МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33629—
2015**

Консервы молочные

МОЛОКО СУХОЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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 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 27 октября 2015 г. № 81-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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2015 г. № 2087-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33629—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Издание (июль 2017 г.) с Поправкой (ИУС 11—2016)

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

© Стандартинформ, 2017

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

МКС 67.100.10

Поправка к ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

МОЛОКО СУХОЕ

Технические условия

Canned milk. Dry milk. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухое молоко (далее — продукт), получаемое удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу и промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4—5.1.7, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные 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 3623—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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 25179—2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

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 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 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246—91 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247—91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248—91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения ток-

Издание официальное

сичных элементов

ГОСТ 30305.3—95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

ГОСТ 30305.4—95 Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости

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 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

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

ГОСТ 31658—2012 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

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

ГОСТ 31709—2012 Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина M_1. Очистка с помощью иммуноаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32922—2014 Молоко коровье пастеризованное — сырье. Технические условия

ГОСТ 33504—2015 Добавки пищевые. Дигидрокверцетин. Технические условия

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, установленные [1]—[5] или другими нормативными актами государств, принявших стандарт, действующими в части маркировки, качества и безопасности молока и молочных продуктов.

4 Классификация

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют:
- на обезжиренный;
- частично обезжиренный;
- цельный.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами или нормативными правовыми актами,

действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.1.2 Продукт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистые, свойственные пастеризованному молоку

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта		
	обезжиренного	частично обезжиренного	цельного
Массовая доля влаги, %, не более	5,0	4,0	4,0
Массовая доля жира, %	Не более 1,5	Более 1,5 и менее 26,0	Не менее 26,0 и не более 41,9
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.	От 52,0 до 39,0 включ.	От 40,0 до 31,5 включ.
Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка, не более	0,2		
Группа чистоты, не ниже	I		
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)		

5.1.4 Кислая фосфатаза в пастеризованном нормализованном молоке, предназначенном для производства продукта, не допускается.

5.1.5 Максимальный уровень антиокислителя дигидрокверцетина, вносимого в частично обезжиренный и цельный продукт с целью значительного увеличения срока годности, составляет 200 мг/кг в пересчете на жир, что соответствует норме, установленной [3].

5.1.6 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, диоксинов, меламина, антибиотиков, радионуклидов, генетически модифицированных организмов) в продукте не должны превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2].

5.1.7 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек, бактерий рода Salmonella, Staphylococcus aureus) в продукте не должны превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2].

5.1.8 По согласованию между производителем и потребителем продукт может быть нормирован по дополнительным органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности с указанием их конкретных значений и методов контроля.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, применяемое для изготовления продукта, должно соответствовать требованиям, установленным [1], [2], [3] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащих требованиям [1], [2], [3].

5.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 без кормового привкуса и запаха, кислотностью не более 18 °Т или нормативным и техническим документам на молоко коровье, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- молоко коровье пастеризованное — сырье по ГОСТ 32922 или нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ 31658 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сгущенное — сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки-сырье без кормового привкуса и запаха по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Допускается применять при изготовлении частично обезжиренного и цельного продукта пищевую добавку антиокислитель дигидрокверцетин с массовой долей дигидрокверцетина в сухом веществе не менее 90 % по ГОСТ 33504 или нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, из расчета 200 мг/кг в пересчете на жир, что соответствует норме, установленной [3].

5.2.3 Допускается использование аналогичного молочного сырья импортного производства, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.2.1 и 5.2.2.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской и транспортной упаковки, в которую непосредственно помещен продукт, осуществляют в соответствии с [2], [4] или законодательными и нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [2], [4].

В маркировке частично обезжиренного и цельного продукта указывают конкретное значение массовой доли жира (в процентах).

5.3.2 Маркировку единицы групповой или транспортной упаковки, в которые помещен продукт в потребительской упаковке, осуществляют в соответствии с [2], [4] и другими нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, не противоречащими [2], [4].

При необходимости на единицу групповой или транспортной упаковки наносят избирательно манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

5.3.3 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации, уполномоченной изготовителем (при наличии) на принятие претензий от потребителей;
- условия хранения;
- дату изготовления;
- срок годности;
- массу брутто;
- число единиц групповой или транспортной упаковки;
- обозначение настоящего стандарта.

В случае если маркировка на потребительской, групповой или транспортной упаковке при обандероливании четко просматривается, допускается не наносить маркировку на боковые (торцевые) поверхности транспортного пакета. В этом случае на ярлыки (листы-вкладыши) наносят недостающую информацию о числе мест и массе брутто. Ярлыки (листы-вкладыши) вкладывают или прикрепляют любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении.

5.3.4 Продукт, предназначенный к отгрузке 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] или нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт, не противоречащим [5], и должны обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в транспортную упаковку или помещают непосредственно в транспортную упаковку.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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. Готовый продукт принимают партиями.

6.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям настоящего стандарта: по правильности нанесения маркировки, массе нетто, органолептическим, физико-химическим показателям (массовой доле влаги, массовой доле жира, массовой доле белка в сухом обезжиренном молочном остатке, массовой доле молочного сахара, индексу растворимости, группе чистоты, кислотности).

6.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ, микробиологическим показателям, наличию кислой фосфатазы в пастеризованном нормализованном молоке, предназначенном для производства продукта) согласно программе производственного контроля, разработанной в соответствии с санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

Диоксины, меламин, генетически модифицированные организмы определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто, органолептических показателей — по ГОСТ 29245. Масса пробы продукта для определения органолептических показателей приведена в приложении А.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 29246.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 29247.

7.5 Массовую долю белка в сухом обезжиренном молочном остатке $X_Б$, %, рассчитывают по формуле

$$X_Б = (X_{ОБ} / X_{СОМО}) \cdot 100, \quad (1)$$

где $X_{ОБ}$ — массовая доля общего белка в продукте, %;

$X_{СОМО}$ — массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка в продукте [молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества], %;

100 — коэффициент пересчета.

Определение массовой доли общего белка в продукте — по ГОСТ 25179.

Массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка $X_{СОМО}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{СОМО} = 100 - W - X_Ж, \quad (2)$$

где 100 — массовая доля составных частей продукта (молочный жир, сухой обезжиренный молочный остаток, влага), %;

W — массовая доля влаги в продукте, %;

$X_Ж$ — массовая доля жира в продукте, %.

7.6 Определение массовой доли молочного сахара (лактозы) — по ГОСТ 29248. Для частично обезжиренного продукта масса пробы составляет 6,7 г.

7.7 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30305.4. Масса пробы продукта приведена в приложении А.

7.8 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245. Масса пробы продукта приведена в приложении А.

7.9 Определение кислотности — по ГОСТ 30305.3. Масса пробы продукта приведена в приложении А.

Определение массовой доли молочной кислоты осуществляют расчетным путем, умножая численное значение показателя титруемой кислотности на 0,009.

7.10 Определение наличия кислой фосфатазы в пастеризованном нормализованном молоке, предназначенном для производства продукта — по ГОСТ 3623.

7.11 Определение массовой доли дигидрокверцетина — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.12 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.13 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31709, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

7.16 Определение содержания меламина — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.17 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31903, ГОСТ 32219, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.18 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.19 Определение содержания генетически модифицированных организмов — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.20 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.21 Оценку подлинности и выявление фальсификации продукта в случае использования немолочных видов сырья, нейтрализующих веществ, консервантов, ингибирующих веществ (при обоснованном предположении их наличия) проводят по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.22 Контроль продукта на соответствие требованиям, указанным в разделе 5, может осуществляться и по другим нормативным документам действующим на территории государств, принявших стандарт.

8 Транспортирование и хранение

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

(Поправка).

8.2 Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

Приложение А
(справочное)

Масса пробы продукта для определения органолептических показателей, индекса растворимости, группы чистоты и кислотности

Таблица А.1

Массовая доля жира в продукте, %	Масса пробы продукта для определения, г		
	органолептических показателей и индекса растворимости	группы чистоты	кислотности
1,0	9,0	22,5	1,80
1,5	9,0	22,5	1,80
2,0	9,0	22,5	1,80
3,0	9,0	22,5	1,80
4,0	9,1	22,8	1,82
5,0	9,2	23,0	1,84
6,0	9,4	23,5	1,88
7,0	9,5	23,8	1,90
8,0	9,6	24,0	1,92
9,0	9,8	24,5	1,96
10,0	9,9	24,8	1,98
11,0	10,1	25,3	2,02
12,0	10,2	25,5	2,04
13,0	10,4	26,0	2,08
14,0	10,4	26,0	2,08
15,0	10,5	26,3	2,10
16,0	10,9	27,3	2,18
17,0	11,1	27,8	2,22
18,0	11,3	28,3	2,26
19,0	11,5	28,8	2,30
20,0	12,0	30,0	2,40
21,0	12,0	30,0	2,40
22,0	12,0	30,0	2,40
23,0	12,2	30,5	2,44
24,0	12,4	31,0	2,48
25,0	12,5	31,3	2,50
26,0	12,8	32,0	2,56
27,0	13,0	32,5	2,60
28,0	13,2	33,0	2,64
29,0	13,4	33,5	2,68
30,0	13,6	34,0	2,72
31,0	13,8	34,5	2,76
32,0	14,0	35,0	2,80
33,0	14,2	35,5	2,84
34,0	14,4	36,0	2,88
35,0	14,6	36,5	2,92
36,0	14,8	37,0	2,96
37,0	15,0	37,5	3,00
38,0	15,2	38,0	3,04
39,0	15,4	38,5	3,08
40,0	15,6	39,0	3,12
41,0	15,8	39,5	3,16
41,9	16,0	40,0	3,20

Примечание — Массу пробы продукта с другими массовыми долями жира для анализа рассчитывают по крайним числам интервала массы проб.

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 637.143:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: сухое молоко, классификация, технические требования, показатели, характеристики, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Корректор *Б.М. Смирнов*
Компьютерная верстка *А.В. Балвановича*

Подписано в печать 04.07.2017. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 13 экз. Зак. 744.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123001, Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru