ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТҰЗДАТЫЛҒАН ІРІМШІК

Техникалық шарттар

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

Технические условия

ҚР СТ 418-2013

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТҰЗДАТЫЛҒАН ІРІМШІК

Техникалық шарттар

ҚР СТ 418-2013

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Техникалық реттеу және метрология комитеті «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» Республикалық мемлекеттік кәсіпорнымен **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗІЛДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2013 жылғы 19 қарашадағы №535-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандарт мына бөлімдерде:

- сынақ үшін сынаманы іріктеу ҚР СТ ИСО 707-2011 «Сүт және сүт өнімдері. Сынаманы іріктеу әдісі» қолдану жолымен халықаралық ISO 707 стандартына сәйкес келеді.

Сәйкестік дәрежесі – баламалы емес (NEQ)

4 Осы стандарта нормалар жүзеге асырылған

Осы стандартта Қазақстан Республикасының заң нормалары жүзеге асырылған:

2004 жылдың 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы»;

1997 жылдың 11 шілдесіндегі № 151 «Қазақстан Республикасының тілдер туралы»;

2010 жылдың 4 мамырындағы № 274-IV «Тұтынушылар құқығын қорғау туралы».

Кеден одағының Техникалық регламенттері:

2011ж 9 желтоқсанындағы КО бекітілген № 880 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 021/2011ТР.

2013ж 9 қарашасындағы КО бекітілген № 67 «Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 033/2013 ТР.

2011ж. 16 тамызындағы КО бекітілген № 769 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» 005/2011 ТР.

2011ж. 9 желтоқсанындағы КО бекітілген № 881 «Тағам өнімдерінің бөліктерін таңбалау» 022/2011 ТР

2012ж. 20 маусымындағы КО бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен хошиістендіргіштері және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 029/2012 ТР

5 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2018 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

6 ҚР СТ 418-96 Тұздатылған ірімшіктер. Техникалық шарттар **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілген өзгерістер туралы ақпарат «Қазақстан Республикасының стандарттау бойынша нормативтік құжаттары» жыл сайын шығарылатын ақпараттық сілтемесінде, ал өзгеріс мәтіні «Ұлттық стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемесінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда тиісті ақпарат «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады.

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТҰЗДАТЫЛҒАН ІРІМШІК
Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2015-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт (Лимандық, Кобилік, Осетиндік, Грузиндік, Асханалық, Имеретиндік, Қарашайлық, Сүзбе ірімшік, Сулугуни, Айский, Чанах) сүттен және өндірілген сүттен жасалатын, тағам ретінде қолданылатын немесе ары қарай өндірілетін тұздалған ірімшіктерге таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелі нормативті құжаттар қажет:

2011ж 9 желтоқсанындағы КО бекітілген № 880 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 021/2011ТР.

2013ж 9 қарашасындағы КО бекітілген № 67 «Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 033/2013 ТР.

2011ж. 16 тамызындағы КО бекітілген № 769 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» 005/2011 ТР.

2011ж. 9 желтоқсанындағы КО бекітілген № 881 «Тағам өнімдерінің бөліктерін таңбалау» 022/2011ТР

2012ж. 20 маусымындағы КО бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен хошиістендіргіштері және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 029/2012 ТР

3.34-2003 Қазақстан Республикасының Мемлекеттік сертификаттау жүйесі. Сәйкестігін растау кезіндегі тағамдық өндіріс өнімдері мен ауылшаруашылығы өнімдерінің сәйкестігі. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1345-2005 Биологиялық қауіпсіздік. Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Биологиялық микрочипті қолдана отырып генетикалық модификациялау көздерін (ГМК) сәйкестендіру әдісі.

ҚР СТ 1346-2005 Биологиялық қауіпсіздік. . Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Өсімдіктерден пайда болған генетикалық модификациялау көздерін (ГМК) сәйкестендіру әдісі.

ҚР СТ 1505-2006 Тағам өнімдері. Инверсиялық вольтамперометр әдісімен антибиотиктерді анықтау (левомицитин, тетрациклин тобы).

ҚР СТ 1509-2006 Радиациялық бақылау. Тағам өнімдерінің сынамасын іріктеу. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий-137. Тамақ өнімдері. Сынаманы іріктеу, талдау және гигиеналық бағалау.

ҚР СТ 1732-2007 Сүт және сүт өнімдері. Сапа көрсеткіштерін анықтаудың органолептикалық әдісі.

ҚР СТ 1733-2007 Сүт және сүт өнімдері. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1734-2007 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері мен сынақ әдістері.

ҚР СТ 1735–2007 Сүт және сүт өнімдері. Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау.

ҚР СТ 2005-2010 Сүт және сүтті қайта өңдеу өнімдері. Технологиялық нұсқаулық. Рәсімдеуге, құрылымы мен мазмұнына қойылатын жалпы талаптар.

ҚР СТ 2010-2010 Өсімдіктен және жануарлардан пайда болған су, жер, жемшөп, тамақ өнімдері. 2,4-Д (2,4-дихлорфенокси сірке қышқылы) хроматографиялы әдіспен анықтау.

ҚР СТ 2011-2010 Су, тамақ өнімдері, жем және темекі өнімдері. Хроматографиялы әдіспен хлорорганикалық пестицидтерді анықтау әдістері.

ҚР СТ ИСО 707-2011«Сүт және сүт өнімдері. Сынаманы іріктеу жөнінде нұсқаулық».

ҚР СТ ИСО 11290-2-2008 Жануарлар азығы мен тамақ өнімдерінің микробиологиясы. Айқындаудың горизонтальды әдісі мен микроағзаларды есептеу. Listeria monocytogenes. 2-бөлім. Есептеу әдісі.

ҚР СТ ИСО 24276-2010 Тамақ өнімдері. Генетикалық модификацияланған ағзаларды айқындау әдісі. Негізгі талаптар мен анықтамалар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және өндірістік шикізат. Уытты элементтер құрамын инверсиялық вольтамперометрикалық әдіспен анықтау (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш).

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Тағамдық ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51760-2003 Полимерлі Тұтынушы ыдысы. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері мен азық-түліктік шикізат. Күшәннің массалық концентрациясын анықтауға арналған инверсиялық-вольтамперометриялық әдіс.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігімен қамтамасыз ету жүйесі. Орауыштағы өлшеп оралған тауарлардың кез-келген түрінің санына оларды өндіргенде, өлшеп орағанда, сатқанда және импорттағанда қойылатын талаптар.

ГОСТ 61-75 Реактивтер. Сірке қышқылы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 427- Өлшеу металл сызғыштары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 908-2004 Тағамдық моногидрат лимон қышқылы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1349-85 Сүт консервілері. Құрғақ кілегейлер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 3622-68 Сүт және сүт өнімдері. Сынаманы іріктеу және оларды сынаққа даярлау.

ГОСТ 3626-73 Сүт және сүт өнімдері.Құрғақ зат пен ылғалды анықтау әдістері.

ГОСТ 3627-81 Сүт өнімдері. Хлорлы натрийді анықтау әдісі.

ГОСТ 4168-79 Реактивтер. Азот қышқылды натрий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4217-77 Реактивтер. Азот қышқылды калий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5717.1-2003 Консервілеуге арналған шыны банкалар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 5717.2-2003 Консервілеуге арналған шыны банкалар. Негізгі параметрлері мен өлшемдері.

ГОСТ 5867-90 Сүт және сүт өнімдері. Майды анықтау әдісі.

ГОСТ 8777-80 Құйылатын және құрғақ ағаш бөшкелер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 9225-84 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері.

ГОСТ 10131-93 Тамақ өнеркәсібі саласы өнімдері мен ауыл шаруашылығына және сіріңкелерге арналған көп айналымды ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10444.12-88 Тағам өнімдері. Ашытқы мен өңезденген саңырауқұлақтарды анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.15-94 Тағам өнімдері. Мезофилді аэробты және факультативті-аэробты микроағзалардың санын анықтау әдістері.

ГОСТ 11354-93 Тамақ өнеркәсібі саласы өнімдері мен ауыл шаруашылығына арналған көп айналымды ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13264-88 Сиыр сүті. Сатып алу кезіндегі талаптар.

ГОСТ 13358-84 Консервіге арналған тақтай жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13511-2006 Тағам өнімдеріне, сіріңкелерге, темекі өнімдеріне және жуу құралдарына арналған гофраланған қатты қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет өнімдеріне және сүт өнімдеріне арналған гофрирленген қатты қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13515-91 Сары май мен маргаринге арналған ыдыстық жалпақ желімделген қатты қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Консервілерге, прессервтер мен тағамдық сұйықтықтарға арналған гофрирленген қатты қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 17594-81 Құрғақ лавр жапырағы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 18251-87 Қағаз негізіндегі желімдегіш лента. Техникалық шарттар.

ГОСТ 19360-74 Үлдірден жасалған қосымша қаптар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 20477-86 Жабысқақ қабаты бар полиэтиленді лента. Техникалық шарттар.

ГОСТ 21650-76 Көліктік пакеттерде ыдыстық бірлік жүктерді бекітуге арналған құрал. Жалпы талаптар.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне арналған көліктік пакеттер және шыны ыдыстар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлорлы органикалық пестицидтердің қалдық санын анықтауға арналған әдістер.

ГОСТ 24597-81 Ыдыстық бірлік жүк пакеттері. Негізгі параметрлері мен өлшемдері.

ГОСТ 26663-85 Көліктік пакеттер. Пакеттеу құралын қолдана отырып құрастыру. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 26668-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдауға арналған сынаманы іріктеу әдістері.

ГОСТ 26669-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Сынаманы микробиологиялық талдауға дайындау.

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері, сынаманы іріктеу және талдауға даярлау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдісі.

ГОСТ 26929-94 Шикізат пен тамақ өнімдері. Сынаманы дайындау. Уытты элементтер құрамын анықтауға арналған минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі.

ГОСТ 26933-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі.

ГОСТ 27599-88 Ірімшік жасау өндірісі. Терминдер мен анықтамалар.

ГОСТ 29045-91 Дәмдеуіштер. Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29047-91 Дәмдеуіштер. Қалампыр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29049-91 Дәмдеуіштер. Дәм қабық. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Дәмдеуіштер. Қара және ақ бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Кориандр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29056-91 Дәмдеуіштер. Зире. Техникалық шарттар.

ГОСТ 30178-96 Шикізаттар және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді анықтауға арналған атомды-абсорбциялы әдіс.

ГОСТ 30347-97 Сүт және сүт өнімдері. Staphylococcus aureus анықтау әдістері.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Атомды-эмиссионды әдіспен уытты элементтерді анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 и M_1 афлатоксиндер құрамын анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшаларының бактериялар санын анықтауға және айқындауға арналған әдістер (колиформды бактериялар).

ГОСТ 30519-97 Тамақ өнімдері. Salmonella тегі бактериясын айқындау әдісі.

ГОСТ 31266-2004 «Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді атомды-абсорбциялық әдіс арқылы анықтау.

ГОСТ Р 51289-99 Полимерлі көп айналымды жәшіктер. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ Р 51457-99 Ірімшік және ерітілген ірімшік. Майдың массалық үлесін гравиметрикалық әдіспен анықтау.

ГОСТ Р 51460-99 Ірімшік. Нитраттар мен нитриттердің массалық үлесін анықтау әдісі.

ГОСТ Р 51471-99 Сүттен алынған май. Газды сұйық хроматография стериндерінің өсімдік майларын анықтау әдісі.

ГОСТ Р 52101-2003 Тағамдық шикізаттан алынған сірке қышқылдары. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ Р 52177-2003 Тағамдық хошиістендіргіштер. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ Р 52688-2006 Жануарлардан алынған құрғақ сүт ұйытатын ферментті препараттар.Техникалық шарттар.

ГОСТ Р 52622-2006 Кептірілген жемістер. Жалпы техникалық шарттар.

ӨОМ.МН 2642-2007 "Ридаскрин-Стрептомицин" тест-жүйесін қолдана отырып сүт пен етте стрептомицин мөлшерін өлшеуді орындау әдістемесі..

МУК 99 бойынша сүт пен сүт өнімдерінде диоксинді анықтаудың хроматомасс-спектрометриялық әдісі (ХСӘ).

МУК 4.1.2420-08 Жоғары тиімділікті сұйық хроматография әдістерімен меламинді анықтау (ЖЭХӘ).

МУ 119 -2008 Жоғары тиімділікті сұйық хроматография әдістерімен меламинді анықтау (ЖЭХӘ).

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде жыл сайын шығарылатын ағымдағы жылдағы жағдайға «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» және ағымдағы жылы жарияланған, ай сайын шығарылатын ақпараттық көрсеткіштерге сәйкес келетін ақпараттық көрсеткіш бойынша сілтемелік стандарттардың қолданысын тексерген дұрыс болады. Егер сілтеме құжаты ауыстырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме құжаты ауыстырусыз күшін жойған болса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемеге әсер етпейтін бөлікте

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта КО 033/2013 ТР және ГОСТ 27599 бойынша терминдер қолданылады.

4 Жіктеу

4.1 Тұздалған ірімшіктер мыналар бойынша жіктеледі:

- құрғақ затқа есептегендегі майдың массалық үлесін былайша жіктейді:

а) майлы;

б) жартылай майлы;

- пісу мерзімін былайша жіктейді:

а) піскен;

б) піспеген;

- өткізу кезіндегі органолептикалық көрсеткіштері мен орау әдістерін былайша жіктеледі:

а) тұздықта;

б) маринадта;

в) полимерлі материалдарда.

5 Техникалық талаптар

5.1 Тұздалған ірімшіктер КО 021/2011ТР, КО 033/2013ТР талаптарына сай болуы тиіс, ҚР СТ 2005 рецептурасының технологиялық нұсқаулықтарына сәйкес тағам мекемелерінің санитарлық талаптарын сақтай отырып осы стандарттың талаптарына сай әзірленуі тиіс.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Формасы, өлшемдері мен салмағына қарай тұздалған ірімшіктер 1 - кесте талаптарына сай болуы тиіс.

5.2.2 Нетто массасы 0,1 бастап 1,0 кг-ға дейін болатындай тұздалған ірімшіктерді өлшеніп оралған күйде тілім, төртбұрыш, сектор, немесе кесек күйінде өткізуге рұқсат етіледі.

5.2.3 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша тұздалған ірімшіктер 2-кесте талаптарына сай болуы тиіс.

5.2.4 Физикалық-химиялық көрсеткіштеріне байланысты тұздалған ірімшіктер 3-кесте талаптарына сай болуы тиіс.

5.2.5 Тұздалған ірімшіктерді өткізілімде тәуліктен кем емес шығарылуы тиіс:

- Кобилік, піскен Осетиндік, Грузиндік - 30;
- Піспеген Осетиндік - 5;
- Піскен асханалық - 15;
- Піспеген асханалық 5;
- Имеретиндік - 1;
- Қарашайлық-3;
- Сүзбе ірімшіктер– 20, майсыз - 10;
- Лимандық – 5;
- Сулугуни – 1;
- Айский - піспеген;
- Піскен Чанах – 60, стимуляторларды қолданған - 45.

5.2.6 Тұздалған ірімшіктердің майлық фазасы тек қана сүтті майдан тұруы тиіс.

5.2.7 Гендік түрлендірілген организмдердің болуы (ГМО) КО 033/2011ТР бойынша бекітілген нормадан аспауы тиіс.

5.2.8 Тұздық ірімшікте бояғыштар, хошиістендіргіштер, консерванттар мен дәмдік компоненттердің майлық үлесі мен түрлері КО 029/2012 ТР нормаларынан аспауы тиіс.

5.2.9 Микробиологиялық көрсеткіштер (соның ішінде: мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроағзалардың, ішек таяқшалары бактерияларының топтары, staphylococcus aureus; патогенді микроағзалар, соның ішінде тұздалған ірімшіктердегі сальмонелдер; listeria monocytogenes) және уытты элементтердің рұқсат етілген деңгейі (микотоксиндер, антибиотиктер, пестицидтер және радионуклидтер) КО 021/2011ТР және КО 033/2013ТР талаптарына сай болуы тиіс.

1-кесте Тұздалған ірімшіктердің формасы, өлшемдері және салмақтары

Ірімшік атауы	Ірімшік формасы	Өлшемдері, см				Масса, кг
		Ұзын-дығы	ені	биіктігі	диаметрі	
Кобилік	Жалпақ негіздермен қосылған екі кескі шошақ	-	-	17-19	Жалпақ бөлігі-21-25, жіңішке-13-16	4,0-6,0
Осетиндік	Бүйір жағы дөңес, горизонталды бетті және шеттері жұмырланған қырлы цилиндр	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Грузиндік	Бүйір жағы дөңес, горизонталды бетті және шеттері жұмырланған қырлы цилиндр	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Асханалық	Бүйір жағы аздап дөңес боп келген және жұмырланған қырлы тікбұрышты кесек	24-30	12-15	10-14	-	3,0-6,5
	Шар тәрізді біркелкі отырған	-	-	10-16	12-16	1,8-2,5
Имеретиндік	Тікбұрышты формадағы кесек	10-18	8-10	6-7	-	1,0-1,5
	Бүйір жағы дөңес, горизонталды бетті және шеттері жұмырланған қырлы цилиндр	-	-	3-5	14-17	0,5-1,2
Қарашайлық	Бүйір жағы дөңес, горизонталды бетті және шеттері жұмырланған қырлы төмен цилиндр	-	-	5-8	26-28	3,0-4,5
Сүзбе ірімшіктер	Төртбұрышты кесек	10-11	10-11	7-9	-	1,0-1,5
	Бүйір жағы дөңес, горизонталды бетті және шеттері жұмырланған қырлы цилиндр	-	-	9-11	7-9	0,5-0,6
Лимандық	Диогоналы бойынша кесілген төртбұрышты кесек	10 – 12	10-12	8-10	-	0,8 – 1,8
	цилиндр	-	-	8-10	10-12	0,8-1,2

1-кесте *(жалғасы)*

Ірімшік атауы	Ірімшік формасы	Өлшемдер, см				Масса, кг
		Ұзын-дығы	ені	биіктігі	диаметрі	
Сулугуни	Төмен цилиндр	-	-	2,5 – 3,5	15 - 20	0,5 – 1,5
Айский	Бүйір жағы дөңес, горизонталды беттi және шеттері жұмырланған қырлы төмен цилиндр	-	-	6 - 8	14 -16	0,7 – 1,5
Чанах	Жалпақ негіздермен қосылған екі кескі шошақ және төртбұрышты формалы ірімшік.	-	-	15	Төменгі беті - 17, көлденең бөлігі –25	2,0 – 4,0

2 - кесте Органолептикалық көрсеткіштер

Көрсеткіш атауы	Тұздалған ірімшіктерге арналған көрсеткіш сипаттамалары	
	Полимерлі материалдарда	Тұздықта (маринадта)
Сыртқы түрі	Ірімшік полимерлі материалға оралған	Ірімшік ыдысқа салынған, тұздықпен немесе маринадпен құйылған дәмдік компоненттер бөлшектерімен немесе онсыз.
	Ірімшік қабықсыз. Ішкі қабаты нығыздалған. Беткі қабаты тегіс серпянка немесе форма іздері түскен. Дәмдік компоненттері бар ірімшіктің беткі қабатында көктемгі компоненттер бар. Азғантай сызаттар мен деформациялануға рұқсат етіледі.	
Иісі мен дәмі	Ірімшікті, тұздалған, аздап қышқыл	Ірімшікті, тұздалған, аздап қышқыл. Маринадтағы ірімшік үшін — оларды пайдаланған кезде көктем дәмі мен иісі бар маринадты дәмдік компоненттер бар
	Ірімшікті, тұздалған, аздап қышқыл. Маринадтағы ірімшік үшін — оларды пайдаланған кезде көктем дәмі мен иісі бар маринадты дәмдік компоненттер бар	
Консистенциясы	Біркелкі, орташа тығыз, азырақ нәзік	Біркелкі, орташа тығыз
	Піскен ірімшіктерге - тығыз, азырақ сынғыш	
Сурет	Сурет жоқ. Сопақ немесе бұрышты формалы дөңгелек үлкен емес көзшелердің болуына рұқсат етіледі	

2-кесте *(жалғасы)*

Көрсеткіш атауы	Тұздалған ірімшіктерге арналған көрсеткіш сипаттамалары	
	Полимерлі материалдарда	Тұздықта (маринадта)
Тест түсі	Ақ түстен ашық сары түске дейін. Дәмдік компоненттердің ірімшікте компонент бөлшектері көрініп тұрады. Дәмдік компоненттермен әрекеттескенде ірімшік қамырының боялуы байқалады	
Құю сапасы (тұздықта, маринадта)	Жартылай мөлдір (лайлы), ірімшік түйіршіктері бар. Тұздалған ірімшіктерде және маринадта дәмдік компоненттерді пайдалану кезінде (дәмдеуіштер) дәмдік компоненттердің бөлшектерінің жүзуі	

3 – кесте Физикалық-химиялық көрсеткіштері Пайыз түрінде

Ірімшіктің атауы	Майлық үлесі		
	Құрғақ затқа есептегендегі майдың үлесі кем емес	Ылғал артық емес	Хлорлы натрий (ас тұзы)
Кобийский	45	51	4-7
Осетиндік: - піспеген - піскен	 45 45	 54 51	 2-4 4-7
Грузиндік	45	51	4-7
Асханалық - піспеген - піскен	 40 40	 53 50	 2-4 2-6
Имеретиндік	45	52	2-4
Қарашайлық	45	54	2-5
Сүзбе ірімшік Жартылай майлы сүзбе ірімшік	40 45	55 53	2-4
Лимандық	50	52	1 – 4
Айский - піспеген	30	60	1 – 5
Сулугуни	45	50	1-2
Чанах 50 %-ды майлы 40 %-ды майлы	 47 37	49-50	4 - 8

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Тұздалған ірімшіктерді өндіру үшін қолданылатын шикізаттар, функционалды қажетті ингредиенттер, тағам қоспалары қауіпсіздік бойынша Кеден одағының 029/2012 Техникалық регламенті бойынша Бірыңғай санитарлы –эпидемиологиялық талаптарының нормаларынан аспауы тиіс.

5.3.2 Тұздалған ірімшіктерді өндіру үшін келесі негізгі шикізаттарды, функционалды қажетті ингредиенттер мен материалдарды, белгіленген тәртіпте бекітілген, келісілген құжат бойынша өндірілген тағам қоспаларын пайдаланады.

5.3.2.1 Негізгі шикізаттар:

- ГОСТ 13264 ірімшік жасаудың қосымша талаптарына жауап беретін бірінші және екінші сортты шикі сиыр сүті;
- қышқылдығы 19 °Т артық емес майсыз сиыр сүті;
- ірімшік жасау талаптарына жауап беретін шикі кілегейлер;
- қышқылдығы 19 °Т аспайтын іркіт;
- ірімшік жасау талаптарына жауап беретін ешкі және қой сүті;
- ГОСТ 1349 бойынша құрғақ кілегейлер;
- Бүріккіш құрғатуға арналған тұтас және майсыз құрғақ сүт;
- бүркіп құрғатудан алынған майсыз сүттің ультрасүзілген концентратының ақуыз үлес массасы 50,0 % кем емес құрғақ сүт өнімдері.

5.3.2.2 Функционалды қажетті ингредиенттер:

- Бактериалды ашытқылар және құрғақ және сұйық препараттар, сиыр және шошқа тағамдық пепсиндері, концентраттар, осы стандарт талаптарына сәйкес келетін белгіленген тәртіппен қолданылуға рұқсат етілген, ірімшік алуын қамтамасыз ететін ірімшік сарысуынан алынған ақуыздық масса;
- Осы стандарт талаптарына сай белгіленген тәртіппен қолданылуға рұқсат етілген ГОСТ Р 52688 бойынша құрғақ мал өнімінен алынған сүт ұйытқыш ферменттер;
- Тағамдық және медицина өнеркәсібіне арналған хлорлы кальций (Е509);
- [2] техникалық регламентке сәйкес ас суы;
-ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша бірінші сорттан кем емес, ұнтақталған, йод қосылмаған тағамдық ас тұзы.

5.3.2.3 тағамдық қоспалар:

Консерванттар:

- ГОСТ 4217 бойынша азот қышқылды калий(Е252);
- ГОСТ 4168 бойынша азот қышқылды натрий (Е251);

Табиғи тағамдық боyғыштар және табиғиға ұқсас: р-каротин (Е160а);

- аннато экстракты(Е160b).

5.3.3 Тұздық ірімшіктің дәмі мен иісін күшейтетін КО 029/ ТР және ГОСТ Р 52177 бойынша тағамдық хошиістендіргіштер.

5.3.4 Дәмдік компоненттер:

- ГОСТ Р 52622 бойынша ақжелкен, иісті желкен көкөнісі, кептірілген аскөк, кептірілген сарымсақ және басқалар.
- ГОСТ 29047 бойынша қалампыр;
- ГОСТ 29049 бойынша даршын;
- ГОСТ 29050 қара және ақ бұрыштар;
- ГОСТ 29045 хош иісті бұрыш;
- ГОСТ 29055 бойынша күнзе;
- ГОСТ 29056 бойынша зире;
- ГОСТ 17594 бойынша кептірілген лавр жапырағы;
- насыбайгүл, кептірілген орегано;

- паприка және де басқа кептірілген көкөністер, дәмдеуіштер, дәмдеуіштер және кептірілген көкөністер композициясы сүт бөлігін құрауыштарын алмастыруға арналған.

5.3.5 Маринад дайындауға арналған компоненттер:

- ГОСТ Р 52101бойынша сірке қышқылы;
- қолданыстағы нормативті құжаттар бойынша шикізат өнімінен алынған сірке суы;
- ГОСТ 908 бойынша лимон қышқылы.

5.3.6 Функционалды қажетті препараттар:

- ірімшіктің беткі қабатын өңдеуге арналған фунгицидті препараттар: белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген сорбин қышқылы (Е200), натрий сорбаты (Е201), калий сорбаты (Е202) және басқа фунгицидті препараттар.

5.3.7 Тұздалған ірімшіктерді өндіруге арналған негізгі шикізат, функционалды қажетті ингредиенттер және материалдар ҚР СТ 1733 және нормативті құжаттардың талаптарына сай болуы тиіс.

5.3.8 Осы бөлімде көрсетілген сипаттамалардан кем емес негізгі шикізатқа ұқсас функционалды қажетті ингредиенттер мен материалдарды қолдануға рұқсат етіледі.

Ең көп мөлшердегі тағамдық қоспаларды пайдалану нормасы КО 029/2012 ТР сәйкес келуі тиіс.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Тұтынушы ыдысын таңбалау

Өнімнің әр оралған бірлігін таңбалау (бастиектер, тұтынушы ыдыстары) КО 022/2011 ТР және ҚР СТ 1735 бойынша затбелгіде тұздалған ірімшіктерді өткізу үшін деректердің жазылуымен немесе тікелей орауышта жазылған күйінде жүзеге асады.

Таңбада келесі деректер болуы тиіс:

- өндіруші - мекеме атауы мен оның заңды мекен-жайы;
- өндіруші – мекеменің тауар белгісі (егер бар болса);
- өнімнің атауы мен аты(егер бар болса);
- құрғақ затқа есептегендегі майдың массалық үлесі %;
- өнімнің құрамы;
- өндірілген күні мен жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарттары;
- тағам құндылығы туралы ақпарат;
- гендік түрлендірілген нысандар жөнінде ақпарат;
- «Қазақстанда жасалған» жазуы;
- өнімнің нетто массасы, г;
- Кеден одағына мүше мемлекеттердің нарығында өнімнің бірыңғай айналым белгісі

Таңбалау кезінде келесі ақпаратты айқындайды. Өнім атауы: «тұздалған ірімшіктер», егер бар болса оның ойлап табылған атын жазады және сүтті алынған жануар түрін көрсетеді (мысалы қой сүтінен алынған қарашайлық тұздық ірімшік).

Әзірленген күнін кез-келген әдіспен оның нақты белгісін көрсету арқылы жазады.

Тағамдық құндылығы туралы ақпаратты дайын өнімдегі май, ақуыз және көмірсутек құрамы ретінде және тұздалған ірімшіктердің 100г есептегендегі энергетикалық құндылығы (ккал) (ірімшіктің бөлек түрлеріне арналған А қосымшасын қараңыз).

5.3.2 Өнімнің көліктік ыдысын таңбалау ГОСТ 14192 бойынша КО 022/2011 ТР сәйкес жүзеге асырады, сондай ақ өнімнің аты мен атауын, брутто массасын, орауыштағы ірімшік басының санын көрсетеді.

Шыны банкаларға оралған тұздық ірімшік салынған көліктік ыдысқа қосымша ретінде - «Сынғыш. Абайлаңыз» деген манипуляциялық белгі салынады.

5.4 Буып-түю

5.4.1 Тұздалған ірімшіктерді орауға қолданылатын орауыш материалдар, тұтынушы және көліктік ыдыс, орау құралдары КО бекітілген 005/2011ТР талаптарына сай, солар арқылы жасалған құжат талаптарына сай болуы тиіс және өнімді сақтағанда және тасымалдағанда оның сапасын және қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз етуі тиіс.

5.4.2 Тұздық немесе маринад немесе өлшеніп оралған күйінде өткізілетін тұздалған ірімшіктерді былай орайды:

- ҚР СТ ГОСТ Р 51760 бойынша тағам өнімдеріне арналған полимер банкаларға және полимер материалдардан жасалған басқа да материалдарға;
- ГОСТ 5717.1 және ГОСТ 5717.2 бойынша Ш типті шыны банкаларға және т.б.;
- Вакуумдық орауыштарға арналған көпқабатты пакеттер, түрлендірілген газды ортаға және т.б.;
- Полимер материалдар;
- Тағам өнімдеріне арналған полимерлі материалдардан жасалған бөшкелер;
- ГОСТ 8777 бойынша ағаш бөшкелер с ГОСТ 19360 бойынша үлдірлі қаптар, нетто массасы 100,0 кг дейін.

5.4.3 Тұтынушы ыдысына құйылған тұздықтың (маринад) мөлшері өнімнің нетто салмағынан 30 % - ға аспауы тиіс.

Тұздалған ірімшіктерін тұтынушы ыдысына сувенир ретінде орауға рұқсат етіледі.

5.4.4 Полимерді материалдар қолданып өткізілетін тұздалған ірімшіктерін орау үшін полимерлі үлдірлер мен вакуумды орау үшін көпқабатты пакеттер және түрлендірілген газды орта қолданатын орауыштарды пайдаланады.

Полимерді материалдардан жасалған ыдыстарды термо дәнекерлеу жігімен немесе басқа тығындау құралдарымен сәйкес құжаттар бойынша әзірленген және соған сәйкес келетіндей тығындайды.

5.4.5 Тұздалған ірімшіктерді ГОСТ 10131 бойынша тығыз тақтай жәшіктеріне және ағаштан жасалған бөлшектелінбейтін жәшіктерге салады, ГОСТ 13358 бойынша консервілеуге арналған ағаш жәшіктерге және ГОСТ 11354 бойынша көп айналымдық ағаш материалдан жасалған ыдыстарға салады.

5.4.6 Тұздалған ірімшіктерді сонымен қатар ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516 бойынша гофрирленген қатты қағаздан жасалған жәшіктерге салады, ГОСТ 13515 бойынша жалпақ желімделген қатты қағаздан жасалған жәшіктерге ГОСТ Р 51289 бойынша полимерлі көп айналымдық жәшіктерге салады. ГОСТ 18251 бойынша қатты қағаз жәшіктерінің клапандарын желім таспасымен желімдейді немесе ГОСТ 20477 бойынша полиэтиленді таспамен жабыстырады.

5.4.7 Өнім қалыптасуы үшін топталған орауышқа жылумен қалыпталған үлдір қолдануға рұқсат етіледі.

5.4.8 Тұздалған ірімшіктерді әр жәшікке бір топтамамен, атауы бір, өндірілген күні бірдей және қайнатылған номері бірдей (егер бар болса) бойынша орналастырады. Көліктік ыдысқа тұздалған ірімшіктерді әртүрлі қайнату нөмірмен және «құрама» таңбасымен әртүрлі өндірілген күнмен салуға рұқсат етіледі.

Көліктік ыдыстың брутто салмағы ағаш және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктерден 20 кг, көп айналымды гофрирленген қатты қағаз жәшіктері үшін 20кг аспауы керек.

5.4.9 Нетто массасының номиналды нетто массасынан рұқсат етілген теріс ауытқулар шегі және өлшеніп оралған тұздалған ірімшіктердің топтамасына қойылатын талаптар ГОСТ 8.579 бойынша жүзеге асады.

Белгіленген тәртіптен бекітілген тағам өнімдерімен байланыста болуына рұқсат етілген көліктік және тұтынушы ыдыстары мен орау материалдарының басқа түрлерін

қолдануға рұқсат етіледі.

6 Қабылдау ережелері

Қабылдау ережелері ҚР СТ 1734 бойынша жүзеге асады.

7 Бақылау әдістері

7.1 Іріктеу әдістері мен сынаманы талдауға дайындау – ҚР СТ ИСО 707, ҚР СТ 1509, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, ГОСТ 26809.

7.2 Орауыштың сапасын, таңбалаудың дұрыстығын, ірімшіктің сырткы түрі мен формасын ГОСТ 26809 бойынша іріктелген сұрыптау жүргізу жолымен анықтайды.

7.3 Нақты атауы бар ірімшік бастиегінің өлшемін ГОСТ 427 бойынша метал сызғыш өлшеу көмегімен ГОСТ 26809 бойынша іріктелген сұрыпталуға кірген әр көліктік ыдыс бастиегінің бірін өлшей отырып жүзеге асырады.

7.4 Тұздық ірімшіктің салмағын анықтау - ГОСТ 3622 бойынша жүзеге асады.

7.5 Тұздық ірімшіктің органолептикалық көрсеткіштерін анықтау ҚР СТ 1732 және ГОСТ 3622 бойынша СТ РК 3.34 сәйкестендіруімен жүзеге асады.

7.6 Құрғақ затқа есептелген майдың массалық үлесін анықтау ГОСТ 5867 (2 бөлім), қарама-қайшылық кезінде - ГОСТ Р 51457 бойынша жүзеге асады.

7.7 Ылғалдың массалық үлесін ГОСТ 3626 бойынша анықтайды.

7.8 Хлорлы натридің (ас тұзы) массалық үлесін - ГОСТ 3627 бойынша анықтайды.

7.9 Тұздық ірімшіктің жасын өндірілген күнінен бастап анықтайды.

7.10 Бояғыштардың, хошиістендіргіштердің, консерванттардың, дәмдік компоненттердің массалық үлесін нақты атауы бар тұздалған ірімшіктерге арналған рецептура негізінде есептеу жолымен анықтайды.

7.11 Нитраттардың массалық үлесін - ГОСТ Р 51460 бойынша анықтайды.

7.12 ГМО-ға сәйкестігін ҚР СТ 1345 және ҚР СТ 1346, ҚР СТ ИСО 24276 бойынша жүргізеді.

7.13 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау:

- микробиологиялық талдау жүргізуге арналған сынаманы дайындау мен іріктеу әдістері – ГОСТ 26668, ГОСТ 26669 бойынша жүзеге асырылады;
- мезофильді-аэробты және факультативті-анаэробты микроағзалар санын – ГОСТ 10444.15 бойынша жүзеге асырады.
- ішек таяқшалары бактериялар тобын - ГОСТ 9225, ГОСТ 30518 бойынша;
- Staphylococcus aureus - ГОСТ 30347 бойынша;
- патогенді микроағзаларды соның ішінде сальмонелл - ГОСТ 30519 бойынша;
- Listeria monocytogenes – ҚР СТ ИСО 11290-2 бойынша;
- Ашытқылар мен өңезделген саңырауқұлақтар – ГОСТ 10444.12 бойынша.

7.14 Уытты элементтерді анықтау:

- сынапты - ГОСТ 26927 бойынша;
- күшәнді - ГОСТ 31266, ГОСТ 30538, ГОСТ 26930, ҚР СТ ГОСТ Р 51962 бойынша;
- қорғасынды - ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша;
- кадмийді - ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша.

7.15 Микотоксиндер құрамын (афлатоксина M_1) - ГОСТ 30711 бойынша анықтайды.

7.16 Антибиотиктер құрамы мен оларды анықтау - ҚР СТ 1505 (левомецитин және тетрациклинді топ) бойынша, МВИ МН 2642 (стрептомицин), пенициллин – белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы құжаттар бойынша.

7.17 Пестицидтер құрамын – ҚР СТ 2011, ГОСТ 23452 бойынша анықтайды.

7.18 Радионуклидтерді - ҚР СТ 1623 ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017 бойынша анықтайды.

7.19 Өсімдік майлары мен тұздық ірімшіктің май фазасындағы майды айқындау ГОСТ Р 51471 бойынша жүзеге асады..

7.20 сүт және сүт өнімдерінде диоксиндерді хроматомасс-спектрометрикалық әдістерді (ХСӘ) анықтау МУК 99 бойынша жүзеге асады.

7.21 Меламинді анықтау жоғары эффекті сұйық хроматография (ЖЭСХ) әдісімен МУК 4.1.2420, МУ 119 бойынша жүзеге асады.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Тұздалған ірімшіктерді жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық көлік құралдарымен берілген қолданылатын көлікте тасымалдайды.

8.2 Тұздалған ірімшіктерді пакеттелген түрде - сүт өнімдерін көліктік пакеттермен тасымалдау талаптарына сәйкес сонымен қатар ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 бойынша жүзеге асырылады.

8.3 Тұздалған ірімшіктерді минус 4 °С бастап 0 °С дейінгі температурада ауаның 85 % бастап 90 % қоса алғандағы салыстырмалы ылғалдығында немесе 0 °С бастап 6 °С дейінгі температурада және ауаның 80 % бастап 85 % қоса алғандағы салыстырмалы ылғалдығында сақтауға болады.

8.4 Әзірлеуші мекемелерде тұздалған ірімшіктерді сөрелерде, ыдысқа салынған ірімшіктерді - әр екі-үш жәшіктер немесе түп қойма арасында ағаш төсеніштері бар қатарларда сақтайды. Салынған қатар арасында ені 0,8 м бастап 1,0 м болатындай етіп өткел қалдырады таңбаланған ыдыстың дөңес беті өткелге қарауы тиіс.

Бөшкедегі тұздалған ірімшіктерді түп қоймаларда сақтайды; әр 5 тәулік сайын тұздықтың араласуы үшін бөшкелерді аударады.

8.5 Тұздалған ірімшіктерді басқа ерекше иісі бар тағам өнімдерімен бір камерада сақтауға рұқсат етілмейді.

8.6 Тұздалған ірімшіктердің жарамдылық мерзімі 4-кестеге сәйкес келеді.

4-кесте – Жарамдық мерзімі Тәулік бойынша

Ірімшік атауы	Ірімшіктің жарамдылық мерзімі,	
	полимерлі материалдарға оралған	тұздықта өткізілетін
Кобилік	60	120
Осетиндік: піспеген піскен	 10 60	 10 120
Грузиндік	60	120
Асханалық: піспеген піскен	 9 15	 - -
Имеретиндік	-	15
Қарашайлық	10	15
Сүзбе ірімшік	30	75
Жартылай майлы сүзбе ірімшік	5	15
Айский	5	15

Сулугуни	25	-
Лимандық	20	25
Чанах піскен	90	120

9 Өндіруші кепілдігі

9.1 Сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған кезде әзірлеуші шұжықтардың осы стандартқа сәйкестігіне кепілдік береді.

А қосымшасы
(ақпараттық)

100 г тұздық ірімшіктің тағамдық құндылығы жөнінде ақпарат

А.1 100 г тұздық ірімшіктің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпарат А.1-кестесінде көрсетілген.

А.1-кестесі

Ірімшік атауы	Май, г	Ақуыз, г	Энергетикалық құндылығы, ккал
Кобилік	22,1	19,6	277,0
Осетиндік піспеген	22,1	19,6	277,0
Осетиндік піскен	20,7	18,3	260,0
Грузиндік	22,1	19,6	277,0
Асханалық піспеген	18,8	16,7	236,0
Асханалық піскен	25,0	22,2	314,0
Имеретиндік	21,6	19,1	271,0
Қарашайлық	20,7	18,0	267,0
Сүзбе ірімшік (құрғақ затқа есептегендегі майдың массалық үлесі 40,0 %)	20,1	17,9	260,0
Сүзбе ірімшік (құрғақ затқа есептегендегі майдың массалық үлесі 45,0 %)	21,6	19,1	271,0
Сулугуни	22,0	19,5	285,0
Айский	12,0	22,0	204,0
Лимандық	24,0	18,0	296,0
Чанах	40,0-50,0	13,0	53,0

Библиография

[1] 2008 жылғы 13 мамырда № 456 бұйрығымен бекітілген «Тұрғындарға арналған ауыз су қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Техникалық регламенті.

ӘОЖ 637.351.47:006.354 **МСЖ** 67.100.30 **ЭҚТ ӨЖ** 92.25.11

Түйін сөздер: тұздалған ірімшіктер, сүзбе ірімшік, сулугуни, Лимандық, Айский, нитраттар, хошиістендіргіштер, дәм қоспалар, пестицидтер, маринадпен өткізу.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

Технические условия

СТ РК 418-2013

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 19 ноября 2013 года № 535-од

3 Настоящий стандарт в части:

- отбора проб для испытаний соответствует международному стандарту ISO 707 путем применения СТ РК ИСО 707-2011 «Молоко и молочные продукты. Методы отбора проб».

Степень соответствия –неэквивалентный (NEQ)

4 В настоящем стандарте реализованы нормы

В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан:

«О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 г № 603-II;

«О языках в Республике Казахстан» от 11 июля 1997 года N 151;

«О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года № 274-IV.

Технических регламентов Таможенного союза:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 9.10.2013 г. № 67.

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011 г. № 881.

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г № 58

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2018 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

6 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 418-96 Сыры рассольные. Технические условия

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом указателе «Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений - в ежемесячных информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

Технические условия

Дата введения 2015-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рассольные сыры (Лиманский, Кобийский, Осетинский, Грузинский, Столовый, Имеретинский, Карачаевский, Брынза, Сулугуни, Айский, Чанах), производимые из молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 9.10.2013 г. № 67.

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011 г. № 881.

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г № 58.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

СТ РК 1345-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа.

СТ РК 1346-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицитин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1509-2006 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования.

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий -137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

СТ РК 1732-2007 Молоко и молочные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.

СТ РК 1733-2007 Молоко и молочные продукты. Общие технические условия.

СТ РК 1734-2007 Молоко и молочные продукты. Правила приемки и методы испытаний.

Издание официальное

СТ РК 1735–2007 Молоко и молочные продукты Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

СТ РК 2005-2010 Молоко и продукты переработки молока. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

СТ РК 2010-2010 Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения. Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) хроматографическими методами.

СТ РК 2011-2010 Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами.

СТ РК ИСО 707-2011«Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб».

СТ РК ИСО 11290-2-2008 Микробиология продуктов питания и животных кормов. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета микроорганизмов Listeria monocytogenes. Часть 2. Метод подсчета.

СТ РК ИСО 24276-2010 Продукты пищевые. Методы выявления генетических модифицированных организмов и их производных. Основные требования и определения.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 51760-2003 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия.

ГОСТ 427- Линейки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.

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

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

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

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

ГОСТ 4168-79 Реактивы. Натрий азотнокислый. Технические условия.

ГОСТ 4217-77 Реактивы. Калий азотнокислый. Технические условия.

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия.

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры.

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

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

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

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

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

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

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

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

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия.

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

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия.

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

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

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 27599-88 Сыродельная промышленность. Термины и определения.

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

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия.

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия.

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

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. 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 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

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

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

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

ГОСТ 31266-2004 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.

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

ГОСТ Р 51457-99 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира.

ГОСТ Р 51460-99 Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов.

ГОСТ Р 51471-99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов.

ГОСТ Р 52101-2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52177-2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52688-2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия.

ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушеные. Общие технические условия.

МВИ.МН 2642-2007 Методика выполнения измерений количества стрептомицина в молоке и мясе с использованием тест-системы "Ридаскрин-Стрептомицин".

МУК 99 Хроматомасс-спектрометрические методы (ХМС) определения диоксинов в молоке и молочной продукции по МУК 99.

МУК 4.1.2420-08 Определение меламина методов высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ).

МУ 119 -2008 Определение меламина методов высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ).

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по ежегодно издаваемым информационным указателям «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины по ТР ТС 033/2013 и ГОСТ 27599.

4 Классификация

4.1 Сыры рассольные в зависимости от:

- массовой доли жира в пересчете на сухое вещество подразделяют на:

а) жирные;

б) полужирные;

- срока созревания подразделяют на:

а) зрелые;

б) без созревания;

- органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на:

а) в рассоле;

б) в маринаде;

в) в полимерных материалах.

5 Технические требования

5.1 Рассольные сыры должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, технологических рецептур и инструкций по СТ РК 2005, с соблюдением санитарных требований для пищевых предприятий.

5.2 Характеристики

5.2.1 По форме, размерам и массе рассольные сыры должны соответствовать требованиям Таблицы 1.

5.2.2 Допускается реализация рассольных сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

5.2.3 По органолептическим показателям рассольные сыры должны соответствовать требованиям Таблицы 2.

5.2.4 По физико-химическим показателям рассольные сыры должны соответствовать требованиям Таблицы 3.

5.2.5 Рассольные сыры выпускают в реализацию в возрасте, сут, не менее:

- Кобийский, Осетинский зрелый, Грузинский - 30;
- Осетинский без созревания - 5;
- Столовый зрелый - 15;
- Столовый без созревания - 5;
- Имеретинский - 1;
- Карачаевский -3;
- Брынза – 20, нежирная - 10;
- Лиманский – 5;
- Сулугуни – 1;
- Айский - без созревания;
- Чанах зрелый – 60, при применении стимуляторов - 45.

5.2.6 Жировая фаза рассольного сыра должна содержать только молочный жир.

5.2.7 Наличие генно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать норм, установленных ТР ТС 033/2011.

5.2.8 Виды и массовая доля красителей, ароматизаторов, консервантов и вкусовых компонентов в сыре не должны превышать норм ТР ТС 029/2012.

5.2.9 Микробиологические показатели (в т.ч. наличие: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки, staphylococcus aureus; патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы; listeria monocytogenes) и допустимые уровни токсичных элементов (микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов) в рассольных сырах не должны превышать норм ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013.

Таблица 1- Форма, размеры и масса рассольных сыров

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Кобийский	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	-	-	17-19	Широкая часть-21-25, узкая-13-16	4,0-6,0
Осетинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми и горизонтальными поверхностями и округленными гранями	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Грузинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Столовый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24-30	12-15	10-14	-	3,0-6,5
	Шаровидная, с равномерной осадкой	-	-	10-16	12-16	1,8-2,5
Имеретинский	Брусок прямоугольной формы	10-18	8-10	6-7	-	1,0-1,5
	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	-	-	3-5	14-17	0,5-1,2
Карачаевский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	5-8	26-28	3,0-4,5
Брынза	Брусок с квадратным основанием	10-11	10-11	7-9	-	1,0-1,5
	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью с округленными гранями	-	-	9-11	7-9	0,5-0,6
Лиманский	Брусок с квадратным основанием, может быть разрезан по диагонали	10 – 12	10-12	8-10	-	0,8 – 1,8
	цилиндр	-	-	8-10	10-12	0,8-1,2

Таблица 1 *(продолжение)*

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сулугуни	Низкий цилиндр	-	-	2,5 – 3,5	15 - 20	0,5 – 1,5
Айский	Низкий цилиндр со слегка выпуклыми боковой и горизонтальной поверхностями	-	-	6 - 8	14 -16	0,7 – 1,5
Чанах	Два усеченных конуса, соединенных широкими основаниями и сыр квадратной формы. Квадратная форма сыра соответствует размерам армянского сыра.	-	-	15	нижнего основания-17, широкой части –25	2,0 – 4,0

Таблица 2 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя для рассольного сыраа	
	в полимерных материалах	в рассоле (маринаде)
Внешний вид	Сыр упакован в полимерные материалы	Сыр, упакованный в тару, залит рассолом или маринадом с частицами вкусовых компонентов или без них
	Сыр корки не имеет. Наружный слой уплотненный. Поверхность ровная, со следами серпянки или формы. На поверхности сыра с вкусовыми компонентами видны включения внесенного компонента. Допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация	
Вкус и запах	Умеренно выраженный сырный, в меру соленый, кисловатый	Умеренно выраженный сырный, соленый, кисловатый. Для сыра в маринаде — с привкусом и запахом внесенных в маринад вкусовых компонентов в случае их использования
	Сыр с вкусовыми компонентами имеет привкус и запах внесенного компонента привкус, легкая горечь овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, Допускается слабо кормовой. Сыр, изготовленный из свойственный этому молоку	
Консистенция	Однородная, умеренно плотная, слегка нежная	Однородная, умеренно плотная
	Для созревающих сыров - более плотная, слегка ломкая	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	

Таблица 2 *(продолжение)*

Наименование показателя	Характеристика показателя для рассольного сыраа	
	в полимерных материалах	в рассоле (маринаде)
Цвет теста	От белого до светло-желтого. В сыре с вкусовыми компонентами видны вкрапления частиц компонента. Допускается незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами	
Качество заливки (рассола, маринада)	Полупрозрачная (мутноватая), с наличием сырной крошки. При использовании в рассоле или маринаде вкусовых компонентов (специй или пряностей) наличие плавающих частиц вкусовых компонентов	

Таблица3 - Физико-химические показатели В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Кобийский	45	51	4-7
Осетинский: - без созревания - зрелый	 45 45	 54 51	 2-4 4-7
Грузинский	45	51	4-7
Столовый - без созревания - зрелый	 40 40	 53 50	 2-4 2-6
Имеретинский	45	52	2-4
Карачаевский	45	54	2-5
Брынза Брынза полужирная	40 45	55 53	2-4
Лиманский	50	52	1 – 4
Айский - без созревания	30	60	1 – 5
Сулугуни	45	50	1-2
Чанах 50 %-ной жирности 40 %-ной жирности	 47 37	49-50	4 - 8

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, пищевые добавки, используемые для производства рассольных сыров, по безопасности не должны превышать норм Единых санитарно-эпидемиологических требований Таможенного союза и ТР ТС 029/2012.

5.3.2 Для производства рассольных сыров используют следующее основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они произведены, согласованны и утверждены в установленном порядке.

5.3.2.1 Основное сырье:

- сырое коровье молоко по ГОСТ 13264 высшего и первого сортов, отвечающее также дополнительным требованиям для сыроделия;
- обезжиренное коровье молоко, кислотностью не более 19 °Т;
- сырые сливки, отвечающие требованиям для сыроделия;
- пахта кислотностью не более 19 °Т;
- козье и овечье молоко, отвечающее требованиям для сыроделия;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- цельное и обезжиренное сухое молоко распылительной сушки;
- сухие молочные продукты, массовой долей белка не менее 50,0 %, полученные распылительной сушкой ультрафильтрационного концентрата обезжиренного молока.

5.3.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и препараты сухие и жидкие, пепсины пищевые свиные и говяжьи, концентраты, белковая масса из подсырной сыворотки, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения сухие по ГОСТ Р 52688, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение рассольных сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- кальций хлористый (Е509), предназначенный для использования в пищевой и медицинской промышленности;
- вода питьевая по техническому регламенту [2];
- соль поваренная пищевая по СТ РК ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная.

5.3.2.3 Пищевые добавки:

Консерванты:

- калий азотнокислый (Е252) по ГОСТ 4217;
- натрий азотнокислый (Е251) по ГОСТ 4168;

Красители пищевые натуральные и идентичные натуральным: р-каротин (Е160а);

- экстракты аннато(Е160b).

5.3.3 Ароматизаторы пищевые по ТР ТС 029/ и ГОСТ Р 52177, усиливающие вкус и запах рассольного сыра.

5.3.4 Вкусовые компоненты:

- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная, чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622 и др.;
- гвоздика по ГОСТ 29047;
- корица по ГОСТ 29049;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;

- тмин по ГОСТ 29056;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- зелень базилика, орегано сушеная;
- паприка и другие сушеные овощи, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока.

5.3.5 Компоненты для приготовления маринада:
- кислота уксусная по ГОСТ Р 52101;
- уксусы из пищевого сырья по действующей нормативной документации;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908.

5.3.6 Функционально необходимые ингредиенты:
- фунгицидные препараты для обработки поверхности сыра: сорбиновая кислота (Е200), сорбат натрия (Е201), сорбат калия (Е202) и другие фунгицидные препараты, разрешенные к применению в установленном порядке.

5.3.7 Основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, используемые для производства рассольных сыров должны соответствовать требованиям СТ РК 1733 и действующих на них нормативных документов.

5.3.8 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок, не уступающих по характеристикам, указанным в данном подразделе.

Максимальные нормы применения пищевых добавок – в соответствии с ТР ТС 029/2012.

5.4 Маркировка

5.4.1Маркировка потребительской тары

Маркировка каждой упаковочной единицы (головки, потребительской тары) продукта осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 и СТ РК 1735 путем указания данных на этикетке или непосредственно на упаковке, предназначенной для реализации рассольного сыра.

В том числе маркировка должна содержать следующие данные:
- наименования предприятия-изготовителя и его юридический адрес;
- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);
- наименование и название (при наличии) продукта;
- массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, в %;
- состав продукта;
- дата изготовления и срок годности;
- условия хранения;
- информация о пищевой ценности;
- информация о наличии генно-модифицированных объектов;
- надпись «Сделано в Казахстане»;
- масса нетто продукта, г;
- Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

При маркировке конкретизируют следующую информацию. Наименование продукта: «сыр рассольный», если есть, указывают его фантазийное название, с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего (например, Сыр рассольный Карачаевский из овечьего молока).

Дату изготовления наносят любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

Информацию о пищевой ценности указывают как содержание в готовом продукте жиров, белков и углеводов и энергетической ценности (в ккал), в расчете на 100 г рассольного сыра (см. Приложении А для отдельных видов сыров).

5.3.2 Маркировку транспортной тары продукта осуществляют в соответствии с ТР ТС 022/2011, требованиями ГОСТ 14192, также с указанием наименования и названия продукта, массы брутто, количества головок сыра в упаковке.

На транспортную тару с рассольными сырами, упакованными в стеклянные банки, дополнительно наносят манипуляционный знак — «Хрупкое. Осторожно».

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, укупорочные средства, используемые для упаковывания рассольных сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям, установленным ТР ТС 005/2011 и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Рассольные сыры, реализуемые в рассоле или маринаде головками или фасованные, упаковывают:

- в полимерные банки для пищевых продуктов по СТ РК ГОСТ Р 51760 и другие емкости из полимерных материалов;
- стеклянные банки с венчиком горловины типа III по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 и др.;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.;
- полимерные материалы;
- бочки из полимерных материалов для пищевых продуктов;
- деревянные бочки по ГОСТ 8777 с пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360, массой нетто до 100,0 кг.

5.4.3 Количество рассола (маринада), заливаемого в потребительскую тару, не должно превышать 30 % от массы нетто продукта.

Допускается упаковывать рассольные сыры в потребительскую тару в сувенирном исполнении.

5.4.4 Для упаковывания рассольного сыра, реализуемого в полимерных материалах, используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки и упаковки в модифицированной газовой среде.

Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

5.4.5 Рассольные сыры укладывают в дощатые плотные ящики и неразборные ящики из древесины, древесных материалов по ГОСТ 10131, дощатые ящики для консервов по ГОСТ 13358 или ящики из древесины и древесных материалов многооборотные по ГОСТ 11354.

5.4.6 Рассольные сыры также укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515, ящики полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289. Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Для формирования продукта в групповую упаковку допускается применять термоусадочную пленку.

5.4.8 В каждый ящик помещают рассольные сыры одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки (в случае наличия).

Допускается укладка в транспортную тару рассольных сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

Масса брутто единицы транспортной тары не должна превышать 25 кг для ящиков из древесины и древесных материалов, 20 кг - для ящиков из гофрированного картона и полимерных многооборотных.

5.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного рассольного сыра - по ГОСТ 8.579.

Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной тары, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6 Правила приемки

Правила приемки по СТ РК 1734.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам - по СТ РК ИСО 707, СТ РК 1509, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, ГОСТ 26809.

7.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид сыра определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

7.3 Размеры головки сыра конкретного наименования определяют, измеряя размеры одной из головок от каждой единицы транспортной тары, вошедшей в выборку, отобранной по ГОСТ 26809 с помощью измерительной металлической линейки по ГОСТ 427.

7.4 Определение массы рассольного сыра - по ГОСТ 3622.

7.5 Определение органолептических показателей рассольного сыра проводят по СТ РК 1732 и ГОСТ 3622, идентификацию сыра по СТ РК 3.34.

7.6 Определение массовой доли жира в пересчете на сухое вещество - по ГОСТ 5867 (раздел 2), при разногласиях - по ГОСТ Р 51457.

7.7 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 3626.

7.8 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по ГОСТ 3627.

7.9 Возраст рассольного сыра определяют с даты выработки.

7.10 Массовую долю красителей, ароматизаторов, консервантов, вкусовых компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур для рассольного сыра конкретного наименования.

7.11 Определение массовой доли нитратов - по ГОСТ Р 51460.

7.12 Идентификацию ГМО проводят по СТ РК 1345 и СТ РК 1346, СТ РК ИСО 24276.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- методы отбора и подготовки проб для проведения микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15
- бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518;
- Staphylococcus aureus - по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по ГОСТ 30519;
- Listeria monocytogenes - по СТ РК ИСО 11290-2;
- дрожжей и плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

7.14 Определение токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 31266, ГОСТ 30538, ГОСТ 26930, СТ РК ГОСТ Р 51962;
- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301.

7.15 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) - по ГОСТ 30711.

7.16 Определение содержания антибиотиков - по СТ РК 1505 (левомецитин и тетрациклиновая группа), МВИ МН 2642 (стрептомицин), пенициллина – по действующей документации, утвержденной в установленном порядке.

7.17 Определение содержания пестицидов - по СТ РК 2011, ГОСТ 23452.

7.18 Определение радионуклидов - по СТ РК 1623 ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.19 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе рассольного сыра проводят по ГОСТ Р 51471.

7.20 Хроматомасс-спектрометрические методы (ХМС) определения диоксинов в молоке и молочной продукции по МУК 99.

7.21 Определение меламина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) по МУК 4.1.2420, МУ 119.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Рассольные сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.2 Транспортирование рассольных сыров в пакетированном виде - в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.3 Рассольные сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.4 Рассольные сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в тару - в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 м до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Рассольные сыры в бочках хранят на поддонах; через каждые 5 сут бочки переворачивают для перемешивания рассола.

8.5 Хранение рассольных сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

8.6 Сроки годности рассольных сыров в соответствии с Таблицей 4.

Таблица 4 – Сроки годности В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра,	
	упакованного в полимерные материалы	реализуемого в рассоле
Кобийский	60	120
Осетинский: без созревания зрелый	 10 60	 10 120
Грузинский	60	120
Столовый: без созревания зрелый	 9 15	 - -
Имеретинский	-	15
Карачаевский	10	15
Брынза	30	75
Брынза полужирная	5	15
Айский	5	15
Сулугуни	25	-
Лиманского	20	25
Чанах зрелый	90	120

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие колбасных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Приложение А
(информационное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г рассольного сыра

А.1 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г рассольного сыра приведены в Таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Кобийский	22,1	19,6	277,0
Осетинский без созревания	22,1	19,6	277,0
Осетинский зрелый	20,7	18,3	260,0
Грузинский	22,1	19,6	277,0
Столовый без созревания	18,8	16,7	236,0
Столовый зрелый	25,0	22,2	314,0
Имеретинский	21,6	19,1	271,0
Карачаевский	20,7	18,0	267,0
Брынза (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %)	20,1	17,9	260,0
Брынза (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 45,0 %)	21,6	19,1	271,0
Сулугуни	22,0	19,5	285,0
Айский	12,0	22,0	204,0
Лиманский	24,0	18,0	296,0
Чанах	40,0-50,0	13,0	53,0

Библиография

[1] Технический регламент Республики Казахстан «Требования к безопасности питьевой воды для населения» от 13 мая 2008 года № 456.

УДК 637.351.47:006.354 **МКС** 67.100.30 **КПВЭД** 92.25.11

Ключевые слова: сыры рассольные, брынза, сулугуни, Лиманский, Айский, нитраты, ароматизаторы, вкусовые добавки, пестициды, реализация в маринаде.

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) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru