать в ящики несколько видов плавленых сыров одинаковой оптово-, отпускной цены, а также сыр омички брусками массой нетто 02,5 и 100 г, упакованный в ящики массой нетто от 5 до 10 кг.

Между рядами сыра, упакованного непосредственно в ячейки без коробок, прокладывают листы оберточной бумаги по ГОСТ 8273

Допускается упаковывание окра в этикетированной фольге без прокладок между ними.

При упаковке сыров в таре из полимерных материалов и отекла на всю высоту ящика помещают картонные, фанерные ми на плотной бумаги прокладки, предохраняющие от повреждений.

4.13 На каждой сектор сыра наклеивается этикетка или наносится литографическим способом с указанием наименования сыра, масса нетто, массовой доли жира в сухом веществе, даты выработки и даты конечного срока реализации.

4.14 На каждую упаковочную единицу (кроме секторов) наклеивает я или наносится литографическим способом красочно оформленная этикетка

со следующими обозначениями:

- наименование предприятия изготовителя и (или) товарного
- наименование сыра;
- массовая доля жира в сухом веществе;
- масса нетто (кроме колбасных сыров и сыров в блоках);
- дата выработки и дата конечного срока реализации;
- способ употребления (для сыров к обеду); обозначение настоящего стандарта;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (Приложение Б).

Допускается для местной реализации не маркировать батоны, но вкладывать в транспортную тару этикетки.

4.16 На одну из торцевых сторон ящика с продуктом несмывающейся краской должен быть нанесен отчетливый штамп или наклеена бумажная этикетка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака,
наименования сыра;
массовой доли жира в сухом веществе;
массы нетто; номера плавки;
даты выработки и даты конечного срока реализации;
количество упаковочных единиц;
номера упаковщика;
порядкового номера моста с начал суток;
обозначения настоящего стандарт

4.17 Транспортная маркировка с нанесением манипуляционного знака "Боится нагрева" - по ГОСТ 14I92.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемых сыров должна быть проверена отделом технического контроля на соответствие требованиям настоящего стандарта. Под партией понимают плавленые сыры одного наименования, одного вида, одной жирности, выработанные на одном предприятии, в одну рабочую смену и фасованные из одной плавки в однородную тару. Удостоверение о качестве оформляется на любое количество одного или нескольких видов плавленых сыров, предназначенных к единовременному отпуску-приемке, подлинник которого должен храниться в экспедиции предприятия-изготовителя, а получателю выдается его копия.

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

5.4 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные анализы повторного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 26609.

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

6.3 Определение массовой доли поваренной соли проводят при возникновении разногласия в оценке качества по ГОСТ 3627.

6.4 Контроль количества сахара и других наполнителей проводят по фактической закладке. При разногласиях в оценке качества продукта массовую долю сахарозы определяют следующим методом:

6.4.1 Определение массовой доли сахарозы в сыре проводят поляриметрическим методом на универсальном сахариметре марки СУ-3

6.4.2 Аппаратура, материалы, реактивы

Баня водяная лабораторная, песочные часы.

Бесы лабораторные 4-го класса точности, наибольший предел взвешивания 200 г, цена поверочного деления 0,02 г по ГОСТ 24104.

Воронки типа В, диаметром 36, 76, 100 мм из стойкого стекла группы ХС по ГОСТ 25336.

Колбы конические типа Кн исполнения 1 и 2, вместимостью 100, 250 $см^3$ по ГОСТ 25336.

Колбы мерные исполнения 1 и 2, вместимостью 100, 200, 1000 по ГОСТ 1770.

Палочки стеклянные.

Пипетки исполнений 2 и 6 или 7, вместимостью 2, 5, 10, 50 $см^3$ по ГОСТ 20292.

Сахариметр универсальный типа СУ-3 со стеклянными кюветами длиной 200 и 400 мм.

Стаканы типа В и Н исполнения 1 и 2, вместимостью 100, 200$см^3$ из термически стойкого стекла ТС по ГОСТ 25336.

Термометр ртутный стеклянный или стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 28498 с ДИ от 0 до 100^{0}С, цена деления 0,5.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Фильтры бумажные по ГОСТ 12026.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Калий железистосинеродистый по ГОСТ 4207, х.ч. или ч.д.а.

Кальция окись по ГОСТ 8677, ч.д.а., свежепрокаленная.

Кислота уксусная по ГОСТ 61.

Цинк уксуснокислый по ГОСТ 5823, ч.д.а.

6.4.3 Подготовка к анализу

6.4.3.1 Приготовление раствора уксуснокислого цинка: 60 г уксуснокислого цинка, взвешенного с погрешностью не более 0,02 г, растворяют при легком нагревании в небольшом количестве дистиллированной воды в химическом стакане и переносят в мерную колбу вместимостью 200 $см^3$, остатки уксуснокислого цинка в стакане смывают дистиллированной водой и переносят их в ту же колбу. Затем в мерную колбу приливают 9,0 $см^3$ концентрированной уксусной кислоты, доводят объем раствора до метки дистиллированной водой и тщательно перемешивают.

6.4.3.2 Приготовление раствора железистосинеродистого калия.

30 г железистосинеродистого калия, взвешенного с погрешностью не более 0,02 г, растворяют при легком назревании в небольшом количестве дистиллированной воды в химическом стакане и переносят в мерную колбу вместимостью 200 $см^3$

Остатки железистосинеродистого калия в стакане смывают дистиллированной водой и переносят в ту же колбу. Объем раствора в мерной колбе доводят до метки дистиллированной водой и тщательно перемеривают.

6.4.4 Проведение анализа

В химический стакан взвешивают (26,0±0,02) г плавленого сыра. Навеску растирают стеклянной палочкой с (25±5) $см^3$ дистиллированной воды температурой (60+5)°С, количественно переносят в мерную колбу вместимостью 200 $см^3$. Содержимое стакана смывают несколько раз водой, количество которой не превышает 2/3 объема колбы.

Колбу с навеской охлаждают до температуры $(20+2)^0$С и прибавляют 5$см^3$ раствора уксуснокислого цинка, а после (2,5+0,5) мин - 5$см^3$ раствора железистосинеродистого калия, Следует соблюдать последовательность прибавления упомянутых растворов.

После добавления каждого раствора содержимое колбы осторожно перемешивают круговил» движениями во избежание образования пузырьков, затем доводят до метки дистиллированной водой, тщательно перемешивают и спустя 10 мин фильтруют через сухой складчатый бумажный фильтр в сухую колбу.

50$см^3$ фильтрата переносят пипеткой в мерную колбу вместимостью 100$см^3$, добавляют 0,8 г окиси кальция и выдерживают колбу в кипящей водяной бане 4-5 мин, перемешивал. Затем колбу с раствором быстро охлаждают до температуры $(20+2)^0$С и добавляют 2$см^3$ концентрированной уксусной кислоты (допускается неполное растворение окиси кальция). Содержимое колбы доводят до метки дистиллированной водой, тщательно

перемешивают и фильтруют через сухой складчатый фильтр в сухую коническую колбу.

Фильтрат поляризуют без светофильтра в поляриметрической кювете длиной 400 мм. Кювету заполняют раствором дважды и каждый раз делают по 3-5 отсчетов по шкале сахариметра.

Среднее арифметическое результатов показаний шкалы сахариметра находят из 6-10 отсчетов.

6.4.5 Обработка результатов

Массовую долю сахарозы (S) в процентах вычисляют по формуле

$$S=P*2*K,$$

где P -среднее арифметическое показаний шкалы сахариметра;

2 -кратность разбавления раствора;

K -эмпирический коэффициент на объем осадка и на влияние растворимых белковых веществ (K=0,9).

За окончательный результат определения принимают средней арифметическое двух параллельных определений, вычисленных с округлением до десятых долей процента.

Предел допускаемой погрешности измерения составляет +1,6% при расхождении между параллельными определениями не более 0,5%.

6.5 Органолептическую оценку проводят при температуре сыра $(13+2)^0$C через сутки после выработки.

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

6.7 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов

и радионуклидов по методам, утвержденным органом здравоохранения.

7 Транспортирование я хранение

7.1 Транспортирование сыров должно производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с Правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается перевозка сыров открытым транспортом при условии обязательного укрытия ящиков с продуктом брезентом или материалом, заменяющим его.

7.2 Сыры должны храниться на складах, торговых базах и холодильниках упакованными в ящики, уложенными штабелями по высоте, не более 2 м (для картонных ящиков - не более 1,3 м).

7.3 Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от стен и от

охлаждаемых батарей на 0,4 м. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,8-1,0 м.Нижние ящики должны укладываться на деревянные поддоны или решетки.

7.4 Хранение сыров должно производится при температуре от минус 4 до 0^0С и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0 до 4°С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Сроки хранения сыров должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

7.5 Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыба, мясо, лук, фрукты и. т.д.) в одной камере не допускается.

8 Гарантии изготовителя

8. 1 Изготовитель гарантирует соответствие плавленых сыров требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

Таблица 5

Номер видовой группы	Наименование сыра	Вид упаковки	Срок хранения, сутки, не более	
			От минус 4 до 0С	От 0 до 4С
1	2	3	4	5
I	Советский, российский, чеддер, голландский, костромской, латвийский, острый с перцем, со специями	алюминиевая лакированная фольга, полимерные пленки (батончики)	90	75
	Советский, российский, чеддер, голландский, костромской, латвийский	полимерные пленки (блоки)	45	30
	Городской, столовый, гвоздичка	алюминиевая лакированная фольга,	75	60
		полимерные пленки (батончики)	75	60
		полимерные пленки (блоки)	30	80
	Осень, балтийский, балтийским с крилем, к пиву, целинный, алма-атинский	алюминиевая лакированная фольга, полимерные стаканчики и коробочки полимерные пленки (батончики)	35 20	30 15
	Осень, балтийский, балтийским с крилем, к пиву,	полимерные пленки (батончики)	35	30
	Нептун, с копчеными	алюминиевая	30	30

	мясопродуктами, с томатным соусом	лакированная фольга		
	Особый, особый с перцем, с томатом, с горчицей, с тмином, с аджикой, столовый гвоздичка	алюминиевая лакированная фольга,	75	60
	Бутербродный	полимерные пленки (батончики)	40	35
II	Колбасный копченый, колбасный копченый с перцем, колбасный копченый с тмином, колбасный охотничий, колбасный охотничий со специями, алатау, пикантный, особый копченый, туристский, туристский с тмином, с перцем	целлофан, пергамент, белкозин, кутизин, полимерные пленки	75	60
	Бутербродный		40	35
III	Угличский сливочный, невский сливочный, янтарь, волна, дружба, лето, рокфор, кисломолочный, аппетитный	алюминиевая лакированная фольга, полимерные пленки (батончики)	45	30
	Угличский сливочный, невский сливочный, янтарь, волна, дружба, лето, рокфор, кисломолочный, с петрушкой, перчинка, аппетитный	полимерные стаканчики и коробки	30	20
	Коралл	полимерные стаканчики и коробки, полимерные пленки (батончики)	20	15
	Дружба	полимерные пленки (блоки)	30	20
	С луком	полимерные стаканчики и коробочки	10	10
	Пингвин, чиполино	полимерные стаканчики и коробочки	Не более 15 суток	
	Паштетный	алюминиевая лакированная фольга, полимерные стаканчики и коробочки	20 14	10 7
IV	Омичка, шоколадный, кофейный, фруктовый, медовый, мятный, сказка, с орехами, светлячок, сластена, золушка, цитрусовый	алюминиевая лакированная фольга, полимерные стаканчики и коробочки полимерные пленки (батончики)	35 30	30 20
	Омичка, шоколадный, кофейный, фруктовый, медовый, мятный		35	30
V	Сыр с грибами для супа	алюминиевая лакированная фольга,	20	15

		полимерные пленки (блоки) металлические лакированные банки	45	30
	Сыр с луком для супа	алюминиевая лакированная фольга, металлические лакированные банки полимерные пленки (блоки)	45 30	30 20
	Для овощных блюд, для макаронных блюд, с белыми грибами	Стеклянные банки, металлические лакированные банки полимерные стаканчики и коробочки	45 20	30 15

Приложение А
(обязательное)

Коды ОКП

Наименование продукции	Коды ОКП
1	2
Советский сыр плавленый 45% жирности	92 2516 0880
Российский сыр плавленый 45% жирности	92 2516 0410
Чеддер сыр плавленый 50% жирности	92 2516 0420
Голландский сыр плавленый 45% жирности	92 2516 0890
Костромской сыр плавленый 40% жирности	92 2516 0490
Латвийский сыр плавленый 40% жирности.	92 2516 0520
Городской сыр плавленый 30% жирности	92 2516 0530
Сыр плавленый острый с перцем, со специями 40% жирности	92 2516 0540
Сыр плавленый "Осень" 30% жирности	92 2516 0550
Балтийский сыр плавленый 30% жирности	92 2516 0560
Балтийский с крилем сыр плавленый 30% жирности	92 2516 0570
Сыр плавленый к пиву 40% жирности	92 2516 0580
Сыр плавленый "Нептун" 40% жирности	92 2516 0590
Сыр плавленый с копчеными мясопродуктами 45% жирности	92 2516 0610
Сыр плавленый с томатным соусом 30% жирности	92 2516 0870
Сыр плавленый Особый 30% жирности	92 2516 0077
Сыр плавленый бутербродный 20% жирности	92 2516 0060
Сыр плавленый Столовый 20% жирности	92 2516 1000
Сыр плавленый "Гвоздичка" 20% жирности	92 2516 0070
Сыр плавленый "Целинный" 40% жирности	92 2516 0080
Сыр плавленый "Алма-атинский" 30% жирности	92 2516 0090
Сыр плавленый Особый с перцем 30% жирности	92 2516 0085
Сыр плавленый Особый с томатом 30% жирности	92 2516 0092
Сыр плавленый Особый с горчицей 30% жирности	92 2516 0122
Сыр плавленый Особый с тмином 30% жирности	92 2516 0129
Сыр плавленый Особый с аджикой 30% жирности	92 2516 0148
Сыр плавленый колбасный копченый 40% жирности	92 2516 1540
Сыр плавленый колбасный копченый 30% жирности	92 2516 1530
Сыр плавленый колбасный копченый с перцем 30% жирности	92 2516 1550
Сыр плавленый колбасный копченый с тмином 40%жирности	92 2516 1560
Сыр плавленый колбасный охотничий 30% жирности	92 2516 1570
Сыр плавленый колбасный охотничий 40% жирности	92 2516 1580
Сыр плавленый колбасный охотничий со специями 40% жирности	92 2516. 1590
Сыр плавленый колбасный бутербродный копченый 20% жирности	92 2516 0153
Сыр плавленый колбасный "Алатау" 20% жирности	92 2516 0170
Сыр плавленый колбасный "Пикантный" 20% жирности	92 2516 0180
Сыр плавленый колбасный Особый копченый 30% жирности	92 2516 0182
Сыр плавленый колбасный туристский 20% жирности	92 2516 0190
Сыр плавленый пастообразный Угличский сливочный 60%	

жирности	92 2516 1880
Сыр плавленый пастообразный Невский сливочный 60% жирности	92 2516 1890
Сыр плавленый пастообразный "Янтарь" 60% жирности	92 2516 2010
Сыр плавленый пастообразный "Коралл" 60% жирности	92 2516 2020
Сыр плавленый пастообразный "Дружба" 55% жирности	92 2516 2030
Сыр плавленый пастообразный "Волна" 55% жирности	92 2516 2040
Сыр плавленый пастообразный "Лето"55% жирности	92 2516 2060
Сыр плавленый пастообразный "Рокфор"50% жирности	92 2516 2070
Сыр плавленый пастообразный "Кисломолочный" 45% жирности	92 2516 2130
Сыр плавленый пастообразный с луком 50% жирности	92 2516 2080
Сыр плавленый пастообразный с петрушкой 50% жирности	92 2516 2140
Сыр плавленый пастообразный "Луковичка" 50% жирности	92 2516 2150
Сыр плавленый пастообразный "Перчинка" 50% жирности	92 2516 2160
Сыр плавленый пастообразный "Аппетитный" 60% жирности	92 2516 2017
Сыр плавленый пастообразный "Паштетный 50% жирности	92 2516 2170
Сыр плавленый пастообразный Пингвин 50% жирности	92 2516 2175
Сыр плавленый пастообразный Чиполино 45% жирности	92 2516 2180
Сыр плавленый сладкий "Омичка" 50% жирности	92 2516 4120
Сыр плавленый сладкий "Шоколадный" 30% жирности	92 2516 4130
Сыр плавленый сладкий "Кофейный" 30% жирности	92 2516 4140
Сыр плавленый сладкий "Фруктовый" 30% жирности	92 2516 4150
Сыр плавленый сладкий "Медовый" 30% жирности	92 2516 4160
Сыр плавленый сладкий "Мятный" 30% жирности	92 2516 4170
Сыр плавленый сладкий "Сказка" 30% жирности	92 2516 4180
Сыр плавленый сладкий с орехами 17% жирности	92 2516 4190
Сыр плавленый сладкий Светлячок 20% жирности	92 2516 4250
Сыр плавленый сладкий Сластена 20% жирности	92 2516 4260
Сыр плавленый сладкий Золушка 20% жирности	92 2516 4270
Сыр плавленый сладкий Цитрусовый 20% жирности	92 2516 4280
Сыр плавленый к обеду с грибами для супа 55% жирности	92 2516 4830
Сыр плавленый к обеду с луком для супа 55% жирности	92 2516 4841
Сыр плавленый к обеду для овощных блюд 50% жирности	92 2516 4850
Сыр плавленый к обеду для макаронных блюд 50% жирности	92 2516 4860
Сыр плавленый к обеду с белыми грибами 50% жирности	92 2516 4870

Приложение Б
(обязательное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г плавленых сыров

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1	2	3	4	5
Советский, российский	22,5	23,0	-	294
Чеддер	25,5	19,5	-	308
Голландский	22,0	20,4	-	280
Костромской, латвийский	20,0	20,5	-	262
Городской	12,6	22,9	-	205
Острый с перцем, со специями	IS, 2	21,9	-	260
Осень, балтийский	12,6	23,0	-	205
Балтийский с крилем	12,6	22,3	-	203
К пиву	19,6	22,9	-	268
Нептун	18,0	20,5	-	244
С копчеными мясопродуктами	22,5	16,7	-	269
С томатным соусом	12,5	21,5	-	199
Особый	13,5	22,0	-	210
Бутербродный	8.0	23,3	-	165
Столовый	8,0	24,7	-	171
Гвоздичка	8,0	24,7	-	171
Целинный	16,8	22,2	-	262
Алма-атинский	11.4	23,6	-	197
Колбасный копченый, колбасной охотничий (30% жирн.)	13,5	25,7	_	224
Колбасный копченый, колбасный охотничий (40% жирн.)	19,2	23,0		265
Колбасный копченый с перцем, колбасный охотничий со специями (30% жирности)	13,5	25,5		224
Колбасный копченый с тмином, колбасный охотничий со специями (40% жирности)	19.2	21,2	_	247
Бутербродный колбасный копченый	8,0	23,3	-	165
Колбасный копченый "Алатау"	8,0	20,8 .		187
Колбасный копченый "Пикантный"	8,0	23,4	-	195
Колбасный копченый Особый	13,5	22,0	-	210
Колбасный копченый туристский, туристский с тмином, с перцем	8,6	31,4		203
Угличский сливочный, невский сливочный	30,0	15,5	_	332
Янтарь, коралл	28,8	14,7	-	318

Дружба	26,4	16,4	-	303
Волна, лето	26,4	16,6 .	-	304
Рокфор	23,5	18,0	-	284
Кисломолочный	20,2	20,8	-	265
С луком	21,0	16,0	-	253
С петрушкой, луковичка, перчинка	22,5	16,5	_	268
Аппетитный	28,8	14,7	-	318
Паштетный	22,0	18,5	-	272
Пингвин	22,0	16,0 ,	-	262
Чиполино	18,9	19,1		247
Омичка	30,0	10,5	16,0	372
Шоколадный, кофейный	19,5	13,0	25,0	320
Фруктовый	19,5	13,5	25,0	323
Медовый	16,5	9,8	26,0	410
Мятный	20,1	12,4	31,0	247
Сказка	18,0	8,4	28,6	303
С орехами	10,2	14,8	30,0	264
Светлячок	10,4	17,9	18,7	234
Сластена	11,4	15,I	26,6	235
Золушка	11,2	16,8	24,4	260
Цитрусовый	10,4	17,7	24,3	256
С грибами для супа	28,6	14,4	-	315
С луком для супа	28,6	16,4	-	323
Для овощных блюд	21,0	14,7	-	248
Для макаронных блюд	21,0	10,5	-	231
С белыми грибами	21,0	14,4	-	247

УДК 637.3 **Группа Н 17**

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

Басуға _____ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

67 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.100.30
Группа Н 17

Изменение 1
СТ РК 715-95
«Сыры плавленые. Технические условия»

Утверждено и введено в действие Приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 14 октября 2004 г. № 264

Дата введения 2005.09.01

Структурный элемент «Предисловие». Дополнить абзацем «Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом CODEX STAN C–I- 66 «Сыр чеддер. Международный отдельный стандарт кодекса».

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

Раздел 2. Нормативные ссылки. Обозначения:

ОСТ 10-02-02-3-87 Сыворотка молочная. Технические условия;

ОСТ 10-87-87 Оболочка из целлофановой пленки (целлофан);

ОСТ 10-94-87 Полуфабрикат какао-порошок;

ОСТ 10-162-88 Сиропы плодовые и ягодные натуральные;

ОСТ 18-36-71 Цикорий молотый;

ОСТ 18 103-84 Эссенции ароматические пищевые;

ОСТ 18 300-76 Перец сладкий натуральный;

ОСТ 49 91-84 Сыры рассольные;

ОСТ 49 108-76 Белок пищевой молочный;

ОСТ 49 145-80 Коптильный препарат ВНИИМП;

ОСТ 61.6.1-91 Грибы сушеные;

ТУ 6-01-1086-82 Пленка поливинилиденхлоридная «Повиден». Технические условия;

ТУ 6-14-22-206-81 Водная паста сорбиновой кислоты;

ТУ 6-14-358-76 Сорбиновая кислота;

ТУ 10.02.01.75-88 Субпродукты мясные обработанные;

ТУ 10.02.01.Ш-89 Пепсин пищевой свиной;

ТУ 10.02.01.129-90 Пепсин пищевой говяжий;

ТУ 10-02-02-12-86 Сыворотка гидролизная сгущеная;

ТУ 10-02-02-15-87 Сироп глюкозо-галактозный;

ТУ 10-02-02-44-87 Концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации (КСБ-УФ);

ТУ 10-02-02-59-88 Сыры сычужные полутвердые пониженной жирности;

ТУ 10.02.02.81-89 Сыр бийский;

ТУ 10.02.02.789.06-89 Сливки из коровьего молока. Технические условия;

ТУ 10.02.2.789.09-89 Сметана. Технические условия;

ТУ 10.02.02.789-65-91 Закваски бактериальные сухие и жидкие;

ТУ 10.02.806-89 Полуфабрикат белковый из пахты;

ТУ 10.02.842-90 Жир молочный;

ТУ 10.02.847-90 Сыры мягкие и рассольные без созревания;

ТУ 10.02-848-90 Масло сливочное бутербродное. Технические условия;

ТУ 10-02-927-91 Сыворотка молочная сухая. Технические условия;

ТУ 10-10-01-03-89 Оболочка искусственная белковая «Белкозин». Технические условия»;

ТУ 10-24-27-90 Лента полистироловая для изготовления потребительской тары;

ТУ 10-64-06-125-88 Экстракты пряностей (РСФСР);

ТУ 49 167-71 Масса белковая из подсырной сыворотки;

ТУ 49 173-71 Белок сухой молочный пищевой;

ТУ 49 636-79 Сливки из сыворотки;

ТУ 49 721-85 Казеинаты пищевые;

ТУ 49 1142-85 Головки сыров сборные для плавления;

ТУ 49 1178-85 Пахта-сырье. Технические условия;

ТУ 63-102-119-90 Стаканчики из полистирола для молочных продуктов;

ТУ 111-4-20-84 Сироп мандариновый натуральный. Технические условия;

ТУ 113-25-06-14-86 Фосфатная добавка (фонакон). Технические условия;

ТУ 113-25-110-90 Натрий фосфорнокислый двузамещенный двенадцативодный. Технические условия;

ТУ 113-25-111-9 Натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный. Технические условия,

- исключить.

Ввести:

СТ РК 1010-99 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

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

Заменить:

ГОСТ 21-78 «Сахар-песок. Технические условия» на ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия»;

ГОСТ 61-75 «Кислота уксусная. Техническая условия» на ГОСТ 61-75 «Реактивы. Кислота уксусная. Техническая условия»;

ГОСТ 342-77 «Натрийфосфорнокислый пиро. Технические условия» на ГОСТ 342-77 «Реактивы. Натрий дифосфат. 10 – водный. Технические условия»;

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

ГОСТ 1770-74 «Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия» на ГОСТ 1770-74 «Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия»;

ГОСТ 3343-89 «Консервы. Продукты томатные концен-трированные. Технические условия» на ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные концентрированные. Технические условия»;

ГОСТ 4207-75 «Калий железистосинеродистый. 3-водный. Технические условия» на ГОСТ 4207-75 «Реактивы. Калий железистосинеродистый. 3-водный. Технические условия»;

ГОСТ 4530-76 «Кальций углекислый. Технические условия» на ГОСТ 4530-76 «Реактивы. Кальций углекислый. Технические условия»;

ГОСТ 5717-91 «Банки стеклянные для консервов. Типы и основные размеры» на ГОСТ 5717-91 «Банки стеклянные для консервов.Технические условия»;

ГОСТ 5823-78 «Цинк уксуснокислый 2-водный. Технические условия» на ГОСТ 5823-78 «Реактивы. Цинк уксуснокислый 2-водный. Технические условия»;

ГОСТ 6805-88 «Кофе натуральный жареный. Общие технические условия» на ГОСТ 6805-97 «Кофе натуральный жареный. Общие технические условия»;

ГОСТ 8677-76 «Реактивы. Кальций окись. Технические условия» на ГОСТ 8677-76 «Реактивы. Кальций оксид. Технические условия»;

ГОСТ 10131-87 «Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей и спичек. Технические условия» на ГОСТ 10131-93 «Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия»;

ГОСТ 11293-89 «Желатин пищевой. Технические условия» на ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»;

ГОСТ 11354-82 «Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия» на ГОСТ 11354-93 «Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия»;

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

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

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

ГОСТ 14260-89 «Плод стручкового перца. Технические условия» на ГОСТ 14260-89 «Плоды перца стручкового. Технические условия»;

ГОСТ 168333-71 «Ядро грецкого ореха» на ГОСТ 168333-71 «Ядро грецкого ореха. Технические условия»;

ГОСТ 17471-83 «Соусы томатные. Технические условия» на ГОСТ 17471-93 «Консервы. Соусы томатные. Общие технические условия»;

ГОСТ 19792-87 «Мед натуральный. Технические условия» на ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия»;

ГОСТ 21031-90 «Семена тмина. Технические условия» на ГОСТ 21031-90 «Семена тмина. Сортовые и посевные качества. Технические условия»;

ГОСТ 22280-76 «Натрий лимонокислый трехзамещенный. Технические условия» на ГОСТ 22280-76 «Реактивы. Натрий лимонокислый 5.5-водный. Технические условия»;

ГОСТ 24104-88 «Весы лабораторные. Общего назначения и образцовые. Общие технические условия» на ГОСТ 24104-2001 «Весы лабораторные. Общие технические требования»;

ГОСТ 28498-80 «Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования» на ГОСТ 28498-90 «Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний»;

ГОСТ 29148-91 «Кофе натуральный растворимый. Технические условия» на ГОСТ 29148-97 «Кофе натуральный растворимый. Технические условия».

Раздел 3, пункт 3.1 изложить в следующей редакции: «В зависимости от вида основного сырья, технологии выработки и химического состава плавленые сыры (далее сыры) подразделяются на пять групп:

1.Сыры плавленые ломтевые:	Советский, Российский, Чеддер, Голландский, Костромской, Латвийский, Городской, Острый с перцем со специями, Осень, Балтийский, Балтийский с крилем, К пиву, Нептун, С копчеными мясопродуктами, С томатным соусом, Бутербродный, Столовый, Целинный, Алма-Атинский, Особый, Особый с перцем, томатом, горчицей, тмином, аджикой, Гвоздичка.
2 Сыры плавленые колбасные:	Колбасный копченый, колбасный копченый с перцем, Колбасный копченый с тмином, Колбасный охотничий, Колбасный охотничий со специями, Бутербродный, Алатау, Пикантный, Особый копченый, Туристский, Туристский с тмином, Туристский с перцем.
3. Сыры плавленые пастообразные:	Угличский сливочный, Невский сливочный, Янтарь, Коралл, Дружба, Волна, Лето, Рокфор, Кисломолочный, С луком, С петрушкой, Луковичка, Перчинка, Аппетитный, Паштетный, Пингвин, Чиполино.
4. Сыры плавленые сладкие:	Омичка, Шоколадный, Кофейный, Фруктовый, Медовый, Мятный, Сказка, С орехами, Светлячок, Сластена, Золушка, Цитрусовый.
5. Сыры плавленые к обеду:	С грибами для супа, с луком для супа, для овощных блюд, для макаронных блюд, С белыми грибами.

Форма и масса должны соответствовать требованиям, установленным в технологических инструкциях на конкретное наименование сыра.

Таблицу 1 исключить.

Раздел 3, пункт 3.2 и Приложение А - исключить.

Пункт 4.1 после слов «по технологическим инструкциям и рецептурам» дополнить «утвержденным в соответствии с СТ РК 1081».

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

Раздел 4 пункт 4.2. По тексту ссылки на отраслевые стандарты и технических условий – исключить, заменить на слова «по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке».

Пункт 4.3 слова «По химическим показателям» заменить на «По физико-химическим показателям».

Пункт 4.4 изложить в новой редакции: «4.6 По допустимому уровню токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов сыры должны соответствовать гигиеническим нормативам качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных органом Государственного санитарноэпидемиологического надзора Республики Казахстан».

Пункт 4.15, первый абзац изложить в следующей редакции: «На каждую единицу продукции наклеивается или наносится литографическим способом красочно оформленная этикетка с указанием следующих реквизитов в соответствии с СТ РК 1010».

Таблицу 3 исключить.

Приложение Б заменить на Приложение А.

Ввести Приложение Б.

«Библиография»

[1] CODEX STAN C–I- 66 «Сыр чеддер. Международный отдельный стандарт кодекса».

Ключевые слова. Ввести код «МКС 67.100.30».

(САС № 9-10 2004 ж)

Код МКС 67.100.30
СТ РК 715-95 «Сыры плавленые. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Требования к качеству плавленых сыров, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.3, 4.4 и 4.5. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС № 4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru