

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КУРТ

Технические условия

СТ РК 44-97

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Казахстан

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским конструкторским институтом мясной и молочной промышленности

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Коллегии Госстандарта Республики Казахстан от 1996 г.

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2001 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВЗАМЕН РСТ КазССР 44-89

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	2
4	Технические требования	2
5	Правила приемки	5
6	Методы контроля	6
7	Транспортирование и хранение	6
8	Гарантии изготовителя	6
	Приложение А. Код ОКП	7
	Приложение Б. Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта	8

ГОСУДАРСТВЕНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КУРТ

Технические условия

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальный сухой молочный продукт – курт, вырабатываемый из коровьего или овечьего пастеризованного молока и предназначенный для непосредственного потребления в пищу.

Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к качеству курта, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.3, 4.4, 4.5.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки.

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1341-84 Пергамент. Технические условия;

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия;

ГОСТ 3627-31 Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия;

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

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

ГОСТ 11354-82 ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия;

ГОСТ 12301-81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия;

ГОСТ 13264-70 Молоко коровье. Требования при закупках;

ГОСТ 13361-84 Ящики дощатые для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия;

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия;

Издание официальное

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия;

ГОСТ 13830-91 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия;

ГОСТ 14192-77 Маркировка груза;

ГОСТ 17626-81 Казеин технический. Технические условия;

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая не бумажной основе. Технические условия;

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. Методы 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 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка;

ТУ 10.02.02 789-65-91 Закваски бактериальные сухие и жидкие.

3 Ассортимент

3.1 В зависимости от массовой доли жира и соли курт вырабатывается следующих видов:

- курт жирный соленый;
- курт жирный несоленый;
- курт нежирный соленый;
- курт нежирный несоленый.

3.2 Коды ОКП приведены в Приложении А.

4 Технические требования

4.1 Курт должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятия молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки курта должны применять следующие сырье и основные материалы:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13624;
- молоко овечье заготовляемое по действующей нормативной документации;

- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 21^{0}Т, полученное при сепарировании заготовляемого молока;

- пахту-сырье по действующей нормативной документации;

- закваску по ТУ 10.02.02.789-65 для кисломолочных продуктов на чистых культурах молочнокислых стрептококков, выработанную в соответствии с инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности, утвержденной в установленном порядке;

- соль поваренную пищевую не ниже сорта «Экстра» по ГОСТ 13830.

4.3 По органолептическим показателям курт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика курта			
	жирного		нежирного	
	соленого	несоленого	соленого	несоленого
Внешний вид	Кусочки произвольной формы (шаровидные, в форме брусков, плиток, лепешек, сегментов и т.п) массой от 2 до 60 г Допускается неправильные формы, вмятины, округлые грани Для курта распылительной сушки – мелкий порошок или в виде таблеток массой до 20г			
консистенция	Твердая, сухая или сухой мелко распыленный порошок. Допускается незначительное количество плотных комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии			
Вкус и запах	Чисто кисломолочный В меру соленый		в меру соленый	
цвет	От белого до кремового			

4.4 по физико-химическим показателям и показателям безопасности курт должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для курта			
	жирного		нежирного	
	соленого	несоленого	соленого	несоленого
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % не менее	12	12	-	-
Массовая доля влаги, % не более	17	17	17	17
Массовая доля поваренной соли, % не более	-	2,5	-	2,5
Кислотность, ^{0}Т	От 160 до 400 включ			
Токсичные элементы, мг/кг, не более:				
свинец	0,3	0,3	0,3	0,3
кадмий	0,2	0,2	0,2	0,2
мышьяк	0,2	0,2	0,2	0,2
ртуть	0,02	0,02	0,02	0,02
медь	4,0	4,0	4,0	4,0
цинк	50,0	50,0	50,0	50,0

Микотоксины, мг/кг, не более:				
афлотоксин B_1	Не допускается		Не допускается	
M_1	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005
Антибиотики, ед/г:				
антибиотики тетрациклиновой группы	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01
пенициллин	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01
стрептомицин	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5
Радионуклиды, Ки/кг:				
цезий	$1*10^{-8}$	$1*10^{-8}$	$1*10^{-8}$	$1*10^{-8}$
стронций-90	$1*10^{-9}$	$1*10^{-9}$	$1*10^{-9}$	$1*10^{-9}$
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1г продукта	Не допускаются		Не допускаются	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч сальмонеллы в 25г продукта	Не допускаются		Не допускаются	

Примечание:

Допускается в отдельных случаях отклонения массовой доли жира в пересчете на сухое вещество на 1% в сторону уменьшения и массовой доли влаги на 1% в сторону увеличения против норм, установленных настоящим стандартом.

4.5 Содержание пестицидов в курте не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4.6 Курт выпускается фасованным и весовым:

- в картонных коробочках по ГОСТ 12301 массой нетто 100, 200 и 250г;
- в пакетах из полимерных пленочных материалов по действующей нормативной документации массой нетто 200 и 250г.

Курт в виде порошка выпускается только в пакетах.

4.7 Допускаются отклонения массы нетто единицы упаковки в процентах:

- для упаковки массой нетто 100г ± 4,0
- для упаковки массой нетто 200г ± 3,0
- для упаковки массой нетто 250г ± 2,5
- для весового ± 0,5

4.8 На каждую единицу упаковки курта должна быть нанесена несмывающейся непахнущей краской маркировка или наклеена этикетка на казахском и русском языках с указанием следующих обозначений:

- наименование предприятия изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;
- наименование продукции;
- массовой доли жира в пересчете на сухое вещество (для жирного курта);

- массы нетто;
- дата выработки и даты конечного срока реализации;
- пищевой и энергетической ценности 100г продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

4.9 Фасованный и весовой курт упаковывается в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 13515, деревянные ящики по ГОСТ 13361, ГОСТ 11354 или другую тару, разрешенную органом здравоохранения, массой нетто не более 15кг.

При упаковке весового курта тару внутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или бумагой с полимерным покрытием, разрешенной к применению органом здравоохранения.

Картонные ящики оклеиваются бумажной лентой по ГОСТ 18251.

4.10 На торцевой стороне ящика при помощи трафарета или штампа должна быть нанесена несмывающейся непахнущей краской маркировка или наклеена этикетка на казахском и русском языках с указанием следующих обозначений:

- наименование предприятия изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;
- наименование продукции;
- массовой доли жира в пересчете на сухое вещество (для жирного курта);
- массы брутто, тары, нетто;
- количества единиц и массы нетто каждой упаковочной единицы – для фасованного курта, уложенного в ящики;
- дата выработки и даты конечного срока реализации;
- обозначение настоящего стандарта.

4.11 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

4.12 Реализация курта в рознично торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100г продукта (Приложение Б).

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объем выработки по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемого курта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, установленной формы.

5.3 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указывать номер удостоверения о качестве, дату выработки и дату конечного срока реализации.

5.4 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органом санитарного надзора.

5.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы одному из показателей, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выработки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.6 Арбитражный анализ при разногласиях оценки качества между потребителем и изготовителем выполняют аккредитованный в установленном порядке орган, (лаборатория).

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26309 (применительно к творогу и творожным изделиям).

6.2 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867 (по методике определения массовой доли жира в сыре с применением трехкратного центрифигурирования), массовой доли соли по ГОСТ 3627, массовой доли влаги и кислотности по ГОСТ 17626, микробиологические анализы по ГОСТ 9225.

6.3 Проверка на соответствие требованиям п.4.3 настоящего стандарта производится органолептическим контролем.

6.4 Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утверждены органом санитарного надзора.

6.5 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930-ГОСТ 26934, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам. утвержденным органом здравоохранения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Курт транспортируют всеми видами транспорта с соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.2 Курт должен храниться при температуре не более 15^0С и относительной влажности воздуха не более 75%.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие курта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

8.2 Гарантийный срок хранения с момента окончания технологического процесса – для курта жирного - 1 месяц, для курта нежирного - 3 месяца.

Приложение А
(обязательное)

Коды ОКП

Наименование продукции	Коды ОКП
Курт жирной	92 2351 1400
Курт нежирный	92 2351 2400

Приложение Б
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта

Наименование показателя	Курт жирный	Курт нежирный
Белок, г	53	60
Жир, г	12	-
Углеводы. г	15	17
Энергетическая ценность, ккал	380	200

УДК 637:146/146+637.2/3 **Группа Н17**

Ключевые слова: область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТ РК 44-97	Курт. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013

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) 240074

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.01
СТ РК 44-97 «Курт. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству курта, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.3, 4.4и 4.5. Стандарт пригоден для целей сертификации	-

gost.e-ecolog.ru