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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33480—
2015**

СЫР ТВОРОЖНЫЙ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Российским союзом предприятий молочной отрасли (РСПМО) и секретариатом ТК 470/МТК 532 «Молоко и продукты переработки молока»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-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 23 ноября 2015 г. № 1937-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33480—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 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

© Стандартинформ, 2015

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫР ТВОРОЖНЫЙ

Общие технические условия

Cream cheese. General specifications

Дата введения* — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творожный сыр, герметично упакованный, изготовляемый из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкусовых продуктов и немолочных компонентов (за исключением консервантов, а также жиров и белков немолочного происхождения) (далее — продукт), предназначенный для непосредственного использования в пищу и использования в кулинарии.

Требования безопасности для жизни и здоровья людей изложены в 5.1.4, 5.1.5, 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 108—2014 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1923—78 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. 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 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628—78** Молочные продукты. Методы определения сахара

* Дату введения в действие стандарта на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54667—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров».

Издание официальное

ГОСТ 4495—87* Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная 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 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные 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 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 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

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 31503—2012 Молоко и молочная продукция. Определение содержания стабилизаторов методом газовой хроматографии

ГОСТ 31504—2012 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 (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 31721—2012 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

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

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий Listeria monocitogenes

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 32254—2013 Молоко. Инструментальный экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32255—2013 Молоко и молочные продукты. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора

ГОСТ 32260—2013 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32262—2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ 32263—2013 Сыры мягкие. Технические условия

ГОСТ 32892—2014 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности

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

ГОСТ 32915—2014 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

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

ГОСТ 32949—2014 Молоко козье сырое. Технические условия

ГОСТ 33490—2015 Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

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

ГОСТ 33528—2015 Молоко и молочные продукты. Идентификация белкового состава электрофоретическим методом в полиакриламидном геле

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

ГОСТ 33569—2015 Молочная продукция. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

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 и определения по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **творожный сыр:** Молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и/или продуктов переработки молока по технологии мягкого сыра без созревания или творога с последующей(им) термической обработкой и/или взбиванием и/или аэрированием или без них, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкусовых продуктов и немолочных компонентов (за исключением консервантов, немолочных жиров и немолочных белков) с массовой долей молочного белка не менее 6 %.

3.2 **аэрированный творожный сыр:** Творожный сыр, подвергнутый насыщению воздухом, азотом или другими газами, с целью придания ему специфических потребительских свойств.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде:

- сыра творожного;

- сыра творожного, подвергнутого термической обработке;
- сыра творожного взбитого;
- сыра творожного аэрированного;
- сыра творожного взбитого и аэрированного.

4.2 В зависимости от вносимых немолочных компонентов продукт производится в виде:
- сыра творожного;
- сыра творожного с пищевкусовыми продуктами;
- сыра творожного сладкого;
- сыра творожного сладкого с пищевкусовыми продуктами.

4.3 При применении обогащающих компонентов продукт по 4.1 и 4.2 производится в виде:
- сыра творожного обогащенного.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технической документации изготовителя или стандарту организации, разработанным с соблюдением требований нормативных правовых актов в области безопасности молока и молочной продукции, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Содержание характеристики
Внешний вид	Продукт упакован герметично. Допускается наличие незначительного количества сыворотки на поверхности продукта. Форма — низкий цилиндр, или форма упаковки, или другая произвольная форма
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, характерный для мягких сыров без созревания, без посторонних привкусов и запахов. При внесении пищевкусовых продуктов — с соответствующим вкусом и запахом внесенных пищевкусовых продуктов. Для продуктов из молока других видов животных — с характерным для данного вида молока вкусом и запахом
Консистенция	От мягкой, нежной, пластичной, мажущейся до плотной однородной по всей массе. Для продукта взбитого и/или аэрированного — с наличием воздушных пустот. При внесении пищевкусовых продуктов — с наличием частиц пищевкусовых продуктов
Цвет	От белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. При внесении пищевкусовых продуктов — обусловленный цветом добавленных продуктов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира в сухом веществе, %	4—80
Массовая доля влаги, %	40—80
Массовая доля молочного белка, %, не менее	6,0
Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), %, не более	2,0
Массовая доля сахарозы (для продукта сладкого), %, не более	20,0
Титруемая кислотность, °Т	70—200
Активная кислотность, единиц pH	4,0—6,0
Взбитость продукта, %	5—20

Примечание — Конкретные значения показателей устанавливают в технической документации изготовителя (стандартах организаций, технологических инструкциях, рецептурах или другой технической документации) на конкретный продукт.

5.1.4 Массовая доля пищевых добавок в готовом продукте устанавливается в документации изготовителя (стандартах организаций, технологических инструкциях, рецептурах и другой технической документации) на конкретный продукт с учетом массовой доли этих добавок в немолочных компонентах и в сумме не должна превышать требования, установленные в [2] и [3].

5.1.5 Замораживание продукта не допускается.

5.1.6 Жировая фаза молочной части творожного сыра должна содержать только молочный жир. Молочная часть творожного сыра должна содержать только молочный белок.

5.1.7 По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям [1] и [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в части творожных продуктов, а также требованиям таблицы 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы): - продукт с термической обработкой - продукт без термической обработки	 Не допускаются в 0,1 г Не допускаются в 0,01 г
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускаются
Стафилококки S. aureus: - продукт с термической обработкой - продукт без термической обработки	 Не допускаются в 1,0 г Не допускаются в 0,1 г
Дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более: - продукт без компонентов - продукт с компонентами - продукт с термической обработкой, в том числе с компонентами	 Д-50, П-50 Д-100, П-100 50 в сумме
Listeria monocytogenes	Не допускаются в 125 г (в пяти образцах по 25 г каждый)

5.1.8 Фосфатаза в продукте не допускается.

5.1.9 Требования к допустимым уровням потенциально опасных веществ в продукте должны соответствовать [1] и [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в части творожных продуктов, а также требованиям таблицы 4.

Таблица 4

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	 0,3 0,2 0,1 0,02	
Микотоксины: - афлатоксин M_1	 0,0005	
Антибиотики: - левомицетин (хлорамфеникол) - тетрациклиновая группа - пенициллины - стрептомицин	 Не допускается Не допускается Не допускаются Не допускается	 < 0,0003 мг/кг < 0,01 мг/кг < 0,004 мг/кг < 0,2 мг/кг
Пестициды: - гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты	 1,25 1,0	 в пересчете на жир в пересчете на жир

Окончание таблицы 4

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Радионуклиды: - цезий-137 - стронций-90	 100 25	 Бк/кг Бк/кг
Диоксины*	0,000003	В пересчете на жир
Меламин*	Не допускается	<1,0 мг/кг
* Контроль содержания диоксинов и меламина проводится в случае обоснованного предположения об их наличии в продовольственном сырье.		

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые компоненты, пищевые добавки, пищевкусовые продукты, используемые для изготовления продукта, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3], а также нормативным правовым актам в области безопасности молока и молочной продукции, пищевой продукции, пищевых добавок, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.2 Для изготовления продукта используют следующее основное сырье, функционально необходимые компоненты, технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и пищевкусовые продукты:

5.2.2.1 Основное сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко обезжиренное сырье по ГОСТ 31658 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко других видов животных, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко козье сырое по ГОСТ 32949 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 32922 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сливки (в том числе замороженные) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко сгущенное по ГОСТ 1923 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сливки сгущенные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сливки сухие по ГОСТ 1349 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- творог (в том числе из молока других видов животных и замороженный) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сыры по ГОСТ 32263, ГОСТ 32260 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- масло сливочное по ГОСТ 32261 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- масло топленое и жир молочный по ГОСТ 32262 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- йогурты по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сметана по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- сыворотка молочная сухая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- пахта по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- концентраты молочных и/или сывороточных белков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- лактоза по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.2.2 Функционально необходимые компоненты:

- закваски и бактериальные концентраты, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- молокосвертывающие ферментные препараты по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.2.3 Пищевые добавки и пищевкусовые продукты:

- плодово-ягодные, злаковые, овощные, мясные, колбасные, ветчинные, рыбные, грибные, кондитерские пищевые продукты, морепродукты, мед, орехи, цукаты, травы, пряности, специи и другие пищевкусовые продукты и компоненты по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- шоколад по ГОСТ 31721 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- какао-порошок по ГОСТ 108 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 22, ГОСТ 31895 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- стабилизаторы структуры, ароматизаторы пищевые, красители пищевые, регуляторы кислотности, разрешенные для использования в производстве творожных продуктов и мягких сыров по [1], [3] или по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт;

- витаминные премиксы, витамины, пребиотические вещества (пребиотики), минеральные вещества и их комплексы для продукта обогащенного, разрешенные для использования в производстве творожных продуктов и мягких сыров по [1], [3], [6] или по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.

5.2.2.4 Технологические вспомогательные средства:

- хлорид кальция (Е 509) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- инертный газ, разрешенный для использования в производстве творожных продуктов и мягких сыров по [3] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.3 Не допускается использование консервантов, муки любого типа (пшеничная, ржаная, ячменная, кукурузная, соевая, рисовая, гречневая, овсяная и т. д.).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [1] и [4].

5.3.2 Наименование продукта состоит из слов «творожный сыр». При добавлении пищевкусовых продуктов, обогащающих компонентов наименование дополняется наименованием пищевкусового продукта, обогащающего компонента.

Наименование может быть дополнено придуманным наименованием и/или зарегистрированной торговой маркой (торговым знаком).

Наименование продукта может быть дополнено словами, указывающими на вид животного, от которого получено молоко (за исключением коровьего молока).

По решению изготовителя в наименовании продукта может быть указан вид дополнительной обработки по 4.1.

5.3.3 Маркировку групповой и транспортной упаковки осуществляют в соответствии с требованиями, установленными [1] и [4].

5.3.4 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» наносят в соответствии с ГОСТ 14192 и [1], [4].

5.3.5 Маркировка продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская упаковка и транспортная упаковка должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [5] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.2 Потребительская упаковка и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукта и его соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Требования к партии фасованного продукта — в соответствии с ГОСТ 8.579 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.4 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.6 Упаковывание продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1 в части творожных продуктов, и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5. Порядок и периодичность контроля устанавливается изготовителем в программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с требованиями [1], [2], обеспечивающей прослеживаемость на всех стадиях процесса производства.

По решению изготовителя допускается устанавливать в программе производственного контроля один из показателей — титруемая или активная кислотность.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26809.2, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид определяют путем осмотра выборки, отобранной по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.3 Определение массы нетто — по ГОСТ 3622.

7.4 Определение органолептических показателей продукта проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого продукта (18 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

7.5 Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 5867 (раздел 2).

7.6 Массовая доля белка — по ГОСТ 30648.2, ГОСТ 32255.

7.7 Массовая доля влаги — по ГОСТ 3626.

7.8 Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627, ГОСТ 33569.

7.9 Массовая доля сахарозы (в сладком продукте) — по ГОСТ 3628.

7.10 Активная кислотность — по ГОСТ 32892.

7.11 Титруемая кислотность — по ГОСТ 3624.

7.12 Определение содержания стабилизаторов — по ГОСТ 31503.

7.13 Определение содержания красителей и консервантов (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) по ГОСТ 31504.

7.14 Массовую долю пищевкусовых и обогащающих компонентов, ароматизаторов определяют расчетным путем по документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.15 Микробиологические показатели:

- бактерии группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella — по ГОСТ 31659;
- дрожжи и плесени — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 33566.

7.16 Фосфатаза — по ГОСТ 3623.

7.17 Содержание микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711.

7.18 Определение остаточных количеств хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.19 Содержание антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32254, ГОСТ 32219, ГОСТ 33526.

7.20 Содержание радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.21 Содержание меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230; содержание диоксинов в случае обоснованного предположения об его наличии — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.22 Фальсификацию жировой фазы продукта жирами растительного происхождения в случае обоснованного предположения о возможном их наличии устанавливают по ГОСТ 31979, ГОСТ 32915, ГОСТ 33490.

7.23 Фальсификацию белковой части продукта немолочными белками в случае обоснованного предположения о возможном их наличии — по ГОСТ 33528.

7.24 Токсичные элементы:

- свинец — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяк — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмий — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртуть — по ГОСТ 26927.

7.25 Взбитость продукта определяют по методу, предусмотренному по 7.25.1.

7.25.1 Сущность метода

Метод основан на измерении массы фиксированного объема продукта до взбивания (аэрирования) и массы того же объема насыщенного воздухом продукта после взбивания (аэрирования) и расчете показателя взбитости продукта.

7.25.2 Средства измерений, аппаратура, реактивы и материалы

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1 или весы по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, с пределом допускаемой абсолютной погрешности ±0,1 г.

Стаканы из нержавеющей стали номинальной вместимостью 50, 100, 150 и 200 $см^3$ по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Нож или шпатель из нержавеющей стали или шпатель пластиковый по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Шкаф сушильный электрический по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.25.3 Порядок проведения измерений

7.25.3.1 Стакан заполняют вровень с краем стакана продуктом, не подвергавшимся взбиванию (аэрированию), и взвешивают с записью результата до 1,0 г.

7.25.3.2 Стакан освобождают от продукта, моют питьевой водой, сушат в сушильном шкафу, охлаждают при комнатной температуре и взвешивают с записью результата до 1,0 г.

7.25.3.3 Подготовленный по 7.25.3.2 стакан заполняют взбитым (аэрированным) продуктом, не допуская образования пустот, вровень с краем стакана. Выступающий за край стакана продукт осторожно снимают ножом или шпателем. Стакан с продуктом взвешивают с записью результата до 1,0 г.

7.25.4 Обработка результатов

Взбитость продукта В, %, вычисляют по формуле

$$В = \frac{m_2 - m_3}{m_3 - m_1} 100, \quad (1)$$

где m_2 — масса стакана, заполненного продуктом, не подвергавшимся взбиванию (аэрированию), г;

m_3 — масса стакана, заполненного взбитым (аэрированным) продуктом, г;

m_1 — масса стакана без продукта, г;

100 — коэффициент пересчета отношения в проценты.

7.25.5 Метрологические характеристики измерений

Предел относительной погрешности измерений при доверительной вероятности $P = 0,95$.

8 Транспортирование и хранение

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

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

8.3 Хранение продукта совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

8.4 Температура продукта при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.4.

8.5 Условия хранения и срок годности продукта устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «Молоко и молочная продукция». Принят решением Комиссии Таможенного союза 9 октября 2013 г., № 67

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Принят 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 Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58

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

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

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Принят решением Комиссии Таможенного союза 15 июня 2012 г. № 34

УДК 637.3.07.(08):006.354 МКС 67.100.20 ОКПД 10.51.40.111
10.51.56.159

Ключевые слова: сыр творожный, герметично упакованный, технические требования, требования к сырью, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 04.12.2015. Подписано в печать 08.12.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 100 экз. Зак. 4016.

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

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

gost.e-ecolog.ru