ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сүт өнімдері
БАЛ-ҚАЙМАҚ
Техникалық шарттар

Национальные казахские молочные продукты
БАЛ-КАЙМАК
Технические условия

ҚР СТ 1105-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сүт өнімдері

БАЛ-ҚАЙМАҚ

Техникалық шарттар

ҚР СТ 1105-2015

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 1105-2002 «Сүт өнімдері. Балқаймақ. 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 Инвестициалар 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

Қазақ ұлттық сүт өнімдері

БАЛ-ҚАЙМАҚ

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға тікелей пайдалануға арналған қазақ ұлттық сүт өнімі – бал-қаймаққа қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

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

ҚР СТ 1006 – 98 Қаймақ. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 1081-2002 Технологиялық нұсқаулықтар мен тағамдық өнімдерге рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Буып-түю. Таңбалау белгілері.

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

ҚР СТ 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 2019-2010 Сүт және сүттен қайта өңделген өнімдері. Терминдер мен анықтамалар.

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

ГОСТ 8.579-2002 Мемленкеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Кез келген түрдегі орауыштардағы бөліп өлшенген тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, бөліп өлшеу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

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

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

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

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдістері.

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

ГОСТ 7022-97 Ұнтақ жармасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192- 96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен шыны ыдысқа арналған тасымалдау бумалары. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 25250-88 Тамақ өнімдері мен дәрілік заттарға арнап ыдыс өндіруге арналған поливинилхлорид үлдір. Техникалық шарттар.

ГОСТ 25776-83. Жеке өнім және тұтынушылық ыдыстағы өнім. Термошөккіш үлдірге топтастырып буып-түю.

ГОСТ 26663-85 Тасымалдау бумалары. Бумалау құралдарын қолданумен қалыптастыру. Жалпы техникалық талаптар.

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

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

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді 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 анықтаудың атомдық-абсорбциялық әдісі.

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

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформдық 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 афлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. Salmonella текті бактерияларды 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 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері.

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттары.

Ескертпе - Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттар мен жіктеуіштердің қолданысын ағымдағы жылдағы жай-күйі бойынша жыл сайын басылып

шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесі бойынша және ағымдағы жылда жарияланған тиісті ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) стандартты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, онда оғансілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1], ҚР СТ 2019 бойынша терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасымен келесі термин қолданылады:

Бал-қаймақ: Пастерленген, гомогенделген кілегейден оны жоғары температурада өңдеу және ұнтақ жармасы мен қантты қоса отырып, ылғалды буландыру жолымен жасалатын қазақ ұлттық сүт өнімі.

4 Техникалық талаптар

4.1 Жалпы көрсеткіштері мен сипаттамалары

4.1.1 Бал-қаймақты осы стандарт талаптарына сәйкес ҚР СТ 1081 бойынша технологиялық нұсқаулықтар бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған [1] [2] бойынша гигиеналық талаптар сақталып дайындалады.

4.2 Сипаттамалары

4.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша бал-қаймақ 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі мен консистенциясы	Жабысқақ біртекті масса, сүт қантының кристаллдары, түйдектелген май түйіршіктері мен ұнтақ жармасы сезілмейді
Түсі	Ақсары реңкі бар ақ түс, бүкіл массасы бойынша біркелкі
Дәмі мен иісі	Таза, тәтті, пастерленген кілегейдің дәмі білінеді

4.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша бал-қаймақ 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Нормасы
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	40
Қышқылдығы, °Т, артық емес	19
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі өнімнің температурасы, °С, жоғары емес	4 ± 2
Фосфатаза	жоқ
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	2,8
Қанттың массалық үлесі, %, кем емес	1,0
Ескертпе – Тұтынушылық ыдыстың жекелеген бірліктерінде майдың массалық үлесінің ±0,1%-ға ауытқуына жол беріледі.	

4.2.3 Бал-қаймақтағы әлеуетті қауіп тудыратын заттектердің (уытты элементтердің, микотоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптарынан аспауға тиіс.

4.2.4 Бал-қаймақтағы микроағзалардың (ішек таяқшалары тобы бактериялары, ашытқылар, өңездер, патогендік микроағзалар, оның ішінде сальмонелла, S.aureus стафилоккогы, L.monocytogenes листериялары) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауға тиіс.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Бал-қаймақты өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

4.3.2 Бал-қаймақты дайындау үшін мынадай шикізат қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша сиыр сүті;
- ҚР СТ 1006 бойынша сиыр сүтінен жасалатын балғын кілегей;
- ГОСТ 33222 бойынша ақ қант;
- ГОСТ 7022 бойынша ұнтақ жармасы.

4.4 Таңбалануы

4.4.1 Тұтынушылық орауышты таңбалауды [1], [3] талаптарына сәйкес жүзеге асырады.

4.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау орауышының, тасымалдау бумасының 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.

4.4.3 Мөлдір полимерлік материалмен бандерольдау барысында, таңбалауды топтық орауыштың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау

бумасының бүйір жақ беттеріне салмауға жол беріледі. Бұл жағдайда таңбалау қызметін тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық орауыштадағы 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.

4.4.4 Бал-қаймақты бөлшек сауда желісінде өткізу 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректері болған жағдайда жүзеге асырылуға тиіс (А қосымшасы).

4.5 Буып-түю

4.5.1 Бал-қаймақты буып-түю үшін пайдаланылатын буып-түю материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [4] талаптарына және олар сонымен сәйкестікте дайындалған құжаттарға сәйкес келуі және сақтау, тасымалдау және өткізу барысында бал-қаймақтың қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуге тиіс.

4.5.2 Бал-қаймақ келесідей тұтынушылық орауышта шығарылады:

- сүт және сүт өнімдерін буып-түюге арналған құрамдастырылған материалдан жасалатын, нақты сыйымдылығы 100; 200; 250; 500; 1000 $см^3$ болатын тетрапакеттер, тетрабриктер, пюрпак және басқа да орауыштар:

- ГОСТ 25250 бойынша полимерлік материалдардан жасалатын, нақты сыйымдылығы 250 $см^3$ болатын қорапшалар.

4.5.3 Бал-қаймақты әртүрлі сыйымдылықтағы буып-түю материалдары мен тұтынушылық ыдыстың басқа түрлеріне буып-түюге жол беріледі.

4.5.4 Топтық буып-түю ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

4.5.5 Тасымалдау бумаларын ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындайды.

4.5.6 Тасымалдау бумасына салуды тасымалдау бумасының әр бүйірінен тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының бірден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау бумасына салуды тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының төменгі қатарларының пішіндерін өзгертпестен сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

4.5.7 Бір орауыш бірлігіндегі өнімнің таза салмағының нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг-нан артық емес) ГОСТ 8.579-мен сәйкестікте.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Қабылдау ережелері ГОСТ 26809 бойынша.

5.2 Өнімді белгіленген тәртіпте бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасымен сәйкестікте, 4-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

6 Бақылау әдістері

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

6.2 Бал-қаймақтың сыртқы түрін, консистенциясын, дәмі мен иісін, түсін анықтауды органолептикалық әдіспен жүргізеді және 5.2.1 тармағының талаптарына сәйкес сипаттайды.

6.3 Бал-қаймақтың кәсіпорыннан шыққан кездегі температурасын және таза салмағын ГОСТ 3622 бойынша анықтайды.

6.4 Майдың массалық үлесін анықтауды ГОСТ 5867 бойынша жүзеге асырады.

6.5 Ақуыздың массалық үлесін ГОСТ 23327 бойынша анықтайды.

6.6 Қышқылдығын ГОСТ 3624 бойынша анықтайды.

6.7 Фосфатазаны немесе пероксидазаны ГОСТ 3623 бойынша анықтайды.

6.8 Қанттың мөлшерін ГОСТ 3628 бойынша анықтайды.

6.9 Өнімнің жасандылығын анықтау ҚР СТ 2152.

6.10 [1], [2]-мен сәйкестікте микробиологиялық талдаулар жүргізу кезіндегі қауіпсіздік талаптары.

6.11 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

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

6.12 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің мөлшерін анықтайды.

6.13 ГОСТ 30711 бойынша микотоксиндерді (M_1 афлатоксині) анықтайды.

6.14 ҚР СТ 1505 бойынша антибиотиктердің мөлшерін анықтайды.

6.15 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтердің мөлшерін анықтайды.

6.16 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау:

- ГОСТ 32901, ГОСТ 30518 бойынша МАжФАММ, ІТБ (колиформдар);
- ГОСТ 30347 бойынша Staphylococcusaureus;
- ГОСТ 30519 бойынша патогендік микроағзалар, оның ішінде сальмонеллалар;
- қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша L.monocytogenes листериялары.

6.17 Қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша меламиннің, диоксиннің мөлшерін (олардың бар болуының ықтималдығы туралы дәйекті болжам жасалған жағдайда) анықтайды.

7 Тасымалдау

Бал-қаймақты мамандандырылған көлік құралдарымен, берілген көлік түрінде жарамды, тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес арнаулы көлік құралдарымен тасымалдайды.

8 Өндірушінің кепілдіктері

8.1 Бал-қаймақтың технологиялық үдеріс аяқталған сәттен бастағандағы жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын өндіруші [1] және [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

8.2 Бал-қаймақты тасымалдау тасымалдау дайындаушы белгілеген шарттарына сәйкес [1] жүзеге асырылуға тиіс.

А қосымшасы
(міндетті)

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

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы			Энергетикалық құндылығы, ккал/ кДж
	Ақуыз, г	Май, г	Көмірсулар, г	
Бал-қаймақ	2,8	40,0	1,7	378,0/90,2

Библиография

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

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

[3] КО ТР 022/2011 Таңбалануы бөлігіндегі тамақ өнімдері (Кеден одағының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 881 техникалық регламенті).

[4] КО ТР 005/2011 Орауыштың қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 техникалық регламенті).

ӘОЖ 637.1 **МСЖ 67.100.10**

Түйінді сөздер: сүт өнімі, балқаймақ, пастерленген, гомогенделген кілегей, сиыр сүті, балғын кілегей.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальные казахские молочные продукты

БАЛ-КАЙМАК

Технические условия

СТ РК 1105-2015

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 1105-2002 «Продукты молочные. Бал-каймак. 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

Национальные казахские молочные продукты

БАЛ - КАЙМАК

Технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальный казахский молочный продукт - бал-каймак, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

СТ РК 1006 - 98 Каймак. Технические условия.

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).

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 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 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара.

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

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.

ГОСТ 14192- 96 Маркировка грузов.

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

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 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 31449-2013 Молоко коровье сырое. 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 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

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:

Бал -каймак: Национальный казахский молочный продукт, вырабатываемый из высокожирных пастеризованных гомогенизированных сливок, путем высокотемпературной обработки и выпаривания влаги с добавлением крупы манной и сахара.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

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

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям бал-каймак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Вязкая однородная масса, без наличия ощутимых кристаллов молочного сахара, сбившихся комочков жира и крупы манной.
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистый, сладкий, с выраженным привкусом пастеризованных сливок

4.2.2 По физико - химическим показателям бал - каймак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не более	40
Кислотность, °Т, не более	19
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	4 ± 2
Фосфатаза	отсутствует
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Массовая доля сахара, %, не менее	1,0
Примечание - Допускается отклонение массовой доли жира в отдельных единицах потребительской тары ±0,1%.	

4.2.3 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в бал-каймаке в соответствии с [1].

4.2.4 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes) в продукте в соответствии с [2].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для производства бал-каймака, должно соответствовать [1], [2].

4.3.2 Для изготовления бал-каймака применяют следующее сырье:

- молоко коровье по СТ РК 1760, ГОСТ 31449;
- сливки свежие из коровьего молока по СТ РК 1006;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- крупу манную по ГОСТ 7022.

4.4 Маркировка

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

4.4.2 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».

4.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами

маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой 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.

4.4.4 Реализация бал-каймака в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с Приложением А.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания бал-каймака, должны обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации и соответствовать требованиям [4].

4.5.2 Бал-каймак выпускается в следующей потребительской упаковке:

- тетрапакеты из комбинированного материала для упаковки молока и молочных продуктов, тетрабрик, пюрпак и другие номинальной вместимостью 100; 200; 250; 500; 1000 $см^3$;
- коробочки из полимерных материалов по ГОСТ 25250, номинальной вместимостью 250 см.

4.5.3 Допускается упаковка бал-каймака в другие виды потребительской упаковки и упаковочных материалов различной вместимости.

4.5.4 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

4.5.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.5.6 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.

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.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 26809.

5.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 4, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

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

6.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета, проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 4.2.1.

6.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы нетто бал-каймака по ГОСТ 3622.

6.4 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867.

6.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

6.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

6.7 Определение фосфатазы, пероксидазы по ГОСТ 3623.

6.8 Определение содержания сахара по ГОСТ 3628.

6.9 Определение фальсификации СТ РК 2152.

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

6.11 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.

6.12 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

6.13 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

6.14 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

6.15 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.16 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ, БГКП (колиформы) по ГОСТ 32901, ГОСТ 30518;
- Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы по ГОСТ 30519;
- листерии L.monocytogenes по действующей нормативной документации.

6.17 Определение содержания меламина и диоксинов (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) по действующей нормативной документации.

7 Транспортирование

Транспортирование бал-каймака должно производиться специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Условия хранения и срок годности бал-каймака с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1] и [2].

8.2 Транспортирование бал-каймака согласно [1] должно осуществляться в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А.1 – Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукта	Наименование показателя			Энергетическая ценность, ккал/кДж
	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	
Бал-каймак	2,8	40,0	1,7	378,0/90,2

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 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: молочный продукт, бал-каймак, пастеризованные гомогенизированные сливки, молоко коровье, сливки свежие.

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