ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ұлттық қазақ сүт өнімдері
ІРІМШІК
Техникалық шарттар

Национальные казахские молочные продукты
ИРИМШИК
Технические условия

ҚР СТ 84-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ұлттық қазақ сүт өнімдері

ІРІМШІК

Техникалық шарттар

ҚР СТ 84-2015

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 карашадағы № 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 ТЕКСЕРІС МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРІСТІҢ МЕРЗІМДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 84-98 «Ірімшік. Техникалық шарттары» стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілген өзгертулер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» ақпараттық көрсеткішінде, өзгертулер мен түзетулердің мәтіні – ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткіштерінде жарияланатын болады. Осы стандарт қайта қаралған (алмастырылған) немесе күші жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жарияланатын болады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ұлттық қазақ сүт өнімдері

ІРІМШІК

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға тікелей пайдалануға арналған ұлттық қазақ сүт өнімі- ірімшікке таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтеме берілетін нормативтік құжаттар қажет:

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

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. 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 өнімдер. Терминдер мен анықтамалар.

ГОСТ 8.579-2002 Өлшеулердің біркелкілігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Кез-келген түрдегі қаптамалардағы бөліп өлшенген тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, бөліп өлшеу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

ГОСТ 427-75 Металлдан жасалған өлшеуіш сызғыштар. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен әйнек ыдысқа арналған тасымалдау пакеттері. Техникалық шарттары.

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

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

ГОСТ 24104-2001 Зертханалық таразы. Жалпы техникалық талаптары.

ГОСТ 25336-82 Зертханалық әйнек жабдық және ыдыс. Түрлері, негізгі параметрлері және өлшемдері.

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 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.

ГССТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдістері.

ГОСТ 26931-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мысты анықтау әдістері.

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

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

ГОСТ 26934-66 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдістері.

ГОСТ 27460-87 Түтіктер, капиллярлар мен таяқшалар 3,3 боросиликатты шынылардан. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тағамдық өнімдер. Улы элементтерді атомды-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 30711–2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 афлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 31661-2012 Майсыздандырылған шикі сүт. Техникалық шарттар.

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.

Ескерту – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыныптауыштардың әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» 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 [1], ҚР СТ 2019-бен сәйкестіктегі терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасымен келесі термин қолданылады:

Ірімшік: Пастерленген сиыр немесе қой сүтінен қойылту, ұйыту, ұйындысын кесіп алып, соңынан кептіру жолдарымен жасалатын ұлттық қазақ сүт өнімі.

4 Техникалық талаптар

4.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

4.1.1 Ірімшікті осы стандарт талаптарына сәйкес ҚР СТ 1081 орай технологиялық нұсқаулықтар бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған [1] [2] бойынша гигиеналық талаптар сақталып дайындалуы керек.

4.1.2 Ірімшікті сүт шикізатына байланысты келесілерден дайындайды:

- шикі сиыр сүтінен;
- қой сүтінен;
- майсындандырылған сиыр сүтінен;
- сиыр пепсинінен;
- ферментті препараттан.

4.2 Сипаттамалары

4.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша ірімшік 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Консистенциясы мен сыртқы түрі	Ерікті пішіндегі құрғақ жентектері максималды көлденең қиығында 3,0 см-ден аспайды, сүт ақуызының сезілетін бөлшектерімен немесе оларсыз
Дәмі мен иісі	Таза, сүт қышқылды. Қант немесе тәттітендіргішті қосу кезінде - тәтті өлшемімен. Дәмді құрауыштарды қосу кезінде - қосылған құрышаутарға негізделген
Түсі	Ақ немесе ақшыл сары реңді, біркелкі немесе қосылған құрышаутарға негізделген

4.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша ірімшік 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Нормасы
Майдың массалық үлесі, %, кем емес	30
Ақуыз, %, кем емес	15
Фосфатаза	Жоқ
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі өнімнің температурасы, °С:	4±2
Ескертпе – Жеке жағдайларда осы стандартпен белгіленген нормалардан: құрғақ заттекке қайта есептегендегі майдың массалық үлесі бойынша 1 % кему жағына және ылғалдың массалық үлесі бойынша 1 % арту жағына ауытқуға жол беріледі.	

4.2.3 Микроағзалардың, (МАжФАММ, ІТТБ), патогендік микроағзалардың, оның ішінде сальмонелланың, S.aureus стафилококктардың, L.monocytogenes листериялардың мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптардан аспауы тиіс.

4.2.4 Қышқыл сүт өніміндегі әлеуетті қауіп тудыратын заттектердің (уытты элементтердің, микотоксиндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауы тиіс.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Ірімшікті өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

4.3.2 Ірімшікті өндіру үшін келесі шикізат пен негізгі материалдар қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша сиыр сүті;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша қой сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша қышқылдығы 20°Т-дан жоғары емес майы алынған сиыр сүті;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша сиыр пепсині;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша ферментті препарат.

4.4 Таңбалау

4.4.1 Тұтынушылық қаптаманың таңбалануы [1], [4] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

4.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау қаптамасының, тасымалдау пакетінің таңбалануы [1], [4]-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 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.

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

4.5 Буып-түю

4.5.1 Өнімді 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.

4.5.2 Ірімшікті тұтынушылық ыдысқа салып, соңынан тасымалдау қаптамасымен қаптайды.

4.5.3 Топтық қаптау ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

4.5.4 Тасымалдау пакеттерін ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындайды.

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

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

4.5.6 Бір қаптама бірлігіндегі ірімшіктің таза салмағының нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг-нан көп емес) ГОСТ 8.579-мен сәйкестікте.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Ірімшіктің партияларын және іріктеме көлемін ГОСТ 26809 бойынша анықтайды.

5.2 Ірімшікті 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 ГОСТ 32901 және ГОСТ 26809 бойынша жүргізіледі.

6.2 Ірімшіктің физикалық-химиялық көрсеткіштерін бақылауды іріктемеге қосылған тұтынушылық қаптаманың әр бірлігі бойынша жеке-жеке жүргізеді.

Қаптаманың сапасын көзбен көріп анықтайды. Ірімшіктің сыртқы түрін, консистенциясын, түсін, дәмі мен иісін органолептикалық түрде анықтайды.

6.3 Майдың массалық үлесін анықтауды ГОСТ 5867 бойынша (үш мәртелі центрифугалауды қолдану арқылы майдың массалық үлесін анықтау әдістемесі бойынша), микробиологиялық талдауды ГОСТ 32901 бойынша жүзеге асырады.

6.4 Ақуыздың массалық үлесін ГОСТ 23327 бойынша анықтайды.

6.5 Ішек таяқшалары тобы бактерияларын ГОСТ 30518 бойынша, Staphylococcus aureus-ті ГОСТ 30347 бойынша, сальмонеллаларды ГОСТ 31659 бойынша анықтайды.

6.6 Микотоксиндерді (M_1 афлатоксинін) ГОСТ 30711 бойынша анықтайды.

6.7 Микробиологиялық талдауларды жүргізу кезінде [1], [2]-мен сәйкестікте қауіпсіздік талаптарын сақтау керек.

6.8 Ылғалдылығын анықтау

6.8.1 Аппаратура:

- ГОСТ 24104 бойынша зертханалық таразылар;
- СЭШ типтес немесе басқа ұқсас типтегі электрлі кептіргіш шкаф;
- ГОСТ 25336 бойынша металл құтылар;
- ГОСТ 25336 бойынша әйнек таяқшалар.

6.8.2 Сынақ жүргізу:

Әйнек таяқшасы бар жалпақ аласа металл құтыны кептіргіш шкафта (375±2)^{0}К (102±2) °С температура жағдайында 30-дан 40 минутқа дейін кептіреді. Одан кейін құтыны кептіретін шкафтан алып, 20-дан 30 минутқа дейін бойы эксикаторда суытады да, 0,001-ге дейінгі дәлсіздікпен өлшейді. Сол құтыға 2,0-ден 2,5 г-ға дейінгі өнімді 0,001-ге дейінгі дәлсіздікпен өлшейді де, (375±2) °К (102±2) °С температура жағдайында 2,0-ден 2,5 сағатқа дейін шкафта кептіреді. Навесканы таяқшамен жүйелі түрде араластырады. 2,0-ден 2,5 сағатқа дейінгі уақыт өткеннен соң, кептіргіш шкафтан алады да, эксикаторда суытады, одан кейін шкафқа 30 минутқа қайтадан қояды. Навесканы тұрақты массаға дейін кептіреді.

6.8.3 Нәтижелерді өңдеу:

Ылғалдың массалық үлесін (Х) келесі формула бойынша анықтайды:

$$X = (A-B) \times 100/D, \qquad (1)$$

мұндағы А – құтының кептіруге дейінгі өніммен қоскандағы салмағы, г;

Б – құтының кептіруден кейінгі өніммен қосқандағы салмағы, г;

D – өнімнің навескасы, г.

6.8.4 Ылғалдың салмақтық үлесін анықтаудың жеделдетілген әдісі

Дайындалған құтыға 0,1-ге дейінгі дәлсіздікпен өлшенген өнім қоспасын (Д) өлшейді де, шкафта 403°К (130°С) температура жағдайында бір сағат бойы кептіреді, одан кейін навеска салынған құтыны эксикаторда суытады да, өлшейді. Ылғалдың массалық үлесін (Х) пайызбен, жоғарыда көрсетілген формула бойынша есептейді.

6.8.5 Параллель анықтамалар арасындағы алшақтық 0,2%-дан көп болмауы тиіс.

Соңғы нәтиже ретінде арифметикалық екі параллель анықтаманың орташа мәні қабылданады.

6.9 Ірімшік жентектерінің өлшемін анықтау ГОСТ 427 бойынша сызғышпен жүргізіледі.

6.10 Уытты элементтердің мөлшерін бақылау – 30178 бойынша, сынап – ГОСТ 26927 бойынша, мышьяк – ГОСТ 26930 бойынша, мыс – ГОСТ 26931 бойынша, қорғасын – ГОСТ 26932 бойынша, кадмий – ГОСТ 26933 бойынша, мырыш – ГОСТ 26934 бойынша жүзеге асырылады.

6.11 Антибиотиктердің мөлшерін анықтау ҚР СТ 1505 бойынша жүргізіледі.

6.12 Радионуклидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша жүргізіледі.

6.13 Пестицидтердің мөлшерін анықтау ГОСТ 23452 бойынша жүзеге асырылады.

6.14 Микотоксиндердің мөлшерін Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органымен бекітілген әдістемелер бойынша анықтайды.

7 Тасымалдау және сақтау

Ірімшікті арнайы көлікпен, сол көлік түріне қолданылатын тез бүлінетін жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес тасымалдайды.

8 Өндірушінің кепілдіктері

8.1 Өндіруші, тұтынушы 7-бөлімге сәйкес тасымалдау шарттарын сақтаған жағдайда, ірімшіктің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

8.2 Технологиялық үдеріс аяқталған сәттен бастағандағы сақтау шарттарын және жарамдылық мерзімін өндіруші [1], [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

А қосымшасы
(міндетті)

А.1 кестесі - 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы

Өнімнің атауы	Көрсеткіштің атауы			Энергетикалық құндылығы, ккал/ кДж
	Ақуыз, г, кем емес	Май, г, кем емес	Көмірсулар, г, кем емес	
Ірімшік	8,0	30,0	21,0	386,0/92,0

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 Тамақ өнімдері, таңбалануы тұрғысынан (Кеден одағының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 881 техникалық регламенті).

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

ӘОЖ 637.146/1484637.2/3 **МСЖ 67.100.10**

Түйін сөздер: ірімшік, сиыр сүті, қой сүті, сиыр пепсині.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальные казахские молочные продукты

ИРИМШИК

Технические условия

СТ РК 84-2015

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 84-98 «Иримшик. 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

ИРИМШИК

Технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

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

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 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования.

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры.

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 проб и подготовка проб к анализу.

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

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

ГОСТ 26934-66 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 27460-87 Трубки, капилляры и палочки из боросиликатного стекла 3,3. Общие технические условия.

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

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

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

ГОСТ 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 31661-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия.

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.

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:

Иримшик: Национальный казахский молочный продукт, вырабатываемый из пастеризованного коровьего или овечьего молока путем подсгущения, свертывания, разрезания сгустка с последующей сушкой.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Иримшик вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции согласно СТ РК 1081, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

4.1.2 Иримшик в зависимости от молочного сырья изготовляют:

- из молока коровьего сырого;
- молока овечьего;
- молока коровьего обезжиренного;
- пепсина говяжьего;
- ферментативного препарата.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям иримшик должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием.
Вкус и запах	Чистый кисломолочный. При введении сахара или подсластителей – в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов-обусловленный добавленными компонентами.
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленнми компонентами.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не более	35
Белок, г, не менее	12
Фосфотаза	отсутствует
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:	4±2
Примечание - Допускается в отдельных случаях отклонение по массовой доле жира в пересчете на сухое вещество на 1% в сторону уменьшения и массовой доле влаги на 1% в сторону увеличения против норм, установленных настоящим стандартом.	

4.2.3 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте должны соответствовать требованиям, установленным в [1].

4.2.4 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes, дрожжи, плесени в продукте должны соответствовать требованиям, установленным в [2].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для производства иримшика, должно соответствовать [1], [2].

4.3.2 Для изготовления иримшика применяется следующее сырье и основные материалы:

- молоко коровье по СТ РК 1760, ГОСТ 31449 ;
- молоко овечье по действующей нормативной документации;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не выше 20°Т по ГОСТ 31658;
- пепсин говяжий по действующей нормативной документации;
- ферментативный препарат по действующей нормативной документации.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [1], [4].

4.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [4] 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 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.

4.4.4 Реализация иримшика в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с А.1 (Приложение А).

4.5 Упаковка

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

4.5.2 Иримшик упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную упаковку.

4.5.3 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

4.5.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.5.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной 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 упаковки, исключая механическую деформацию.

4.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто иримшика в одной упаковочной единице от номинального количества (не более 10 кг) в соответствии с ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объема выборки иримшика производят по ГОСТ 26809.

5.2 Иримшик 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 их к анализу осуществляется по ГОСТ 32901 и ГОСТ 26809.

6.2 Контроль физико-химических показателей иримшика проводят отдельно по каждой единице потребительской упаковки, включенной в выборку.

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

6.3 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867 (по методике определения массовой доли жира с применением трехкратного центрифугирования), микробиологические анализы по ГОСТ 32901.

6.4 Определение массовой доли белка по действующей нормативной документации.

6.5 Определение бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 30518, Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347, сальмонеллы по ГОСТ 31659.

6.6 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) по ГОСТ 30711.

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

6.8 Определение влажности

6.8.1 Аппаратура:

- весы лабораторные по ГОСТ 24104;
- шкаф сушильный электрический типа СЭШ или другого аналогичного типа;
- бюксы металлические по ГОСТ 25336;
- палочки стеклянные по ГОСТ 27460.

6.8.2 Проведение испытания:

Широкую низкую металлическую бюксу со стеклянной палочкой высушивают в сушильном шкафу в течение от 30 до 40 мин при температуре (375±2)^{0}К (102±2) °С. После этого бюксу вынимают из сушильного шкафа, охлаждают в эксикаторе от 20 до 30 мин и взвешивают с погрешностью до 0,001. В эту же бюксу отвешивают от 2,0 до 2,5 г продукта с погрешностью до 0,001 г и высушивают в шкафу от 2,0 до 2,5 ч при температуре (375±2) °К (102±2) °С. Навеску периодически перемешивают палочкой. По истечении от 2,0 до 2,5 ч бюксу вынимают из сушильного шкафа, охлаждают в эксикаторе, взвешивают и снова ставят в шкаф на 30 мин. Высушивают навеску до постоянной массы.

6.8.3 Обработка результатов:

Массовую долю влаги (Х) в процентах, вычисляют по формуле:

$$X = (A\text{-}B) \times \frac{100}{D}, \qquad (1)$$

где А - масса бюксы с продуктом до высушивания, г;

Б - масса бюксы с продуктом после высушивания, г;

D - навеска продукта, г.

6.8.4 Ускоренный метод определения массовой доли влаги

В подготовленную бюксу отвешивают (Д) г продукта, взвешенного с погрешностью до 0,1 г и высушивают в шкафу в течение одного часа при температуре 403°К (130°С), после чего бюксу с навеской охлаждают в эксикаторе и взвешивают. Массовую долю влаги (Х) в процентах, вычисляют по вышеуказанной формуле.

6.8.5 Расхождение между параллельными определениями не должно быть более 0,2%.

За окончательный результат принимается среднее арифметическое двух параллельных определений.

6.9 Определение размера комочков иримшика производится линейкой - по ГОСТ 427.

6.10 Контроль содержания токсичных элементов осуществляется по ГОСТ 30178, ртути по ГОСТ 26927, мышьяка по ГОСТ 26930, меди по ГОСТ 26931, свинца по ГОСТ 26932, кадмия по ГОСТ 26933, цинка по ГОСТ 26934.

6.11 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

6.12 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

6.14 Определение содержания микотоксинов определяют по методикам, утвержденным уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

7 Транспортирование и хранение

Иримшик транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие иримшика требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования в соответствии с разделом 7.

8.2 Условия хранения и срок годности с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

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, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не менее	
Иримшик	12	35,0	21,0	386,0/92,0

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 637.146/1484637.2/3 **МКС 67.100.10**

Ключевые слова: иримшик, молоко коровье, молоко овечье, пепсин говяжий.

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