Государственный стандарт Республики Казахстан

Продукты молочные

ПУДИНГ

Общие технические условия

СТ РК 1107 - 2002

Издание официальное

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

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

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2008 г.
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Определения	4
4	Классификация	4
5	Общие технические требования	5
6	Правила приемки	10
7	Методы контроля	11
8	Транспортирование и хранение	12
9	Гарантии изготовителя	12
10	Приложение А Библиография	13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукты молочные
ПУДИНГ
Общие технические условия

Дата введения 2004.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты молочные – пудинги.

Обязательные требования к качеству продукции, изложены в 5.2.2 (в части фосфотазы), 5.2.3, 5.2.4, маркировке - 5.4, упаковке - 5.5. Другие требования являются рекомендуемыми.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 21-94 Сахар - песок. Технические условия.

ГОСТ 22-94 Сахар–рафинад. Технические условия.

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия.

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 656-79 Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия.

ГОСТ 657-79 Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия.

ГОСТ 718-84 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия.

ГОСТ 719-85 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия.

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

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

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

ГОСТ 1760 -86 Подпергамент. Технические условия.

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

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

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

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

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

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 4771-60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 4937-85 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия.

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

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

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

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия.

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.

ГОСТ 7061-88 Варенье. Общие технические условия.

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия.

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

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 19792-87 Мед натуральный. Технические условия.

ГОСТ 22371-77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия.

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

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия.

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры.

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. 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. Метод определения цинка.

ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия.

ГОСТ 28499-90 Сиропы. Общие технические условия.

ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия.

ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия.

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

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

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

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

3 Определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с СТ РК 1010 и ГОСТ 17164. В дополнение к ним в настоящем стандарте установлен следующий термин и его определение:

Пудинг: Молочный продукт, выработанный из пастеризованной, гомогенизированной смеси нормализованного цельного или обезжиренного молока, сухого цельного, сухого обезжиренного молока или других молочных продук-

тов, сахара, стабилизаторов с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей или запечённый из творога нежирного, полужирного, жирного с внесением круп, сахара или соли, яиц, жиров, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей.

4 Классификация

В зависимости от применяемого сырья, жирности, технологии изготовления, введенных наполнителей пудинги могут выпускаться следующих видов:

- пудинги молочные:

а) 3 % жирности с ванилином; с какао; с кофе ; крем-брюле; диабетические;

б) 1 % жирности крем-брюле; диабетические;

д) нежирные: сладкие с ванилином; с цукатами; изюмом; с мандариновой крупкой; плодово-ягодные; диабетические.

-пудинги молочные запеченные (из творога):

а) 6,5 % жирности: с какао; с корицей; плодово-ягодные; с изюмом; с ванилином; соленые;

б) 7,5 % жирности с ванилином; с изюмом; плодово-ягодные; с какао; соленые;

в) 11,6 % жирности с ванилином; с корицей; с какао; с изюмом; плодово-ягодные; соленые;

г) 15 % жирности с ванилином; с какао; с изюмом; плодово-ягодные; соленые.

Пудинги могут выпускаться других видов и другой жирности в соответствии с нормативной и технологической документацией, утверждённой в установленном порядке.

5 Общие технические требования

5.1 Пудинги должны быть выработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной отрасли по нормативной и технологической документации, утвержденным в установленном порядке для конкретного наименования пудинга.

.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность продукта ровная, глянцевитая.
Консистенция	Однородная, нежная, в меру плотная, желеобразная, соответ-

	ствующая каждому виду изделий
Вкус и запах	Без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами – с соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента.
Цвет	Молочно-белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями – обусловленный цветом внесённого ингредиента.

5.2.2 По физико-химическим показателям пудинги молочные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Наименование показателя и норма				
	Массовая доля, %				
	Жира, %, не менее	Влаги, %, не более	Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %, не менее	Поваренной соли, %, не более	Кислотность ^{0}Т, не более
1 Пудинги молочные					28
- 3 % жирности	3,0	75,0	22	-	
- 1% жирности	1,0	76,0	23	-	
- нежирные	-	77,0	23	-	
- диабетические: 1% жирности нежирные	1,0 -	65	45	-	
2 Пудинги молочные запечённые (из творога)					
- жирностью 6,5 %	6,5	52,0	41,5	0,7	
- жирностью 7,6 %	7,5	55,0	47,5		
- жирностью 11,6 %	11,6	47,0	41,5		
- жирностью 15,0 %	15,0	49,0	36		

Примечания

1 Допускаемые отклонения массовой доли жира и влаги в отдельных единицах упаковок +0,5 %.

2 Массовая доля сахарозы устанавливается в нормативной документации, рецептуре и технологической инструкции на конкретное наименование пудинга, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными наполните-

лями.

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

По истечении 24 часов с момента выработки сладких пудингов допускается отклонение массовой доли сахарозы в продукте не более чем на 1,5 % в меньшую сторону.

3 Фосфотаза – отсутствует.

4 Температура пудингов при выпуске с предприятия должна быть не более 4 ^{0}С.

5.2.3 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в пудингах не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] применительно к молочным и кисломолочным (для творожных пудингов) продуктам.

5.2.4 По микробиологическим показателям безопасности пудинги должны соответствовать нормам, установленным в [1] применительно к молочным и кисломолочным (для творожных пудингов) продуктам.

5.2.5 Пищевая и энергетическая ценность пудингов устанавливается в нормативной и технической документации для каждого конкретного наименования продукта в зависимости от применяемого сырья.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве пудингов применяют следующее сырье:

- молоко коровье, закупаемое не ниже второго сорта, кислотностью не более 18^0 Т, плотностью не менее 1027 кг/м^3 по ГОСТ 13264;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 или по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
- молоко коровье обезжиренное плотностью не менее 1030 кг/м^3 кислотностью не более 19^0 Т, без посторонних привкусов и запахов, полученное путем сепарирования молока коровьего по ГОСТ 13264, не ниже второго сорта;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- сливки сгущенные с сахаром по ГОСТ 4937;
- пахта, полученная при производстве сладкосливочного масла по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- пахта сухая распылительной сушки по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

- растительные жиры по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- сыворотка молочная сквашенная сгущенная по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583.

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

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

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад - по ГОСТ 22;
- мёд натуральный по ГОСТ 19792;
- кислота молочная пищевая – по ГОСТ 490;
- кислота лимонная пищевая – по ГОСТ 908;
- какао со сгущенным молоком и сахаром по ГОСТ 718;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром по ГОСТ719;
- кофе натуральный жареный по ГОСТ 6805;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- крупа рисовая по ГОСТ 6292;
- крупа манная по ГОСТ 7022;
- ксилит пищевой по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- соль пищевая не ниже 1 сорта по ГОСТ 13830;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- соки плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 656;
- соки плодовые и ягодные с сахаром по ГОСТ 657;
- варенье по ГОСТ 7061;
- консервы плодово-ягодные по ГОСТ 22371;
- сиропы по ГОСТ 28499;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;
- экстракты плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 18078;
- пюре плодово-ягодные натуральные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- фрукты сушёные по ГОСТ 28501, ГОСТ 28502;
- эссенции ароматические пищевые – по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- полуфабрикат шоколадная глазурь – по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;

- полуфабрикат жировая глазурь - по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- сухари панировочные – по ГОСТ 28402.
- пищевые ароматизаторы натуральные, идентичные натуральным или искусственные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- красители, подсластители, стабилизаторы консистенции по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

5.4 Маркировка

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

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

Маркировка должна быть четкой и легкодоступной для прочтения.

Остальные требования по маркировке должны соответствовать требованиям СТ РК 1010.

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

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

5.5 Упаковка

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

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

5.5.3 Масса пудингов в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Вместимость потребительской тары, $см^3$	Номинальное значение массы нетто пудинга, г	Допускаемое отклонение массы нетто пудинга в потребительской таре, г
50-100	От 50 до 100 включ.	±4,0
100-200	" 100 " 200 "	±5,0
200-250	" 200 " 250 "	±6,0
250-500	" 250 " 500 "	±8,0

5.5.4 Пудинги упаковывают:

- в пергамент – по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760;
- в стаканчики из стекла, полистирола по нормативной документации, утверждённой в установленном порядке;
- в коробочки из полимерных материалов – по ГОСТ 25250;
- в алюминиевую кашированную фольгу – по ГОСТ 745.

Допускается упаковка в другие виды потребительской тары и упаковочных материалов.

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

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

5.5.7 Масса нетто ящика не должна превышать 10 кг.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26809.

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

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

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

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

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

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

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

6.9 Сертификационные испытания проводятся по пунктам раздела 5 .

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

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

7 Методы контроля

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

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

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

7.4 Определение массы пудингов осуществляют по ГОСТ 3622, температуры - по ГОСТ 26754, влаги – по ГОСТ 3626, кислотности – по ГОСТ 3624.

7.5 Определение фосфатазы - по ГОСТ 3623.

7.6 Определение содержания сахарозы – по ГОСТ 3628, содержания соли – по ГОСТ 3627.

7.7 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

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

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

7.10 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12. Дрожжи и плесени контролируются в пудингах со сроком годности более 18 часов.

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

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

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

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Хранение пудингов должно производится в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) ^{0}С.

8.3 Срок годности пудингов устанавливается в нормативных документах на конкретный вид пудингов и исчисляется с момента окончания технологического процесса, но не более 3-х суток, в том числе на предприятии - изготовителе не более 18 часов.

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(справочное)

Библиография

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

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

УДК 637.146 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: пудинги, классификация, область применения, нормативные ссылки, технические требования, правила приемки и методы контроля, гарантии изготовителя.

Разработчик: Ассоциация производителей молока и молочной продукции Республики Казахстан

Председатель Ассоциации А.С. Соловьева

Исполнитель:
Исполнительный директор Ассоциации М.К. Алимарданова

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.10

СТ РК 1107-2002 «Продукты молочные. Пудинг. Общие технические условия»

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

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru