ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШҰБАТ

Жалпы техникалық шарттар

ШУБАТ

Общие технические условия

ҚР СТ 117-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШҰБАТ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 117-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

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

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

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

5 ҚР СТ 117-97 «Шұбат. Техникалық шарттары» стандартының **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

ШҰБАТ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тікелей тағамға қолдануға арналған, қаймағы алынбаған пастерленген түйе сүтінен жасалатын қышқыл сүт өнімі - шұбатқа таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтеме берілетін нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 166*- 2015 Өндіруге арналған түйе сүті.

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

ҚР СТ 1081-2002 Тағам өнімдерге арналған технологиялық нұсқаулар мен рецептураларды әзірлеу тәртібі.

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсиялық вольтамперометр вольтамперометрлік әдіспен антибиотиктерді анықтау (левомицетин, тетрациклин тобы).

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

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

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдығын анықтаудың титриметрлік әдістері.

ГОСТ 3629-47 Сүт өнімдері. Спиртті (алкогольді) анықтау әдістері.

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

ГОСТ 10444.12-88 Тамақ өнімдері. Ашытқылар мен өңездік саңырауқұлақтарды анықтау әдісі.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230-2012 Сүт. Кіші жастағы балаларға арналған тамақ және сүт өнімдері. Сұйық хроматография – тандемдік масс-спектрометрия (LC-MS/MS) әдісімен меламиннің және цианур қышқылының мөлшерін анықтауға арналған басшылық нұсқаулар.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне арналған тасымалдау пакеттері мен әйнек ыдыс. Техникалық шарттар.

---

* стандарт жария ету сатысында

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлорорганикалық пестицидтердің қалдық мөлшерлерін анықтау әдістері.

ГОСТ 25776-83 Жеке өнім және тұтынушылық ыдыстағы өнім. Термошөккіш пленкаға топтастырып орау.

ГОСТ 26663-85 Тасымалдау пакеттері. Пакеттеу құралдарын қолданумен қаптау. Жалпы техникалық талаптары.

ГОСТ 26754-85 Сүт. Температураны өлшеу әдістері.

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

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мышьякты анықтау әдістері.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомдық-абсорбциялық анықтау әдісі.

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

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиморфтық бактерияларды) табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомдық-эмиссиялық әдіспен анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 авлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31502-2012 Сүт және сүт өнімдері. Антибиотиктердің бар-жоғын анықтаудың микробиологиялық әдістері.

ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. Salmonella түрі бактерияларын табу әдісі.

ГОСТ 31694-2012 Тағамдық өнімдер. Азықтық шикізат. Масс-спектрометрлік детекторлеуші тиімділігі жоғары сұйық хроматография көмегімен тетрациклин тобының антибиотиктерінің қалдық мөлшерін анықтау әдісі.

ГОСТ 32161-2013 Тамақ өнімдері. Цезийдің Cs-137 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32163-2013 Тамақ өнімдері. Стронцийдің Sr-90 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32686-2014 Тағамдық сұйықтықтарға арналған полиэтилентерефталаттан жасалған бөтелкелер. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық әдістің талдауы.

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

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта тиісті анықтамасымен бірге мынадай термин қолданылады:

Шұбат: Қаймағы алынбаған пастерленген түйе сүтінен оны сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында арнайы жеке дайындалатын ашытқымен ашыту арқылы жасалатын қышқыл сүт өнімі.

4 Жіктелуі

Шұбат ашытылған сәтінен бастап бабына жеткен уақытына байланысты келесідей екі түрге бөлінеді:

- тағамға тікелей тұтынуға арналған бір тәуліктік шұбат;
- 1 айдан 3 айға дейін сақтауға арналған шұбат.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

Шұбатты сүт өнеркәсібі кәсіпорындары үшін белгіленген гигиеналық талаптарды сақтай отырып, технологиялық нұсқаулықтар бойынша, осы стандарттың талаптарымен сәйкестікте өндіреді.

5.2 Сипаттамалары

5.2.1 Шұбат органолептикалық көрсеткіштері бойынша 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Шұбатқа арналған сипаттама
Сыртқы түрі мен консистенциясы	Сұйық, біртекті, газдалған, көпіретін
Түсі	Сүт түстес ақ, сәл сарғыш реңкі бар
Дәмі мен иісі	Таза, сүт қышқылды, сергіткіш, табиғи шұбатқа тән өзіндік дәм мен иіс, бөгде дәмдері мен иістері жоқ

5.2.2 Шұбат физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Шұбатқа арналған сипаттама	
	Бір тәуліктік	1-3 ай сақтауға арналған
Майдың массалық үлесі, %, кем емес	3,2	
Қышқылдығы, °Т	100-ден 150-ге дейін	
Спирттің массалық үлесі, %, артық емес	0,5	1,0-1,2
Фосфатаза	Жоқ	
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі температурасы, °С, жоғары емес	4±2	

5.2.3 Шұбаттағы микроағзалардың (ішек таяқшалары тобы бактерияларының, ашытқылардың, өңездің, патогендік микроағзалардың, оның ішінде сальмонелланың, S.aureus стафилоккогының, L.monocytogenes листерияларының) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптарынан аспауы тиіс.

5.2.4 Шұбаттағы әлеуетті қауіп тудыратын заттардың (уытты элементтердің, микотоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауы тиіс.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Шұбатты өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

5.3.2 Шұбатты өндіру үшін келесі шикізаттар мен негізгі материалдар қолданылады:

- ҚР СТ 166* бойынша шұбат өндіруге арналған түйе сүті;
- сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында шұбат үшін арнайы жеке жасалатын, белгіленген тәртіпте бекітілген ашытқы.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Тұтынушылық қаптаманың таңбалануы [1], [3] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

5.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау қаптамасының, тасымалдау пакетінің таңбалануы [1], [3]-пен сәйкестікте, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес, «Қызудан сақтау керек», «Тез бұзылатын жүк» манипуляциялық белгілерін немесе ескертпе жазбаларын салумен жүзеге асырылады.

5.4.3 Мөлдір полимерлік материалмен бандерольдау барысында, таңбалауды топтық қаптаманың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау пакетінің бүйір жақ беттеріне салмауға жол беріледі. Бұл жағдайда таңбалау қызметін тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық қаптамадағы немесе тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған, көрініп тұратын жазбалары атқарады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парақтарға салады немесе кез келген қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.4.4 Шұбатты бөлшек сауда желісінде өткізу 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректері болған жағдайда жүзеге асырылуы тиіс (А қосымшасы).

5.5 Қаптау

5.5.1 Шұбатты қаптау үшін пайдаланылатын қаптау материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [4] талаптарына және олар сонымен сәйкестікте дайындалған құжаттарға сәйкес келуі және сақтау, тасымалдау және өткізу барысында өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуі тиіс.

5.5.2 Шұбат ГОСТ 32686 бойынша 330 $см^3$, 500 $см^3$, 1000 $см^3$, 5000 $см^3$ сыйымдылықтағы полиэтилентерефталаттан (ПЭТ) жасалған бөтелкелерге құйылып шығарылуы тиіс.

Ескертпе- Шұбатты әртүрлі сыйымдылықтағы басқа тұтынушылық ыдыс түрлеріне және қаптау материалдарына қаптауға жол беріледі.

5.5.3 Топтық қаптау ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

5.5.4 Тасымалдау пакеттерін ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындайды.

5.5.5 Тасымалдау пакетіне салуды тасымалдау пакетінің әр бүйірінен тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық қаптаманың, және/немесе тасымалдау қаптамасының және/немесе көп айналымдық қаптаманың бірден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау пакетіне салуды тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық қаптаманың, және/немесе тасымалдау қаптамасының және/немесе көп айналымдық қаптаманың төменгі қатарларының пішіндерін өзгертпестен сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

5.5.6 Таза салмақтың нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг-нан көп емес) ГОСТ 8.579 сәйкес

6 Қабылдау ережелері

6.1 Шұбаттың топтамасын және іріктеме көлемін анықтауды ГОСТ 26809 бойынша жүргізеді.

6.2 Дайын шұбатты топтамалармен қабылдайды. Топтама дегенде бір кәсіпорында, бір ауысымда өндірілген өнім түсініледі. Бақылау нәтижелері бүкіл топтамаға таралады.

6.3 Шығарылатын өнімнің әр топтамасына сапа және қауіпсіздік куәлігі ілесе жүруі тиіс, онда келесілер көрсетіледі:

- куәлік нөмірі және оның берілген күні;
- өндіруші кәсіпорынның атауы (нөмірі) мен мекен-жайы;
- қаптаушының, экспорттаушының, импорттаушының, өндірген елдің атауы, өндірушінің тауарлық белгісі (бар болған жағдайда);
- өнімнің атауы (4.2.2 бойынша майдың массалық үлесін ескерумен);
- топтама нөмірі;
- тұтынушылық ыдыс бірлігінің саны;
- 4-бөлімде қарастырылған көрсеткіштер бойынша талдау нәтижелерінің деректері;
- өндірілген уақыты және күні;
- шұбаттың жарамдылық мерзімі;
- шұбатты сақтау шарттары;
- осы стандарттың белгісі.

6.4 Өнімді Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органы бекіткен, өндірістік бақылау бағдарламасымен сәйкестікте 4-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ҚР СТ 707, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809 бойынша жүргізіледі.

7.2 Сыртқы түрін, консистенциясын, дәмі мен иісін, түсін анықтауды органолептикалық әдіспен жүргізеді және 4.2.1 тармағының талаптарымен сәйкестікте сипаттайды.

7.3 Кәсіпорыннан шығару кезіндегі температурасын және салмағын ГОСТ 3622, ГОСТ 26754 бойынша анықтайды.

7.4 Майдың массалық үлесін ГОСТ 5867 бойынша анықтайды.

7.5 Қышқылдығын ГОСТ 3624 бойынша анықтайды.

7.6 Фосфатазаны ГОСТ 3623 бойынша анықтайды.

7.7 ГОСТ 3629 бойынша спиртті анықтайды.

7.8 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

- ГОСТ 26927 бойынша сынапты;
- ГОСТ 26930, ГОСТ 31628 және ГОСТ 30538 бойынша күшәнді;
- ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша қорғасынды;
- ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша кадмийді.

7.9 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің мөлшерін анықтайды.

7.10 ҚР СТ 1505, ГОСТ 31502, ГОСТ 31694 бойынша антибиотиктердің

мөлшерін анықтайды.

7.11 M_1 афлатоксинінің мөлшерін ГОСТ 30711 бойынша анықтайды.

7.12 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтердің мөлшерін анықтайды.

7.13 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау:

- ГОСТ 30518, ГОСТ 32901 бойынша ішек таяқшалары тобы бактерияларын;
- ГОСТ 10444.12 бойынша ашытқыларды, өңездерді;
- Staphylococcus aureus түрі бактерияларын ГОСТ 30347 бойынша;
- Salmonella түрі бактерияларын ГОСТ 31659 бойынша;

7.14 Меламиннің мөлшерін ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 бойынша анықтайды.

7.15 Диоксиндердің мөлшерін қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша анықтайды.

7.16 Микробиологиялық талдау жүргізу барысындағы қауіпсіздік талаптары [1], [2]-мен сәйкестікте.

8 Тасымалдау және сақтау

Шұбатты мамандандырылған көлік құралдарымен, нақты көлік түрінде қолданылатын тез бүлінетін жүктерді тасымалдау ережелерімен сәйкестікте тасымалдайды.

9 Дайындаушының кепілдіктері

9.1 Сақтау шарттары және жарамдылық мерзімі сузбе технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап дайындаушы белгілейді талаптарын ескере отырып [1], [2].

9.2 Сүзбені тасымалдау дайындаушы белгілеген тасымалдау шарттарына сәйкес [1] және 7-бөлімде жүзеге асырылуы тиіс.

А қосымшасы
(міндетті)

А.1 кестесі. 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректер

Өнімнің атауы	Май, г	Ақуыз, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал/ кДж
Майлылығы 3,2 % шұбат, кем емес	3,2	4,1	3,22	58,0 (13,8)

Библиография

[1] КО ТР 033/2013 Сүттің және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы Комиссиясының 2013 жылғы 09 қазандағы № 67 шешімімен бектілген техникалық регламенті).

[2] КО ТР 021/2011 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 шешімімен бектілген техникалық регламенті).

[3] КО ТР 022/2011 Тамақ өнімдері, таңбалануы тұрғысынан (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 881 шешімімен бектілген техникалық регламенті).

[4] КО ТР 005/2011 Қаптау қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бектілген техникалық регламенті).

ӘОЖ 637.1/.3.04/.07 **МСЖ 67.100.01**

Түйінді сөздер: шұбат, түйе сүті, қышқыл сүт өнімі, бір тәуліктік шұбат.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ШУБАТ

Общие технические условия

СТ РК 117-2015

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

3 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 117-97 «Шубат. Технические требования»

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

ШУБАТ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кисломолочный продукт шубат, вырабатываемый из цельного пастеризованного верблюжьего молока, предназначенный для непосредственного потребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 166*- 2015 Молоко верблюжье для переработки.

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 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

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. Титрометрические методы определения кислотности.

ГОСТ 3629-47 Молочные продукты. Метод определения спирта (алкоголя).

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

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

* стандарт на публикации

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230-2012 Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии - тандемной масс-спектрометрии (LC-MS/MS).

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

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 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры.

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

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

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 В1 М1.

ГОСТ 31502-2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков.

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

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором.

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

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

ГОСТ 32686-2014 Бутылки из полиэтилентерефталата для пищевых жидкостей. Общие 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 применяется следующий термин с соответствующим определением:

Шубат: Кисломолочный продукт, вырабатываемый из цельного пастеризованного верблюжьего молока, путем сквашивания его закваской специального собственного приготовления на предприятиях молочной промышленности.

4 Классификация

В зависимости от времени созревания с момента заквашивания шубат подразделяют на два вида:

- односуточный, предназначенный для непосредственного потребления в пищу;
- шубат, предназначенный для хранения от 1 до 3 месяцев.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Шубат изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, с соблюдением гигиенических требований, установленных для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям шубат должен соответствовать требованиям согласно таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для шубата
Внешний вид и консистенция	Жидкая, однородная, газированная, пенящаяся
Цвет	Молочно-белый, со слегка желтоватым оттенком
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, освежающий, специфический характерный для натурального шубата, без посторонних привкусов и запахов

5.2.2 По физико-химическим показателям шубат должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для шубата	
	односуточного	от 1 до 3 месяцев
Массовая доля жира, %, не менее	3,2	
Кислотность, °Т	от 100 до 150	
Массовая доля спирта, %, не более	0,5	1,0-1,2
Фосфатаза	отсутствует	
Температура при выпуске с предприятия °С, не более	4±2	

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 шубата, должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.3.2 Для изготовления шубата применяют следующее сырье и основные материалы:

- молоко верблюжье для переработки по СТ РК 166*;

- закваску специального собственного приготовления для шубата на предприятиях молочной промышленности, утвержденную в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [1], [3].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [3] 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 и транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или 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.

5.4.4 Реализация шубата в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (Приложение А).

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания шубата, должны соответствовать требованиям [4], документов, в соответствии с которыми изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество шубата при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Шубат должен выпускаться в бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ) по ГОСТ 32686 с массовой вместимостью 330см^3 , 500 см^3, 1000 см^3, 5000 см^3.

Примечание- Допускается упаковка шубата в другие виды потребительской тары и упаковочных материалов различной вместимости.

5.5.3 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

* стандарт на публикации

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

5.5.6 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 шубата производят по ГОСТ 26809.

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

6.3 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование (номер) и адрес предприятия-изготовителя,
- упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны происхождения, товарный знак производителя (при наличии);
- наименование продукта (с учетом массовой доли жира по 4.2.2);
- номер партии;
- количество единиц потребительской тары;
- данные результатов анализов по показателям, предусмотренным разделом 4;
- время и дату изготовления;
- срок годности шубата;
- условия хранения шубата;
- обозначение настоящего стандарта.

6.4 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 4 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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 4.2.1.

7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы продукта по ГОСТ 3622, ГОСТ 26754.

7.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867.

7.5 Определение кислотности - по ГОСТ 3624.

7.6 Определение фосфатазы по ГОСТ 3623.

7.7 Определение спирта по ГОСТ 3629.

7.8 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.

7.9 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.10 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505, ГОСТ 31502, ГОСТ 31694.

7.11 Методы выявления и определения содержания афлатоксина M_1 по ГОСТ 30711.

7.12 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 30518, ГОСТ 32901;
- дрожжей, плесеней по ГОСТ 10444.12;
- бактерий рода Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347;
- бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659.

7.14 Определение содержания меламина по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

7.15 Определение содержания диоксинов по действующей нормативной документации.

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

8 Транспортирование

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

9 Гарантии изготовителя

9.1 Срок годности шубата и условия его хранения с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

9.2 Транспортирование шубата согласно [1] должно осуществляться в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем и раздела 7.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А1 - Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукции	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Щубат 3,2 % -ной жирности, не менее	3,2	4,1	3,22	58,0 (13,8)

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

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

УДК 637.1/.3.04/.07 **МКС 67.100.01**

Ключевые слова: шубат, молоко верблюжье, кисломолочный продукт, односуточный шубат

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