МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33956— 2016

АЛЬБУМИН МОЛОЧНЫЙ И ПАСТЫ АЛЬБУМИННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 22 ноября 2016 г. № 93-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2016 г. № 1877-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33956—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2017 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53493—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2016 г. № 1877-ст ГОСТ Р 53493—2009 отменен с 1 сентября 2017 г.

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г альбумина и альбуминных паст 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АЛЬБУМИН МОЛОЧНЫЙ И ПАСТЫ АЛЬБУМИННЫЕ

Технические условия

Albumin and pastes from albumin. Specifications

Дата введения — 2017—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молочный альбумин, получаемый из молочной сыворотки и предназначенный для промышленной переработки, и пасты альбуминные без добавления или с добавлением вкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей (далее — альбумин и альбуминные пасты).

Требования, обеспечивающие безопасность продуктов, изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.4, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108—2014 Какао-порошок. Технические условия

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 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628—78 Молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

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

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

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16535—95 Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18677—73 Пломбы. Конструкция и размеры

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 23452—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. 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 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 31452—2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) 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 31712—2012 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32099—2013 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32147—2013 Десерты фруктовые. Общие 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 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32741—2014 Полуфабрикаты. Начинки и подварки фруктовые и овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32742—2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

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

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33526—2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33566—2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам

ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применены термины в соответствии с [1] и [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вкусовые компоненты:** Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели альбуминных паст, которые являются их составной частью в соответствии с рецептурой и используются при их изготовлении.

4 Классификация

4.1 Молочный альбумин, предназначенный для промышленной переработки, в зависимости от массовой доли сухих веществ подразделяют:

- на альбумин молочный массовой долей сухих веществ 15,0 %;
- альбумин молочный массовой долей сухих веществ 20,0 %;
- альбумин молочный массовой долей сухих веществ 30,0 %.

4.2 Альбуминные пасты в зависимости от вносимых вкусовых компонентов и ароматизаторов подразделяют:

- без вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- с вкусовыми компонентами;
- с вкусовыми компонентами и ароматизаторами;
- с ароматизаторами.

4.2.1 В зависимости от массовой доли жира альбуминные пасты без вкусовых компонентов подразделяют:

- на обезжиренную;
- массовой долей жира 9,0 %.

4.2.2 Альбуминные пасты с вкусовыми компонентами подразделяют:

- на сладкие;
- соленые.

4.2.2.1 Сладкие альбуминные пасты с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:

- альбуминные пасты с какао и ванилином;
- альбуминные пасты с фруктовыми, в том числе ягодными, или другими вкусовыми компонентами, без ароматизаторов или с ароматизаторами;
- альбуминные пасты с ароматизаторами.

4.2.2.2 Соленые альбуминные пасты с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:

- альбуминные пасты с овощами;
- альбуминные пасты с зеленью;
- альбуминные пасты со специями;
- альбуминные пасты с пряными овощами и/или травами, без ароматизаторов или с ароматизаторами;
- альбуминные пасты с ароматизаторами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Альбумин и альбуминные пасты изготавливают в соответствии с требованиями [1], [2] и настоящего стандарта, по технологическим инструкциям с соблюдением санитарного законодательства государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям альбумин должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1, по физико-химическим показателям требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика для альбумина массовой долей сухих веществ, %	
	15,0 и 20,0	30,0
Внешний вид и консистенция	Пастообразная масса. Допускается незначительная крупитчатость	Подпрессованная масса в виде головки различной формы. Поверхность головки чистая, без трещин. Консистенция — связная, уплотненная, крошливая, режущаяся пластинками
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	
Вкус и запах	Чистый, альбуминный, без посторонних привкусов и запахов	

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для альбумина массовой долей сухих веществ, %		
	15,0	20,0	30,0
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	15,0	20,0	30,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	13,0	22,0
Массовая доля жира, %, не более	1,0	1,2	1,5
Титруемая кислотность, °Т, не более	80	95	150

5.1.3 По органолептическим показателям альбуминные пасты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3, по физико-химическим показателям требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 3

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика для альбуминной пасты			
	сладкой		без вкусовых компонентов	соленой
	с какао и ванилином	с вкусовыми компонентами без ароматизаторов или с ароматизаторами; с ароматизаторами		с вкусовыми компонентами без ароматизаторов или с ароматизаторами; с ароматизаторами
Внешний вид	Поверхность пасты после вскрытия упаковки чистая, неподсохшая, глянцевая. Допускается неровность поверхности, обусловленная фасованием			
Консистенция	Пастообразная, однородная, нежная, мажущаяся		Пастообразная, однородная	Пастообразная, однородная, нежная, мажущаяся
	Допускается незначительная крупитчатость. При использовании вкусовых компонентов с включением вносимых вкусовых компонентов			
Вкус и запах	Чистый, молочный, сладкий, со вкусом и ароматом вносимого вкусового компонента или ароматизатора		Чистый, альбуминный, без посторонних привкусов и запахов	Чистый, молочный, соленый, со вкусом и ароматом вносимого вкусового компонента или ароматизатора
Цвет	Кремовый, при добавлении какао — светло-коричневый, равномерный по всей массе	Обусловлен цветом вносимого вкусового компонента	Белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Обусловлен цветом вносимого вкусового компонента

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя для альбуминной пасты				
	сладкой		без вкусовых компонентов		соленой
	с какао и ванилином	с вкусовыми компонентами без ароматизаторов или с ароматизаторами; с ароматизаторами	обезжиренной	массовой долей жира 9,0 %	с вкусовыми компонентами без ароматизаторов или с ароматизаторами; с ароматизаторами
Массовая доля жира, %, не менее	3,0	3,0	1,2	9,0	3,0
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0	25,0	20,0	25,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	8,0	13,0	11,0	12,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	9,0	10,0	—	—	—
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	—	—	—	—	2,0
Титруемая кислотность, °Т, не более	95				
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	6				

5.1.4 По содержанию пищевых добавок и ароматизаторов альбуминные пасты должны соответствовать нормам, установленным [3], а также нормам, регламентированным санитарными правилами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, не противоречащим [3].

5.1.5 По допустимым уровням содержания микроорганизмов и гигиеническим требованиям безопасности альбумин и альбуминные пасты должны соответствовать нормам, установленным [1] и [2].

5.1.6 Содержание генно-модифицированных источников (ГМИ) должно соответствовать нормам [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, вкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы, используемые для изготовления альбумина и альбуминных паст, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3], а также санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Для изготовления альбумина и альбуминных паст используют следующее сырье, вкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы:

- сыворотка молочная по [1], нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат деминерализованной молочной сыворотки, полученный методом нанофильтрации, массовой долей сухих веществ не менее 18,0 %, степенью деминерализации 20 %, 30 % и 40 % по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- закваски и закваски концентрированные бактериальные термофильных молочнокислых палочек вида Lactobacillus lactic, Lactobacillus helveticus или Lactobacillus bulgaricus по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям настоящего стандарта;
- сметана массовой долей жира 20,0 % по ГОСТ 31452 или нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям настоящего стандарта;
- сливки подсырные, массовой долей жира 35,0 %, титруемой кислотностью не более 30 °Т, полученные при сепарировании молочной сыворотки, отвечающей требованиям нормативных и технических документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 33222;
- джемы по ГОСТ 31712;
- повидло по ГОСТ 32099;
- десерты фруктовые по ГОСТ 32147;
- начинки и подварки фруктовые по ГОСТ 32741;
- пюре фруктовые по ГОСТ 32742;
- варенье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 сорта экстра;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- сушеные овощи: зелень петрушки, сельдерея, укропа, белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака, чеснок, репчатый лук и др. по ГОСТ 32065;
- специи, пряности и пряные овощи и травы по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная моногидрат пищевая (Е330) по ГОСТ 908;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049;
- вода питьевая по документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, вкусовых компонентов, пищевых добавок и ароматизаторов, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2 и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным [1]—[3].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с требованиями [1] и [4] со следующим дополнением: для обезжиренной альбуминной пасты массовую долю жира не указывают.

При составлении наименования альбуминной пасты указывают основной вкусовой компонент (сладкая или соленая), с дополнительным уточнением наименования конкретного вкусового компонента, например, альбуминная паста сладкая с какао и ванилином; альбуминная паста соленая с укропом; альбуминная паста обезжиренная.

При внесении ароматизатора в наименовании пасты указывают — со вкусом и ароматом соответствующего ароматизатора.

Наименование альбуминной пасты может быть дополнено придуманным названием или фирменным наименованием изготовителя.

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной упаковки, транспортного пакета — в соответствии с требованиями [1] и [4] с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Пределы температуры» по ГОСТ 14192.

5.3.3 Пищевая ценность альбумина и альбуминных паст приведена в приложении А.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания альбумина и альбуминных паст, должны соответствовать требованиям [1], [5] и документов, в соответствии с которыми они произведены; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности альбумина и альбуминных паст при перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Упаковку альбумина проводят в транспортную упаковку.

Для упаковывания альбумина массовой долей сухих веществ 15,0 % и 20,0 % используют:

- фляги металлические для молока и молочных продуктов по ГОСТ 5037;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 с пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- мешки пленочные по ГОСТ 19360.

Альбумин массовой долей сухих веществ 30,0 % упаковывают головками массой нетто 4 — 5 кг каждая по 3 — 4 штуки в пленочные мешки по ГОСТ 19360.

5.4.3 Фляги плотно закрывают крышками с резиновыми прокладками и пломбируют пломбами в соответствии с ГОСТ 18677.

Фляги должны быть чистыми, продезинфицированными, не подверженными коррозии.

5.4.4 Ящики из гофрированного картона и тарного плоского склеенного картона выстилают пленочными мешками из полимерных материалов или другими упаковочными материалами, допущенными к применению в установленном порядке.

5.4.5 Горловину мешка-вкладыша сваривают методом термосваривания или туго перевязывают двойным узлом с перегибом.

В каждый ящик помещают альбумин одной партии и одинаковой массы нетто. Ящики должны быть неповрежденными, чистыми, без посторонних запахов.

5.4.6 Стыки клапанов картонных ящиков оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Упаковку альбуминных паст проводят в потребительскую упаковку с последующей укладкой в транспортную упаковку.

5.4.8 Альбуминные пасты упаковывают:

- батончиками с применением пленки в виде рукавной оболочки из полимерных материалов на основе полиамидов, полиолефинов и других жиро-, влаго- и газопаронепроницаемых пленок, массой нетто от 100 до 1000 г включительно;
- в пакеты из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302, массой нетто от 250 до 1000 г включительно;
- в стаканчики и коробочки, изготовленные из пропилена, полистирола и других полимерных материалов, герметично укупоренные слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием либо другого термосвариваемого материала, со съемными крышками или без них, массой нетто от 100 до 500 г включительно.

5.4.9 Альбуминные пасты в потребительской упаковке укладывают в ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516 и ГОСТ 16535, либо другую транспортную упаковку, разрешенную к применению в установленном порядке, с прокладками между горизонтальными рядами из оберточной бумаги по ГОСТ 8273, массой нетто не более 20 кг.

В каждый ящик помещают альбуминные пасты одной партии и одинаковой массы нетто.

Ящики должны быть одного вида, неповрежденными, чистыми, без посторонних запахов.

5.4.10 Допускается упаковывание альбуминных паст в многооборотные полимерные ящики по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При упаковывании альбуминных паст в транспортную упаковку из полимерных материалов на всю высоту ящика помещают уплотнительные прокладки из картона по ГОСТ 9347, фанеры или плотной бумаги, предохраняющие упаковку от повреждений.

5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованных альбуминных паст — по ГОСТ 8.579.

5.6 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26809.1 (применительно к творогу), ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Внешний вид упаковки, правильность маркировки определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.1.

7.3 Определение массы нетто продукта — по ГОСТ 3622.

7.4 Определение органолептических показателей

7.4.1 Определение органолептических показателей альбумина и альбуминных паст проводят при температуре анализируемого продукта (20 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

7.4.2 Оценку внешнего вида, консистенции и цвета альбумина и альбуминных паст проводят после открытия упаковки.

Внешний вид и цвет альбумина и альбуминных паст определяют следующим образом. Чистую и сухую чашку Петри примерно наполовину ее высоты заполняют продуктом, помещают на белый лист бумаги и рассматривают в отраженном свете.

Консистенцию альбумина и альбуминных паст определяют путем растирания продукта шпателем по ровной поверхности чистого листа белой бумаги, наблюдая при этом за однородностью продукта.

7.4.3 Органолептическую оценку запаха и вкуса проводят, нюхая и пробуя альбумин и альбуминные пасты на вкус.

Альбумин и альбуминные пасты при помощи шпателя или ложки подносят к носу на расстоянии 1—2 см. Коротким глубоким двухразовым вдыханием с закрытым ртом определяют запах. Затем помещают в рот не менее 10 г продукции, распределяют ее по ротовой полости до основания языка, выдерживают во рту примерно 7 с. После чего выплевывают пробу в плевательницу. Проводят глотательное движение с выдохом в нос и делают окончательную оценку запаха и вкуса испытуемой пробы продукта. Ротовую полость тщательно ополаскивают слабо заваренным чаем температурой (35 ± 5) °С.

7.4.4 Оцениваемые характеристики органолептических показателей альбумина и альбуминных паст сопоставляют с их стандартизованными органолептическими показателями, установленными настоящим стандартом.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 (подпункт 2.2.2).

7.6 Определение массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 3626 (пункт 2).

7.7 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

Масса пробы составляет 0,5 г.

7.8 Определение массовой доли сахарозы определяют расчетным путем на основе рецептур, при возникновении разногласий в оценке качества — по ГОСТ 3628 (пункт 4).

7.9 Определение массовой доли хлористого натрия определяют расчетным путем на основе рецептур, при возникновении разногласий в оценке качества — по ГОСТ 3627 (пункт 4).

7.10 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 3624 (пункт 3).

7.11 Определение температуры — по ГОСТ 3622.

7.12 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 33566.

7.13 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

7.15 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526.

7.16 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.17 Определение меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.18 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение генно-модифицированных источников (ГМИ) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Альбумин и альбуминные пасты перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.2 Транспортирование и хранение альбумина массовой долей сухих веществ 15,0 % и 20,0 %, альбуминных паст осуществляют при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

Допускается хранение альбумина массовой долей сухих веществ 20,0 % осуществлять при температуре не выше минус 10 °С и относительной влажности воздуха не более 90 %.

8.3 Транспортирование и хранение альбумина массовой долей сухих веществ 30,0 % осуществляют при температуре не выше минус 10 °С и относительной влажности воздуха не более 90 %.

8.4 Альбумин хранят упакованным в транспортную упаковку.

Альбуминные пасты хранят упакованными в потребительскую упаковку, уложенную в транспортную упаковку.

Транспортную упаковку с альбумином и альбуминными пастами располагают для хранения на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях, в торговой сети — в холодильных шкафах и охлаждаемых прилавках. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,5 м, причем торцы транспортной упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

8.5 Хранение альбумина и альбуминных паст совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

8.6 Срок годности альбумина массовой долей сухих веществ 15,0 % и 20,0 % при режимах, указанных в 8.2, – не более 5 сут.

Срок годности альбумина массовой долей сухих веществ 20,0 % и 30,0 % при режимах, указанных в 8.3, — не более 90 сут.

Срок годности альбуминных паст при режимах, указанных в 8.2, — не более 7 сут.

8.7 Срок годности альбумина и альбуминных паст, отличающийся от указанного в 8.6, устанавливает изготовитель в соответствии с принятым порядком и учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

---

* В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г альбумина и альбуминных паст

А.1 Пищевая ценность 100 г альбумина и альбуминных паст приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Жир, г	Белок, г	Углеводы, в т.ч. сахароза, г	Энергетическая ценность (калорийность)	
				кДж	ккал
Альбумин молочный массовой долей сухих веществ 15,0 %	1,0	9,0	4,0/0,0	254,0	61,0
Альбумин молочный массовой долей сухих веществ 20,0 %	1,2	13,0	4,8/0,0	343,0	82,0
Альбумин молочный массовой долей сухих веществ 30,0 %	1,5	22,0	5,5/0,0	517,0	123,0
Сладкие альбуминные пасты с ванилином, с какао и ванилином	3,0	9,0	13,0/9,0	481,0	115,0
Сладкие альбуминные пасты с вкусовыми компонентами с добавлением или без добавления ароматизаторов; с ароматизатором	3,0	8,0	14,0/10,0	481,0	115,0
Альбуминная паста без вкусовых компонентов обезжиренная	1,2	13,0	5,0/0,0	347,0	83,0
Альбуминная паста без вкусовых компонентов массовой долей жира 9,0 %	9,0	11,0	4,0/0,0	590,0	141,0
Соленые альбуминные пасты с вкусовыми компонентами с добавлением или без добавления ароматизаторов; с ароматизатором	3,0	12,0	4,0/0,0	381,0	91,0

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67)

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)

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

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881)

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769)

УДК 637.345:006.354 МКС 67.100.99 ОКПД2 10.51.56.360

Ключевые слова: альбумин молочный, пасты альбуминные, область применения, термины и определения, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.Н. Оносовская*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *А.С. Тыртышного*

Сдано в набор 09.12.2016. Подписано в печать 23.12.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 35 экз. Зак. 3262.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru