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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32263— 2013

СЫРЫ МЯГКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМС» Россельхозакадемии)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 2070-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32263—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 53379—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32263—2013 Сыры мягкие. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31972—2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов
Пункт 6.18	устанавливают по ГОСТ 31972	устанавливают по ГОСТ 31979

(ИУС № 3 2015 г.)

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г мягкого сыра . . . 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫРЫ МЯГКИЕ

Технические условия

Soft cheeses. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мягкие сыры (Русский камамбер, Любительский, Адыгейский, Адыгейский копченый, Моале, Останкинский, Клинковый), изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность мягких сыров, изложены в 4.1.9 и 4.1.10, требования к качеству — в 4.1.1—4.1.8, требования к маркировке — в 4.3.

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 166—89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 240—85 Маргарин. Общие технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 4234—77 Реактивы. Калий хлористый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10091—75 Реактивы. Кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. 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 30519—97 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

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 31658—2012 Молоко обезжиренное — сырье. 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 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31972—2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 32258—2013 Молоко и молочная продукция. Метод определения массовой доли бенз(а)пирена

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 ежегодному информационному указа-

телю «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 по [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **дата выработки:** Дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Мягкие сыры изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] и санитарного законодательства [1].

4.1.2 По форме, размерам и массе мягкие сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размер, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Русский камамбер	Низкий цилиндр	—	—	2—3	8—10	0,13
	Полуцилиндр	—	—	2—3	8—10	0,065
Любительский	Низкий цилиндр	—	—	4—7	13—15	1,0—1,5
	Брусок с квадратным основанием	13—15	13—15	4—7	—	1,0—1,5
Моале	Цилиндр	—	—	7—10	12—15	1,2—2,0
Останкинский	Низкий цилиндр	—	—	2—3	8—10	0,15
	Полуцилиндр	—	—	2—3	8 —10	0,075
Клинковый	Клин с закругленными гранями	12—21	Острого конца 4—7, тупого конца 10—14	Толщина 3—5		0,5—1,0
Адыгейский и Адыгейский копченый	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	5—12	18—22	1,0—2,5
	Прямугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24—30	11—15	9—12	—	2,0—6,0
	Брусок с квадратным основанием	11—15	11—15	9—12	—	1,0—3,0

4.1.3 Допускается реализация мягких сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

4.1.4 По органолептическим показателям мягкие сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование сыра	Характеристика				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет
Русский камамбер	Сыр упакован в лакированную или каширированную фольгу. Наружный слой уплотненный, упругий, покрытый мицелием белой плесени, мягкой на ощупь. Допускается небольшая деформация	Чистый, кисломолочный, со слегка грибным или выраженным грибным привкусом. Допускается легкая горечь	Нежная, однородная во всей массе. Допускается слегка мажущаяся в подкорковом слое, с наличием небольшого ядра (не более 1,5 см) в центре из более плотного сырного теста	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества мелких глазков и пустот неправильной формы	От белого до светло-желтого
Любительский, Моале, Останкинский, Клинковый	Сыр корки не имеет. Поверхность ровная, увлажненная, без ослизнения. Допускается незамкнутость боковой поверхности, наличие следов серпянки или перфоры, углублений и небольших складок от запрессовки, незначительных трещин	Чистый, кисломолочный, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов	Нежная, однородная во всей массе. Допускается слегка ломкая, но не крошливая	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Адыгейский	Сыр корки не имеет. Поверхность ровная или морщинистая со следами прутьев, увлажненная, без ослизнения. Допускается наличие желтых пятен на поверхности	Чистый, пряный, допускается слегка кисловатый с выраженным вкусом и запахом пастеризации	Нежная, однородная, в меру плотная	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	От белого до светло-желтого. Допускается наличие желтых пятен на разрезе сыра
Адыгейский копченый	Корка тонкая, без подкоркового слоя, цвет корки — от светло-коричневого до темно-коричневого. Поверхность неровная со следами прутьев или отпечатками перфоры или гладкая	Чистый, кисломолочный, умеренно соленый, слегка кисловатый, с ярко выраженным привкусом и запахом копчения	Нежная, в меру плотная. Допускается легкая крошливость	Глазки неправильной формы. Допускается отсутствие рисунка	От белого до светло-кремового с наличием кремовых пятен на разрезе сыра

Примечание — При использовании вкусовых компонентов:
- внешний вид — допускается наличие вкусовых компонентов на поверхности сыра;
- вкус и запах — свойственный внесенным вкусовым компонентам и/или ароматизаторам или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- рисунок — вкрапления частиц вкусового компонента;
- цвет теста — незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.

4.1.5 По химическим показателям мягкие сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более
Русский камамбер	60,0 ± 1,6	55,0	2,5
Любительский	50,0 ± 1,6	60,0	2,5
Адыгейский	45,0 ± 1,6	60,0	2,0
Адыгейский копченый	45,0 ± 1,6	57,0	4,0
Моале	45,0 ± 1,6	58,0	2,0
Останкинский	45,0 ± 1,6	58,0	1,5
Клинковый: соленый несоленый	 30,0 ± 1,6 30,0 ± 1,6	 64,0 64,0	 2,0 —

4.1.6 Массовая доля вкусовых компонентов — от 0,1 % до 1,0 % включительно; ароматизатора — от 0,01 % до 0,2 % включительно.

4.1.7 Мягкие сыры выпускают в реализацию:

- без созревания: после посолки, обсушки и упаковывания — Любительский, Адыгейский, Адыгейский копченый, Моале, Клинковый соленый; после обсушки и упаковывания — Клинковый несоленый;
- в возрасте не менее 3 сут — Останкинский;
- в возрасте не менее 7 сут — Русский камамбер.

4.1.8 Жировая фаза мягкого сыра должна содержать только молочный жир коровьего молока.

4.1.9 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов, в т. ч. патогенных) мягкие сыры должны соответствовать нормам, установленным [1], [2].

4.1.10 Наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать норм, установленных [2].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, пищевые добавки, используемые для изготовления мягких сыров, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3], а также санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.2.2 Для изготовления мягких сыров используют следующее основное сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и вкусовые компоненты.

4.2.2.1 Основное сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449, высшего и первого сортов, соответствующее следующим требованиям: уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — не ниже класса II, сычужно-бродильная проба — не ниже класса II, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3;
- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 19 °Т;
- сливки сырые, соответствующие следующим требованиям: уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — не ниже класса II, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3, кислотность жира, выделенного из сливок, — от 1,5 °К до 2,0 °К, массовая доля жира — от 10,0 % до 58,0 %, массовая доля СОМО — от 7,5 % до 3,5 %, плотность при температуре 20 °С — от 1020,0 до 968,0 кг/м^3; кислотность — от 19,0 °Т до 10,0 °Т, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пахта, полученная при производстве сливочного масла, кислотностью не более 19 °Т, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495, распылительной сушки;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970, распылительной сушки;

- сыворотка молочная по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра);

- калий хлористый (Е508) по ГОСТ 4234, химически чистый;

- соль лечебно-профилактическая, предназначенная для использования в пищевой и медицинской промышленности, обеспечивающая в продукте соотношение K:Na:Mg как 1:0,4:0,1 или 1:0,2:0,05.

4.2.2.2 Функционально необходимые компоненты:

- бактериальные закваски и концентраты, плесневые закваски и концентраты по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение мягких сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;

- молокосвертывающие ферментные препараты животного или микробного происхождения по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие получение мягких сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.2.3 Технологические вспомогательные средства:

- кальций хлористый (Е509) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, предназначенный для применения в пищевой и фармацевтической промышленности;

- кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный (Е341) по ГОСТ 10091;

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

4.2.2.4 Функционально необходимые материалы:

- опилки твердых несмолистых пород деревьев (береза без коры, бук, дуб, ольха, ясень и др.), разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2.5 Пищевые добавки и вкусовые компоненты

Красители пищевые:

- β-каротин (Е160а);

- экстракты аннато (Е160b).

Ароматизаторы пищевые по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, усиливающие вкус и запах сыра.

Вкусовые компоненты:

- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная, чеснок сушеный и др. по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- гвоздика по ГОСТ 29047;

- корица по ГОСТ 29049;

- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- тмин по ГОСТ 29056;

- зелень базилика, орегано сушеная;

- паприка и другие сушеные овощи;

- пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока.

4.2.2.6 Допускается использование консервантов для обработки поверхности мягких сыров: сорбиновой кислоты (Е200), сорбата натрия (Е201), сорбата калия (Е202) и других препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых компонентов и материалов, пищевых добавок и вкусовых компонентов, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2 и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным [1]—[3] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям [1] и [4], наносят этикетку или указывают непосредственно на упаковочном материале.

4.3.2 Наименование продукта должно состоять из слов «сыр мягкий» и его придуманного названия (например: Сыр мягкий «Любительский»).

4.3.3 Информационные данные о пищевой ценности мягких сыров приведены в приложении А.

4.3.4 Дату изготовления допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

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

4.3.6 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

4.3.7 Маркировка мягких сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

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

4.4.2 Для упаковывания мягкого сыра используют полимерные материалы; многослойные пакеты для вакуумной упаковки и упаковки в модифицированной газовой среде; растительный пергамент по ГОСТ 1341, марок Б, В; подпергамент по ГОСТ 1760, марки П; алюминиевую фольгу для упаковки по ГОСТ 745 или другую алюминиевую фольгу для упаковки; алюминиевую фольгу с термосвариваемым покрытием; стаканчики и коробочки из непрозрачного полистирола или других полимерных непрозрачных материалов со стабильной формой.

Используют стаканчики и коробочки со съемными крышками без укупоривающего материала или герметично укупориваемые слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием и имеющие съемную крышку, или герметично укупориваемые алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием без съемной крышки.

4.4.3 Допускается упаковывать мягкие сыры в потребительскую упаковку в сувенирном и подарочном исполнениях.

4.4.4 Мягкие сыры в потребительской упаковке и головки сыра укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или многооборотные полимерные ящики по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.5 Допускается мягкие сыры, упакованные в потребительскую упаковку, укладывать в дощатые плотные и из листовых древесных материалов неразборные ящики по ГОСТ 10131, дощатые неразборные ящики по ГОСТ 13358 или многооборотные дощатые и из древесных листовых материалов ящики по ГОСТ 11354.

4.4.6 Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.7 При формировании групповой упаковки допускается применять термоусадочную пленку.

4.4.8 В каждый ящик помещают мягкий сыр одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки. Допускается укладка в транспортную упаковку мягкого сыра конкретного наименования разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

4.4.9 Масса брутто единицы транспортной упаковки не должна превышать 20 кг для ящиков из картона и многооборотных полимерных, 25 кг — для дощатых и из древесных листовых материалов ящиков.

4.4.10 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного мягкого сыра — по ГОСТ 8.579.

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

4.4.12 Упаковка мягких сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

5.2 Мягкие сыры контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 4, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

6.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

6.3 Размеры сыра определяют, измеряя линейные размеры одной из головок от каждой единицы транспортной упаковки, вошедшей в выборку, используя металлическую измерительную линейку по ГОСТ 427.

У головок сыра с выпуклыми боковыми гранями высоту головки определяют, используя штангенциркуль по ГОСТ 166.

6.4 Определение массы нетто — по ГОСТ 3622.

6.5 Определение органолептических показателей мягкого сыра 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.

6.6 Определение массовой доли жира в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 5867 (раздел 2).

6.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

6.8 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627.

6.9 Возраст мягкого сыра определяют с даты выработки.

6.10 Массовую долю красителей, ароматизаторов, вкусовых компонентов определяют расчетным путем для мягкого сыра конкретного наименования или по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
- Listeria monocytogenes — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.14 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 3190 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение содержания радионуклидов, диоксинов, стафилококковых энтеротоксинов (при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе сыра) — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.17 Определение массовой доли бенз(а)пирена (для сыра Адыгейский копченый) — по ГОСТ 32258.

6.18 Фальсификацию жировой фазы мягкого сыра жирами немолочного происхождения устанавливают по ГОСТ 31972.

6.19 Идентификацию генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) проводят по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.20 Определение массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 240 (раздел 3 приложения 3) или документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мягкие сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование мягких сыров в пакетированном виде — в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

7.2 Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

7.3 Мягкие сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, — в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение мягких сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

7.4 Температура мягких сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 7.2.

7.5 Транспортирование и хранение мягких сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.6 Рекомендуемый срок годности мягких сыров указаны в таблице 4.

Таблица 4

В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
Русский камамбер	—	7
Любительский	—	7
Адыгейский	33	10
Адыгейский копченый	50	30
Моале	—	2
Останкинский	—	5
Клинковый	—	1,5

Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г мягкого сыра

А.1 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г мягкого сыра приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Русский камамбер	28,0	14,0	1290/308
Любительский	20,0	14,5	996/238
Адыгейский	18,0	16,5	954/228
Адыгейский копченый	19,7	17,7	1042/249
Моале	19,0	17,0	1001/239
Останкинский	19,0	17,5	1009/241
Клинковый	11,0	19,0	733/175

Библиография

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

УДК 637.352:006.354 МКС 67.100.30 Н17

Ключевые слова: сыры мягкие, область применения, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 28.10.2014. Подписано в печать 20.11.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 115 экз. Зак. 4687.

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

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

gost.e-ecolog.ru