МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33927—
2016**

СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГБНУ «ВНИМИ»)

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 25 ноября 2016 г. № 1779-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33927—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2017 г.

5 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Glazed curds. General specifications

Дата введения — 2017—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую упаковку творожные глазированные сырки (далее — продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие качество и безопасность продукта, изложены в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 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—76 Какао-порошок. Технические условия

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

ГОСТ 3628—78 Молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 5531—70 Орехи лощины

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

ГОСТ 6442—2014 Мармелад. Общие технические условия

ГОСТ 6502—2014 Халва. Общие технические условия

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 12095—76 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 13031—67 Цикорий сушеный для экспорта. Технические условия

ГОСТ 14031—2014 Вафли. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15810—2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 16830—71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832—71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16834—81 Орехи фундука. Технические условия

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

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 24901—2014 Печенье. Общие 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 26809.1—2014 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные и молочные составные, молокосодержащие продукты

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

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

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

ГОСТ 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. 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 30627.1—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 30627.5—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерений массовой доли витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 30627.6—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31453—2013 Творог. Технические условия

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

ГОСТ 31506—2012 Молоко и молочные продукты. Определение наличия жиров немолочного происхождения

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

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

ГОСТ 31688—2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

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

ГОСТ 31703—2012 Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия

ГОСТ 31712—2012 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 31721—2012 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ 31784—2012 Арахис. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 31981—2013 Йогурт. Общие технические условия

ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32099—2013 Повидло. 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 32219—2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32287—2013 Ядра орехов лещины. Технические условия

ГОСТ 32288—2013 Орехи лещины. Технические условия

ГОСТ 32776—2014 Кофе растворимый. Общие технические условия

ГОСТ 32798—2014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32811—2014 Орехи миндаля сладкого в скорлупе. Технические условия

ГОСТ 32874—2014 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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

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

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **творожный глазированный сырок:** Формованная творожная масса, полученная из подпрессованного творога, покрытая глазурью из пищевых продуктов, массой не более 75 г.

Производство творожной массы должно осуществляться без термической обработки и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.

3.2 **подпрессованный творог:** Творог, подвергнутый подпрессовке до массовой доли влаги, регламентируемой документом, в соответствии с которым изготовляют продукт.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от способа внесения пищевых продуктов и пищевых добавок изготовляют:

- с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками в смеси с творожной массой;
- со слоями из творожной массы с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками;
- с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками внутри творожной массы.

4.2 Продукт по 4.1 изготовляют на поверхности мучных кондитерских изделий (печенье, вафли, пряники, бисквиты).

4.3 Продукт по 4.1 и 4.2 в зависимости от используемых пищевых продуктов и пищевых добавок изготовляют с:

- ванилью (ванильный);
- какао;
- корицей;
- орехами (фундуком, арахисом, кокосом, миндалем, грецким и др.);
- стружкой кокосовой, шоколадной;
- маком;
- цукатами;
- мармеладом;
- изюмом;
- курагой;
- черносливом;
- мягкой карамелью;
- сгущенным вареным молоком;
- медом;
- фруктовыми (ягодными) добавками: джемами, конфитюрами, вареньем, наполнителями (или с указанием фруктовой (ягодной) добавки конкретного вида);
- шоколадной пастой;
- сгущенным молоком;
- сиропом крем-брюле;
- кофе;
- пралине;
- крошкой шоколадной, цветной и др.;
- кунжутом;
- семечками;
- халвой;
- печеньем;
- вафлями;
- злаками;
- ароматом (с указанием конкретного вида ароматизатора);
- смесью указанных пищевых продуктов и/или пищевых добавок;
- другими пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками.

4.4 Продукт по 4.1—4.3 изготовляют покрытым:

- шоколадом (в т.ч. темным, молочным, белым);
- воздушным шоколадом (в т.ч. темным, молочным, белым);
- шоколадной (молочно-шоколадной) глазурью;
- фруктовой глазурью;
- ароматизированной цветной глазурью (в т.ч. белой);
- глазурью с добавлениями (мака, кунжута, орехов, кокосовой стружки, вафельной крошки, воздушной крупы и т.п.);
- йогуртовой глазурью;
- другой глазурью для творожных сырков (темной, молочной и т.д.);
- смесью различных пищевых глазурей.

4.5 Продукт по 4.1—4.4 изготовляют:

- охлажденным;
- замороженным.

4.6 Охлажденный продукт по 4.1—4.4 изготовляют:

- с витаминами;
- без витаминов.

4.7 Продукт по 4.1—4.6 изготовляют различной формы:

- цилиндрической;
- прямоугольной;
- шарообразной;
- других фигурных форм.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов (технические документы изготовителя, стандарты организации), по которым изготовлен продукт конкретного наименования, утвержденных в установленном порядке с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью. На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури — гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги
Вкус и запах	Для творожной массы — чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов. Для глазури — со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха
Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов (орехов, шоколадной крошки, цукатов и др.). Для продукта с массовой долей жира не более 10,0 % допускается легкая мучнистость. Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся
Цвет	Для творожной массы — белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных мелкодисперсных пищевых продуктов и/или пищевых добавок (какао, красителей и др.), витаминов; для глазури — в зависимости от вида используемой глазури

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %*	От 5,0 до 26,0 включ.
Массовая доля влаги, %*	От 33,0 до 55,0 включ.
Кислотность, °Т*	От 160,0 до 220,0 включ.
Массовая доля сахарозы, %*	От 22,0 до 30,0 включ.
Фосфатаза	Отсутствие
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С: - охлажденного - замороженного	 4 ± 2 Не выше минус 18

* Устанавливается в документе на продукт конкретного наименования.

Примечания

1 Контроль физико-химических показателей продукта ведется по творожной массе (без учета отделяемых немолочных компонентов). Массовые доли жира, влаги, сахарозы, кислотность определяются в творожной массе продукта после удаления глазури, мучных кондитерских изделий (печенья и т.д.), добавок внутри творожной массы, кусочков пищевых продуктов (при их наличии).

2 Массовые доли витаминов, вносимых в продукт, устанавливают в технических документах или стандартах организаций на продукт конкретного наименования с указанием отношения количества добавленных витаминов к суточной норме их потребления. При этом содержание каждого витамина, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 г, или разовой порции продукта не менее 5 % уровня суточного потребления, а максимальное содержание витаминов в продукте не должно превышать верхний безопасный уровень их потребления.

5.1.4 Содержание в продукте, предназначенном для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов не должно превышать уровней, установленных в [1], [2].

5.1.5 Жировая фаза творожной массы продукта должна содержать только молочный жир. Идентификационные характеристики жировой фазы творожной массы продукта по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм) — в соответствии с ГОСТ 31453, ГОСТ 32261.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 При изготовлении продукта используемые сырье, пищевые продукты и пищевые добавки должны соответствовать требованиям [1] — [3].

5.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее основное сырье, пищевые продукты и пищевые добавки.

5.2.2.1 Основное сырье:

- творог свежевыработанный с массовыми долями белка не менее 14 % (для творога с массовой долей жира 18 %); не менее 16 % (для творога с массовыми долями жира 9 % и 5 %), не менее 18 % (для творога обезжиренного), подпрессованный в соответствии с требованиями таблицы 3 и сроком хранения не более 24 ч с момента окончания технологического процесса по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт.

Таблица 3

Массовая доля жира в твороге, %	Кислотность творога, °Т, не более	Массовая доля влаги в подпрессованном твороге, %
Не менее 18,0	200	От 54,0 до 56,0 включ.* От 61,0 до 63,0 включ.**
Не менее 9,0	210	От 64,0 до 66,0 включ.
Не менее 5,0	210	От 65,0 до 69,0 включ.
Обезжиренный	220	Не более 70,0
* Для изготовления продукта с массовой долей жира 26 %. ** Для изготовления продукта с массовой долей жира 23 %.		

- масло сладко-сливочное несоленое традиционное, любительское, крестьянское высшего сорта по ГОСТ 32261;
- сливки пастеризованные по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- сливки пластические по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар кристаллический и пудра сахарная по ГОСТ 31895.

5.2.2.2 Пищевые продукты и добавки:

- экстракт натуральной ванили по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корица по ГОСТ 29049;
- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- курага, чернослив по ГОСТ 32896;
- цукаты по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- орехи (ядро) миндаля сладкого по ГОСТ 16830 и ГОСТ 32811;
- орехи грецкие (ядро) по ГОСТ 16832 и ГОСТ 32874;
- орехи фундука (ядро) по ГОСТ 16834;
- орехи лещины по ГОСТ 5531, ГОСТ 32288;
- ядра орехов лещины по ГОСТ 32287;

- арахис по ГОСТ 17111, ГОСТ 31784;
- стружка кокосовая, шоколадная по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- шоколад по ГОСТ 31721;
- халва по ГОСТ 6502;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- семена подсолнечника по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- мак по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- печенье по ГОСТ 24901;
- вафли по ГОСТ 14031;
- пряники по ГОСТ 15810;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- варенье по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- джемы по ГОСТ 31712;
- повидло по ГОСТ 32099;
- мармелад по ГОСТ 6442;
- жир кондитерский по ГОСТ 28414 (для приготовления глазури);
- сироп крем-брюле по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- карамель по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- кофе натуральный жареный молотый по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- кофе растворимый по ГОСТ 32776;
- цикорий по ГОСТ 13031;
- злаковые продукты или добавки по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 31688;
- консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром, вареные, с пищевкусовыми компонентами по ГОСТ 31703 (только в качестве начинки при производстве сырков с пищевыми продуктами или пищевыми добавками);
- йогурт по ГОСТ 31981;
- глазурь шоколадная по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- глазурь кондитерская по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- полуфабрикат шоколадная глазурь по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- полуфабрикат жировая глазурь по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- масло-какао по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049;
- красители пищевые по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- йогуртовый продукт сухой по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- крошка шоколадная, цветная кондитерская, посыпки кондитерские декоративные по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- крошка вафельная по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- добавки (наполнители) фруктово-ягодные по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;

- добавки пищевые вкусоароматические по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- витамины или смеси (премиксы) витаминные по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- другие пищевые продукты и добавки по нормативной, технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт.

5.2.3 Сырье и пищевые продукты, применяемые для изготовления продукта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные [1], [2].

Пищевые добавки (в т.ч. ароматизаторы) и витамины, применяемые для изготовления продукта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные [1], [3].

5.2.4 Допускается использование аналогичного сырья, пищевых продуктов и пищевых добавок отечественного и другого производства, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.2.1 — 5.2.3.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [2], [4].

5.3.2 На потребительскую упаковку наносится следующая информация:

- наименование продукта;
- массовая доля жира в творожной части продукта (в процентах);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства продукта (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза, зарегистрированной на территории Таможенного союза;
- товарный знак (торговая марка) (при наличии);
- масса нетто продукта (в доступном для прочтения месте на потребительской упаковке);
- состав продукта с указанием входящих в него компонентов.

Порядок изложения информации о компоненте продукта, являющимся многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями [2], [3], [4];

- пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов, в т.ч. сахарозы), энергетическая ценность (калорийность) в джоулях и калориях или в кратных, или дольных единицах указанных величин в расчете на 100 г и/или порцию продукта (с указанием количества порции);
- содержание витаминов (в продукте с витаминами) с указанием отношения количества добавленных в продукт витаминов к суточной дозе их потребления (при наличии регламентированного в установленном порядке показателя дозы потребления);
- условия хранения;
- дата изготовления;
- срок годности;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) (в случае их наличия в количестве более 0,9 %);
- документ, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать);
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Информационные данные о пищевой ценности продукта приводятся в приложениях к техническим документам или стандартам организаций.

5.3.3 Маркировка групповой и транспортной упаковки — в соответствии с [2], [4] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Пределы температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.3.4 При обращении продукции на территории Союза маркировка продукции должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов на государственном (государственных) языке (языках) государства-члена, на территории которого реализуется продукция.

5.3.5 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [5], документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в групповую и/или в транспортную упаковку.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.4.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной упаковки без их деформации.

5.4.7 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

6.2 Для проверки соответствия продукта требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен продукт конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809.1 и периодические испытания.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям документа на продукт конкретного наименования: по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и физико-химическим показателям.

6.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов, афлатоксина M_1, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля.

6.5 Диоксины, меламин, ГМО определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний, хотя бы по одному из показателей качества (отклонение от нормируемого значения), по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта.

Результаты повторных анализов являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1 (пункт 6.4), ГОСТ 32164, ГОСТ 32901 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа на продукт конкретного наименования.

Оценку органолептических характеристик продукта замороженного проводят после его полного оттаивания при температуре (20 ± 2) °С.

7.3 Массовые доли жира, влаги, сахарозы и кислотность в продукте определяют после удаления глазури, мучных кондитерских изделий, пищевых продуктов, добавок внутри творожной массы, кусочков пищевых продуктов (орехов, цукатов, изюма, кураги, мармелада и т.п.).

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.6 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.7 Определение сахарозы — по ГОСТ 3628.

7.8 Определение массы нетто и температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622.

7.9 Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623.

7.10 Определение токсичных элементов:

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

7.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.12 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 32219, ГОСТ 32798.

7.13 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711.

7.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение содержания ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.16 Определение содержания меламина — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.17 Определение содержания диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.18 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659;
- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 33566;
- микроскопические исследования — по ГОСТ 32901.

Общие требования и рекомендации по проведению микробиологических исследований — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.19 Определение массовой доли витаминов:

- витамина А — по ГОСТ 30627.1;
- витамина С — по ГОСТ 30627.2;
- витамина Е — по ГОСТ 30627.3;
- витамина РР — по ГОСТ 30627.4;
- витамина B_1 — по ГОСТ 30627.5;
- витамина B_2 — по ГОСТ 30627.6.

Определение массовых долей других используемых витаминов осуществляют по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.20 Контроль продукта на соответствие требований, указанных в разделе 5, может осуществляться по другим нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.21 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе творожной массы продукта (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) проводят по ГОСТ 31979, ГОСТ 31506.

8 Транспортирование и хранение

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

Транспортирование замороженного продукта производят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры продукта не выше минус 18 °С.

8.2 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Продукт охлажденный хранят при температуре (4 ± 2) °С.

Продукт замороженный хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Для реализации замороженного продукта используют низкотемпературные прилавки и витрины.

8.4 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.352.043:006.354 МКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2260

Ключевые слова: сырки творожные глазированные, подпрессованный творог, глазурь, определения, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Р. Лемех*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 05.12.2016. Подписано в печать 07.12.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 40 экз. Зак. 3054.

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