МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32259—
2013**

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 470)

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. № 1917-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32259—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2015 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, 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

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

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ

Технические условия

Goat whole drinking milk. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую упаковку после термической обработки или термообработанное в потребительской упаковке цельное питьевое козье молоко (далее – продукт), изготовляемое из козьего сырого молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, в том числе для дошкольного и школьного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4 – 5.1.6, 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 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 3625–84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

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

ГОСТ 8218–89 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа**

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

ГОСТ 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

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

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

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

ГОСТ 28283–89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

---

* Заменен на ГОСТ 26809–86 в части правил приемки, методов отбора и подготовки проб к анализу.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53430–2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа».

Издание официальное

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347–97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

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.

4 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения, установленные [1], [2].

4 Классификация

Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:
- на пастеризованный;
- стерилизованный;
- ультрапастеризованный.

5 Технческие требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] и нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость, без осадка. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Чистые, допускается слабый специфический привкус козьего молока, с легким привкусом кипячения, для стерилизованного – выраженный привкус кипячения
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе, для стерилизованного – со светло-кремовым оттенком

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Плотность, кг/м^3, не менее	1027
Массовая доля жира, %	От 2,8 до 5,6 (4,0*)
Массовая доля белка, %, не менее	3,0
Кислотность, °Т, не более	20
Группа чистоты, не ниже	I
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С: - для пастеризованного, ультрапастеризованного (без асептического розлива) - для ультрапастеризованного (с асептическим розливом) и стерилизованного	 4 ± 2 от 2 до 25
Примечание — * для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания	

5.1.4 Фосфатаза в пастеризованном продукте не допускается.

5.1.5 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продукте не должны превышать требований [1], [2].

5.1.6 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукте не должны превышать требований [1], [2].

5.1.7 Продукт ультрапастеризованный (с асептическим розливом) и стерилизованный должен соответствовать требованиям промышленной стерильности [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко козье сырое по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, без посторонних привкусов и запахов (допускается слабый специфический привкус козьего молока), плотностью не менее 1027 кг/м^3, с содержанием сухих обезжиренных веществ молока (СОМО) не менее 8,2 %, группой чистоты по эталону не ниже II (I – для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания), кислотностью 14–20 °Т, с содержанием соматических клеток не более 7,5·10^5 в см^3 (5·10^5 в см^3 – для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания, ультрапастеризованного и стерилизованного молока), с общей бактериальной обсемененностью, КМАФАнМ не более 5·10^5 КОЕ/см^3 (3·10^5 в см^3 – для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания), не содержащее ингибирующих и нейтрализующих веществ.

Для изготовления молока, предназначенного для дошкольного и школьного питания, принимается молоко козье сырое с массовой долей жира не более 4,0% в соответствии с [2].

5.2.2 Условия получения, правила приемки, методы контроля сырого козьего молока – в соответствии с [1], [2] и действующими нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [2], [3].

Наименование продукта, предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста, состоит из термина «молоко цельное питьевое козье», термина, характеризующего проведенную термическую обработку, и термина, характеризующего целевого потребителя.

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта приводятся в приложениях к технологическим инструкциям к данному стандарту. Энергетическую ценность продукта рассчитывают в соответствии с [3].

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, транспортной упаковки – в соответствии с [2], [3] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [4], документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать качество и безопасность продукта при его перевозках, хранении и реализации.

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

Продукт, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста, должен выпускаться только фасованным в герметичную упаковку.

5.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.4.5 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 и/или транспортной упаковки без их деформации.

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

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной – по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта, проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

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

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

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

7.3 Определение вкуса и запаха – по ГОСТ 28283.

7.4 Определение объема или массы нетто – по ГОСТ 3622, температуры продукта при выпуске с предприятия – по ГОСТ 26754.

7.5 Определение чистоты – по ГОСТ 8218.

7.6 Определение плотности – по ГОСТ 3625.

7.7 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.8 Определение промышленной стерильности – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.10 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 23327.

7.11 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

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 30538 и 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 антибиотиков – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

7.16 Определение содержания радионуклидов – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.17 Определение содержания ГМО – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.18 Определение содержания меламина – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.19 Определение содержания диоксинов – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.20 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ, бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 9225 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- бактерий рода Salmonella – по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- листерий L. monocytogenes – по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

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 Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4 ± 2) °С.

Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С.

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

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «Молоко и молочная продукция»

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.14:006.354 МКС 67.100.10 Н17

Ключевые слова: сырое козье молоко, молоко цельное питьевое козье, классификация, технические требования, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,39. Тираж 31 экз. Зак. 1473

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru