ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Сүт өнімдері
КІЛЕГЕЙЛІ КӨБІК
Жалпы техникалық шарттар

Продукты молочные
МУСС СЛИВОЧНЫЙ
Общие технические условия

ҚР СТ 1106-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Сүт өнімдері

КІЛЕГЕЙЛІ КӨБІК

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1106-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 "КазВод-Консалтинг" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП, ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II және «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-I Заңдарының ережелері іске асырылған.

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 **ҚР СТ 1106-2002** «Сүт өнімдері. Мусс кілегей. Жалпы техникалық шарттары» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму 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

Сүт өнімдері

КІЛЕГЕЙЛІ КӨБІК

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға бірден қолдануға арналған кілегейлі көбік - қышқыл сүт өніміне қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік құжаттар қажет:

ҚР СТ 142-97 Сиыр сүтінен жасалған кілегей. Әзірлеу кезіндегі талаптар.

ҚР СТ ISO 707-2011 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу жөніндегі нұсқаулық".

ҚР СТ 1329-2005 «Қазақстандық» сиыр сары майы. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1505-2006 Тағамдық өнімдер. Инверсионды вольтамперометрия әдісімен антибиотиктерді анықтау (левомицетин, тетрациклин тобы).

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ҚРСТ 2019-2010 Сүт және сүттен өңделіп жасалатын өнімдер. Терминдер мен анықтамалар.

ҚР СТ 2152-2014 Сүт және сүт өнімдері. Жасандылықты анықтау және белгілеу.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлікті қамтамасыз ету жүйесі. Өндіру, бөліп салу, сату және импорттау кезінде кез келген түрде қаптамадағы тауардың санына қойылатын талаптар.

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

ГОСТ 3622-68 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу және оларды сынауға дайындау.

ГОСТ 3623-73 Сүт және сүт өнімдері. Пастерлеуді анықтау әдістері.

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылды анықтаудың титрометриялық әдісі.

ГОСТ 3626-73 Сүт және сүт өнімдері. Ылғалды және құрғақ заттарды анықтау.

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдісі.

ГОСТ 4495-87 Қаймағы алынбаған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4771-60 Сүт консервілері. Сүт майлы емес қантпен қойылтылған. Техникалық шарттары .

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

ГОСТ 10970-87 Құрғақ майсыздандырылған сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13277-79 Пастерлендірілген сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 17164-71 Сүт өнеркәсібі. Сиыр сүтінен сүт өнімдерін әзірлеу. Терминдер мен анықтамалар.

ГОСТ 23285-78 Азық-түлік өнімдері мен шыны ыдыстарға арналған көліктік пакеттер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 23327-98 Сүт және сүт өнімдері. Ақуыздың массалық үлесін анықтау және Кьельдаль бойынша жалпы азоттың массалық үлесін анықтау әдісі.

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлор органикалық пестицидтердің қалдық санын анықтау әдістері.

ГОСТ 25776-83. Данада және тұтынушы ыдысындағы өнім. Термо қондыру үлдіріне топтық қаптау.

ГОСТ 26663-85 Көліктік пакеттер. Пакеттеу құралдарын қолданумен қалыптастыру. Жалпы техникалық талаптар.

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері. Сынамаларды іріктеу және талдауға дайындау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тағам өнімдері. Сынамаларды дайындау. Улы элементтерінің құрамын анықтауға арналған минерализация.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тағадық өнімдер. Улы элементтерді анықтаудың атомды-абсорбциялық әдісі.

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

ГОСТ 30518-97 Тағамдық өнімдер. Асқазан ішек таяқшалары топтарының санын анықтау әдістері (колиформды бактериялары).

ГОСТ 30538-97 Тағамдық өнімдер. Атомды-эмиссионды әдіспен улы элементтерді анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711–2001 Тағамдық өнімдер. B_1 және M_1 афлотоксиндердің құрамын анықтау әдістері.

ГОСТ 31658-2012. Сүт майсыздандырылған-шикізат. Техникалық шарттары .

ГОСТ 31659-2012 Тағамдық өнімдер. Salmonellaтекті бактерияларды анықтау әдісі.

ГОСТ 31449-2013 Піспеген сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31451-2013 Ішуге арналған қаймақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31659-2012 Тағамдық өнімдер. Salmonella текті бактерияларды анықтау әдісі.

ГОСТ 32161-2013 Тағамдық өнімдер. Құрамында Cs-137 цезийдің болуын анықтау әдісі.

ГОСТ 32163-2013 Тағамдық өнімдер. Құрамында Sr-90 стронцийдің болуын анықтау әдісі.

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттар.

ГОСТ 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері.

Ескертпе – Осы стандартты пайдалану кезінде сілтеме берілген стандарттар мен жіктеуіштердің әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар сілтеуіші» анықтамалық сілтеуіші және сәйкесінше ай сайын басып шығарылатын, ағымдағы жылы жарияланған ақпараттық сілтеуіш бойынша ағымдағы жылға жағдайына қатысты тексерген жөн. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандарты пайдалану барысында ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылмастан күші жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже сол сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандарта ҚР СТ 2019, [1] бойынша терминдер және тиісті анықтамасымен мынадай термин қолданылады:

Кілегейлі көбік: Ашыған және жартылай салқындатылған кілегейден немесе әр түрлі тағамды дәм беретін құрауыштарды, хош иістендіргіштерді және тағамдық қоспаларды немесе дайындалған өнімді шайқап немесе шайқамай алынатын какао-сиропын қосу арқылы жасалатын қышқыл сүт өнімі.

4 Жіктелуі

4.1 Қолданылатын шикізатқа қатысты кілегейлі көбік мыналарға бөлінеді:

- Кілегейлі көбік;
- Жеміс-жидекті кілегейлі көбік;
- Шоколадты кілегейлі көбік;
- Хош иістендірілген кілегейлі көбік;

- Дәрумендендірілген кілегейлі көбік (сонымен қоса, жемісті және көкөністі).

4.2 Технологиясына байланысты кілегейлі көбік мыналарға бөлінеді:

Шайқалмаған кілегейлі көбік;

Шайқалған кілегейлі көбік.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен ерекшеліктері

Кілегейлі көбікті осы стандарттың [1], [2] талаптарына сәйкес, бекітілген тәртіпте бекітілген технологиялық нұсқаулықтар және рецептура бойынша өндіріледі.

5.2 Ерекшеліктері

5.2.1 Шектеулі көрсеткіштер бойынша кілегейлі көбікі 1-кестеде көрсетілген талаптарға сай болуға тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Консистенциясы және сыртқы түрі	Бірыңғай, шамалы тұтқыр. Стабилизаторларды қосу кезінде- тәтті тоңба немесе крем тәрізді. Тағамды дәмді құрауыштарды қосу кезінде – олардың болуымен
Дәмі және иісі	Қышқыл сүтті. Қантты немесе тәттендіргіштерді қосу кезінде – шамамен тәтті дәм. Хош иістендіргіштерді, тағамды дәмдеуіш құрауыштарын қосу кезінде - қосылған құрауыштарға негізделген.
Түсі	Сүтті - ақ, бір қалыпты немесе қосылған құрауыштарға негізделген

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша кілегейлі көбік 2-кестеде көрсетілген нормаларға сай болуға тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштердің атауы	Қалыпты
Майдың үлесті салмағы, %:	0,1- 9,5
Сүтті ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес :	2.6
Сүттің құрғақ майсыздандырылған құрамдарының массалық үлесі , %, кем емес:	7.4
Дәрумендердің массалық үлесі, %	Кілегейлі көбіктің нақты атауына технологиялық нұсқаулықта және рецептурада қолданылады
Қышқылдығы , ^{0}Т	75-тен 90-ға дейін
Фосфатаза	жоқ
Сахарозаның және инвертті қанттың қайта есептеуіндегі жалпы қанттың массалық үлесі *,%	Нақты кілегейлі көбік атауының технологиялық нұсқаулығында және рецептурасында белгіленеді
Кәсіпорыннан шыққан кездегі температура ^{0}С	4 ± 2
* Сахарозаның массалық үлесінің мәні қантпен өңделетін кілегейлі көбікке, ал жалпы қант инвертті қантты қайта есептеуге сәйкес	

5.2.3 Өнімдерде микроағзаның құрамының тиімді деңгейлері (ішек таяқшасының тобының бактериялары, ашытқылары, зеңдер, патогенді микроағзалар, сонымен қоса қылаулар, стафилококктар S.aureus, листериялар L.monocytogenes) [1] талаптарына сай болуға тиіс.

5.2.4 Өнімдердегі әлеуетті қауіпті заттардың құрамының тиімді деңгейлері (уытты элементтер, микотоксиндер, диоксиндер, меламин, антибиотиктер, пестицидтер, радионуклидтер) [2] талаптарына сай болуға тиіс.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Кілегейлі көбікті өндіру үшін қолданылатын шикізат талаптарға сай болуға тиіс [1], [2], [3].

5.3.2 Кілегейлі көбікті өндіру үшін келесі шикізат қолданылады:

- сиыр сүті - ҚР СТ 1760, МСТ 31449 бойынша;
- ГОСТ 13277 бойынша пісірілген сиыр сүті;
- ГОСТ 4495 бойынша жоғарғы сапалы ыдыратып кептірілген қаймағы алынбаған құрғақ сүт;

- ГОСТ 10970 бойынша ыдыратып кептірілген құрғақ сүт;
- ГОСТ 4771бойынша майсыздандырылған қойылтылған сүт;
- ГОСТ 31658 бойынша майсыздандырылған сүт-шикізат;
- ҚР СТ 1329 бойынша сиыр сүті;
- ҚР СТ 142 бойынша кілегей;
- ГОСТ 31451 бойынша пісірілген кілегей;
- ГОСТ 1349 бойынша жоғарғы сапалы құрғақ кілегей;
- ГОСТ 33222 бойынша ақ қант;
- қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша тәтті сары майды өндіру кезінде алынған іркіт;
- қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша бүріккішпен құрғақ кептіру іркіті;
- [4] бойынша ауыз су;
- Қазақстан Республикасының уәкілетті санитарлы-эпидемиологиялық мемлекеттік бақылау органымен қолдануға рұқсат етілген, отандық және импортты шикізаттардың осы түрлерін қолдануға рұқсат етілген, қолданыстағы нормативті құжаттар бойынша бактериалды ашытпалар, және де импортты өнімді шикізат және құрауыштары.

5.3.3 Кілегейлі көбіктіөндіру кезінде, Қазақстан Республикасының уәкілетті санитарлы-эпидемиологиялық мемлекеттік бақылау органымен қолдануға рұқсат етілген, келесі түрлі тағамдық қоспалар, дәрумендер, сонымен қоса импортты өндірістегілер қолданылады:

- табиғи ас хош иістендіргіштер, нақты тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативті құжаттар бойынша табиғи немесе жасандыларға ұқсас;
- белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы нормативті құжаттар бойынша жемісті-жидекті, көкөністі компоненттері;
- белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы нормативті құжаттар бойынша бояғыштар, тәттілендіргіштер, стабилизаторлар.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Тұтынушы қаптамасын таңбалау [1], [5] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

5.4.2 Ораманың топтық, көп орамды және көліктік орамын таңбалау, айлалы белгілерді және «Қызудан сақтау» және «Тез бұзылатын жүк» деген ескертпе жазуларымен қоса [1], [5] ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406-ға сәйкес жүзеге асырылады.

5.4.3 Жұқа полимер материалдармен орау кезінде тасымалды орауышқа және топтық орауыштың жоғарғы шеттеріне таңба қоймауға болады.

Бұл ретте, таңбалану болып, тұтынушылық ыдыстағы немесе топтық орауыштағы немесе тасымалды ыдыстағы орын саны және брутто салмағы туралы қосымша ақпараттар тәрізді, көрнекі жазулар есептеледі. Қарастырылмайтын жазуларды, сонымен қоса айлалы белгілерді қосымша

парақтарға жазады немесе басқа да қолайлы тәсілмен көрсетеді.

5.5 Орауышы

5.5.1 Орауыш материалдар, тұтынушы және тасымалдаушы орауыштары олар өндірілген құжаттар мен талаптарға [6] сай және сақтау, тасымалдау және үйлестіру кезінде қауіпсіздік пен сапаны қамтамассыз етуге тиіс.

5.5.2 ГОСТ 25776-ға сәйкес топтық орауышты қалыптастыру.

5.5.3 Көліктік пакеттер ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша жасалады.

5.5.4 Тасымалды орауыштың қалауын, тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың және/немесе тасымалдаушы ыдыстың және/немесе көп орамды ыдыстың тасымалды орамның әр жанынан кем дегенде бір бірлігінің таңбалануы көрінетіндей орналастыру керек.

Тасымалды орамның қалауын тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орамның, және/немесе тасымалдаушы ыдыстың, және/немесе көп орамды ыдыстың олардың ақауларынсыз, төменгі реттерінің сақталуын қамтамассыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

5.5.5 ГОСТ 8.579 сәйкес номиналды көлемнен (10 кг аспайтын) құрамды неттоның қайшы мүмкін етілетін ауытқулары.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімнің партиясын және сұрыпталу көлемін анықтау ГОСТ 26809 бойынша жүзеге асырылады.

6.2 Өнімді белгіленген тәртіппен бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес 5-тарауда қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға әзірлеу ҚР СТ 707, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809 бойынша жүзеге асырылады.

7.2 Сыртқы түрін, консистенциясын, дәмін және иісін, түсін анықтауды органолептикалық әдіспен жүргізеді және 5.2.1 талаптарына сәйкес сипаттайды.

7.3 ГОСТ 5867 бойынша массалық май үлесін анықтау.

7.4 ГОСТ 3626 бойынша ылғалдың массалық үлесін анықтау.

7.5 ГОСТ 3624 бойынша қышқылдығын анықтау.

7.6 ГОСТ 3623 бойынша фостофазасын анықтау.

7.7 ГОСТ 3622 бойынша кәсіпорыннан шыққан кездегі кілегейлі көбіктің салмағын және температурасын анықтау.

7.8 ГОСТ 23327 бойынша ақуыздың массалық үлесін анықтау.

7.9 ГОСТ 3623 бойынша пісірілген және ультрапастерленген өнімде фосфотазаны немесе пероксидазаны анықтау.

7.10 ҚР СТ 2152 бойынша өнімнің бұрмалануын анықтау.

7.11 ГОСТ 3628 бойынша сахарозаның және жалпы қанттың массалық үлесін айына 1 реттен кем емес анықтайды.

7.12 Уытты элементтердің құрамын анықтау:

- ГОСТ 26927 бойынша сынап;
- ГОСТ 26930 және ГОСТ 30538 бойынша күшән;
- ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша қорғасын;
- ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша кадмий;

7.13 ҚР СТ 1505 бойынша антибиотиктердің құрамын анықтау.

7.14 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтердің құрамын анықтау.

7.15 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің құрамын анықтау.

7.16 ГОСТ 30711бойынша микотоксиндерді анықтау (афлатоксин M_1) .

7.17 ГОСТ 32901 бойынша микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау.

7.18 ГОСТ 30518 бойынша асқазан ішек таяқшалары топтарының санын анықтау әдістері (колиформды бактериялары).

7.19 ГОСТ 31659 бойынша патогендік микроағзаларды, Salmonella тәрізді бактерияны анықтау.

7.20 ГОСТ 30347 бойынша Staphylococcus aureus тәрізді бактерияны анықтау.

7.21 Микробиологиялық талдауларды өткізу кезіндегі қауіпсіздік талаптары [1] , [2] сәйкес.

8 Тасымалдау

Өнімді нақты көлік түрінде әрекет ететін тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес мамандандырылған көлік құралдарымен тасымалдайды.

9 Әзірлеушінің кепілдігі

9.1 Кілегей көбіктің сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімін технологиялық үдерістің аяқталу кезеңінен [1] және [2] талаптарын есепке алумен әзірлеуші белгілейді.

9.2. [1]-ге сәйкес кілегей көбікті тасымалдау әзірлеуші белгілеген тасымалдау шарттарына сәйкес іске асырылуға тиіс.

Библиография

[1] КО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы. (Кеден одағы комиссиясының 09.12.11 ж. № 880 шешімімен бекітілген).

[2] КО ТР 033/2013 Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 67 шешімімен бекітілген)

[3] КО ТР 029/2012 Азық қоспалары, хош иістендіргіштер мен технологиялық қосымша заттардың қауіпсіздік талаптары (Еуразиялық экономикалық комиссиясының 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен қабылданды).

[4] "Шаруашылық-ас су, шаруашылық ауыз сумен жабдықтау және мәдени-тұрмыстық су пайдалану мен су объектілерінің қауіпсіздігі үшін су жинау орындары, су көздеріне қойылатын санитарлы-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері" (Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы №209 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2015 жылдың 22 сәуірінде №10774 тіркелген).

[5] КО ТР 022/2011 Таңбалауына қатысты тағамдық өнім (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 шешімімен бекітілді).

[6] КО ТР 005/2011 Қаптаманың қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 637.146 **МСЖ 67.100.10**

Түйін сөздер: кілегей көбік, сиыр сүті, пастерленген қаймақ, тағамдық хош иістендіргіштер, жеміс-жидекті кілегей көбік.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукты молочные

МУСС СЛИВОЧНЫЙ

Общие технические условия

СТ РК 1106-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2022 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1106-2002 «Продукты молочные. Мусс сливочный. Общие технические условия»

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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 по инвестициям и развитию Республики Казахстан.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Продукты молочные

МУСС СЛИВОЧНЫЙ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кисломолочный продукт - мусс сливочный, предназначенный для непосредственного потребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 142-97 Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках.

СТ РК ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.

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

СТ РК 1329-2005 Масло сливочное коровье «Казахстанское». Технические условия.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2019-2010 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.

СТ РК 2152-2014 Молоко и молочные продукты. Определение и выявление фальсификации.

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

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

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения

пастеризации.

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

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

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

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

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

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка.

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

ГОСТ 25776-83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку.

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

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 Сырьё 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 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 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 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия.

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия.

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «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 заменяющим (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 [1], СТ РК 2019, а также следующий термин с соответствующим определением:

Мусс сливочный: Кисломолочный продукт, изготавливаемый из сквашенных и частично охлажденных сливок или сметаны с добавлением различных пищевкусовых компонентов, ароматизаторов и пищевых добавок или какао-сиропа, вырабатываемый с взбиванием или без взбивания подготовленного продукта.

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого сырья мусс сливочный

подразделяют на:

- мусс сливочный;
- мусс сливочный фруктово-ягодный;
- мусс сливочный шоколадный;
- мусс сливочный ароматизированный;
- мусс сливочный витаминизированный (в том числе фруктовый и овощной.

4.2 Мусс сливочный, в зависимости от технологии, подразделяют на:

- мусс сливочный не взбитый;
- мусс сливочный взбитый.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Мусс сливочный вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям мусс сливочный должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора- желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием
Вкус и запах	Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей – в меру сладкий вкус. При добавлении ароматизаторов, пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Цвет	Молочно-белый, равномерный или обусловленный добавленными компонентами

5.2.2 По физико-химическим показателям мусс сливочный должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Массовая доля жира, %:	0,1- 9,5
Массовая доля молочного белка, %, не менее:	2,6
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %, не менее:	7, 4
Массовая доля витаминов, %	Устанавливается в рецептуре и технологической инструкции на конкретное наименование мусса сливочного
Кислотность, ^{0}Т	от 75 до 90
Фосфатаза	отсутствует
Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар*,%	Устанавливается в рецептуре и технологической инструкции на конкретное наименование мусса
Температура при выпуске с предприятия ^{0}С	4 ± 2
* Значение массовой доли сахарозы соответствует муссу сливочному, вырабатываемому с сахаром, а общего сахара в пересчёте на инвертный сахар	

5.2.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes) в продукте в соответствии с [1].

5.2.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте в соответствии с [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства мусса сливочного, должно соответствовать [1], [2], [3].

5.3.2 Для изготовления мусса сливочного применяется следующее сырье:

- молоко коровье сырое по СТ РК 1760, ГОСТ 31449;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко цельное сухое распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 4495;

- молоко сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;
- молоко сгущенное обезжиренное по ГОСТ 4771;
- молоко обезжиренное-сырье по ГОСТ 31658;
- масло коровье по СТ РК 1329;
- сливки по СТ РК 142;
- сливки пастеризованные по ГОСТ 31451;
- сливки сухие распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 1349;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- пахта, полученная при производстве сладко сливочного масла по действующей нормативной документации;
- пахта сухая распылительной сушки по действующей нормативной документации;
- вода питьевая по [4];
- закваски бактериальные по действующей нормативной документации, а также сырье и компоненты импортного производства, разрешенные к применению для данного вида продукта уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.3.3 При производстве мусса сливочного используют следующие виды компонентов, пищевых добавок, витаминов, в том числе импортного производства, разрешенных к применению для данного вида продукта уполномоченным органом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- пищевые ароматизаторы натуральные, идентичные натуральным или искусственные по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- плодово-ягодные, овощные компоненты по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- красители, подсластители, стабилизаторы консистенции по по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиям [1], [5].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [5] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей «Беречь от нагрева», «Скоропортящийся груз».

5.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре, групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [6] , документов, в соответствии с которыми изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество мусса сливочного при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.5.4 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной упаковки, исключая механическую деформацию.

5.5.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 26809.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к анализу осуществляется по СТ РК 707 ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета, проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.1.

7.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.4 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

7.5 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.6 Определение фосфатазы по ГОСТ 3623.

7.7 Определение массы мусса сливочного и температуры при выпуске с предприятия по ГОСТ3622.

7.8 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.9 Определение фосфатазы или пероксидазу в пастеризованном и ультрапастеризованном продукте по ГОСТ 3623.

7.10 Определение фальсификации продукта по СТ РК 2152.

7.11 Массовую долю сахарозы и общего сахара определяют - по ГОСТ 3628 не реже 1 раза в месяц.

7.12 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;
- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;

7.13 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

7.14 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.16 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

7.17 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 32901.

7.18 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

7.19 Определение патогенных микроорганизмов, бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659.

7.20 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347.

7.21 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с [1], [2].

8 Транспортирование

Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Условия хранения и срок годности мусса сливочного с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1] и [2].

9.2 Транспортирование мусса сливочного согласно [1] должно осуществляться в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

[2] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67).

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58).

[4] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 10774).

[5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769).

УДК 637.146 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: мусс сливочный, молоко коровье, сливки пастеризованные, пищевые ароматизаторы, мусс сливочный фруктово-ягодный.

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