МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31981—
2013**

ЙОГУРТЫ

Общие 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 молочной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2013 г. № 2314-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31981—2013 введен в качества национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2014 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЙОГУРТЫ

Общие технические условия

Yoghurts. General specifications

Дата введения — 2014—05—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

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 стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

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

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

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

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

ГОСТ 3628—78 Продукты молочные. Методы определения сахара

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

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

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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 упаковки. 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 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

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

Издание официальное

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 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

ГОСТ 31976—2012 Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности

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 применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта, с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов.

3.2 **биойогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта, с добавлением бифидобактерий или молочнокислой ацидофильной палочки, или других пробиотических микроорганизмов, концентрация которых должна составлять не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта, или/и пребиотиков, с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов.

3.3 **обогащенный йогурт:** Йогурт, в который добавлены пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы (одно или более), не присутствующие в нем изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе изготовления; при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции продукта не менее 5 % уровня суточного потребления, а максимальное содержание пищевых и (или) биологически активных веществ в продукте не превышает верхний безопасный уровень потребления таких веществ (при наличии таких уровней).

4 Классификация

4.1 Йогурты подразделяют:

- на йогурт;
- йогурт обогащенный.

4.2 Йогурты по 4.1 в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют:
- без компонентов;
- с компонентами.

4.3 Йогурт, изготовляемый с пробиотиками и/или пребиотиками, может выпускаться с наименованием биойогурт.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Йогурты изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов (технических документов изготовителя, стандартов организации), по которым изготовлены йогурты конкретного наименования, с соблюдением требований нормативных правовых актов.

5.1.2 Йогурты по органолептическим характеристикам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком — при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов
Цвет	Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц

5.1.3 По физико-химическим показателям йогурты должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
Массовая доля жира, %	Менее 0,5 (обезжиренные)	От 0,5 до 10,0 включ.
Массовая доля белка, %, не менее: - для йогуртов без компонентов - для йогуртов с компонентами	3,2 2,8*	
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее: - для йогуртов без компонентов - для йогуртов с компонентами	9,5 8,5**	
Кислотность, °Т	От 75 до 140 включ.	
Фосфатаза или пероксидаза	Отсутствие	
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2	

* Массовая доля белка в молочной основе для йогуртов с компонентами должна быть не менее 3,2 % в соответствии с требованиями [2].

** Массовая доля СОМО в молочной основе для йогуртов с компонентами должна быть не менее 9,5 % в соответствии с требованиями [2].

Примечание — Нормы показателей: массовые доли жира, сахарозы (для йогуртов, вырабатываемых с сахаром), общего сахара в пересчете на инвертный сахар (для йогуртов, вырабатываемых с сахаром и/или компонентами, содержащими смесь сахаров), биологически активных веществ (для йогуртов обогащенных) устанавливают в технических документах или стандартах организаций на йогурты конкретного наименования.

5.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичных элементов, микотоксинов, диоксинов, меламина, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов) в йогуртах не должны превышать требований [1], [2].

5.1.5 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерий группы кишечных палочек, дрожжей, плесеней, Staphylococcus aureus, бактерий рода Salmonella, молочнокислых микроорганизмов, бифидобактерий) в йогуртах должны соответствовать требованиям [1], [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления йогуртов применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко обезжиренное-сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко коровье пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки, по 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 по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки пастеризованные, предназначенные для промышленной переработки по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сухое по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахту, полученную при производстве сладко-сливочного масла, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- пахту сухую по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- закваску, состоящую из термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сахар жидкий по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- фруктово-ягодные, злаковые, овощные и другие пищевые компоненты по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- пищевые добавки (ароматизаторы пищевые, красители пищевые, подсластители, вкусоароматические вещества, стабилизаторы консистенции, загустители, антиокислители и другие виды, за исключением консервантов) по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- концентраты молочных, сывороточных белков по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- биологически активные вещества [пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, конъюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики, синбиотики и другие] по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- воду питьевую по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.2.2 Молоко, продукты переработки молока, применяемые для изготовления йогуртов, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные [1], [2].

Немолочные компоненты, в том числе пищевые добавки, биологически активные вещества, применяемые для изготовления йогуртов, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] и [3].

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

5.3 Маркировка

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

Для обезжиренного йогурта (с массовой долей жира менее 0,5 %) допускается не указывать массовую долю жира.

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной, транспортной упаковки, транспортного пакета — в соответствии с [2], [4] 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 Йогурты, отправляемые 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 йогуртов, должны соответствовать требованиям [5], документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества, безопасности и заявленных в маркировке потребительских свойств йогуртов при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Йогурты упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в групповую и/или в транспортную 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 упаковки и/или транспортной упаковки без их деформации.

5.4.6 Йогурты, отправляемые 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 и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Для проверки соответствия йогурта требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен йогурт конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

6.3 Продукт контролируют на соответствие требованиям документа по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

Диоксины, меламин, ГМО определяют 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 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.1.1 Подготовка проб йогурта с фруктовыми (овощными) и другими нерастворимыми компонентами

7.1.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Термометр лабораторный жидкостный диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С по ГОСТ 28498 с ценой деления шкалы 1,0 °С.

Баня водяная термостатируемая, обеспечивающая поддержание температуры (36 ± 2) °С.

Гомогенизатор роторный с четырехлопастным ножом, угловой скоростью вращения ножей от 1000 мин$^{-1}$ до 10000 мин$^{-1}$, включающего емкость вместимостью от 0,2 дм^3 до 1,0 дм^3.

Стаканы В-1-50 ТС, В-2-50 ТС, В-1-500 ТС, В-2-500 ТС по ГОСТ 25336.

Шпатель металлический или ложка.

Секундомер ценой деления шкалы счетчика минут — 1,0 мин и ценой деления шкалы счетчика секунд — 1,0 с.

Допускается применение других средств измерений и вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам и обеспечивающим необходимую точность измерения, а также реактивов и материалов по качеству не ниже вышеуказанных.

7.1.1.2 Подготовка пробы

Продукт помещают в стакан вместимостью 500 см^3 и нагревают на водяной бане до температуры (30 ± 2) °С, тщательно перемешивая шпателем до получения однородной смеси, перемещая нижние слои пробы к поверхности. Подготовленный образец переносят в стакан гомогенизатора и гомогенизируют в течение 1—3 мин при частоте вращения ножей от 2000 мин$^{-1}$ до 5000 мин$^{-1}$ до получения однородной массы.

Если в пробе наблюдают отделение жира, то для обеспечения лучшей гомогенизации образец нагревают на водяной бане до температуры (36 ± 2) °С, затем охлаждают до температуры (20 ± 2) °С.

Во избежание расслоения продукта пробу для анализа отбирают сразу после гомогенизации.

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

7.3 Массовую долю белка в продукте определяют по ГОСТ 23327 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. При этом масса сухих веществ в пробе не должна превышать 0,15 г. Подготовку пробы продукта с компонентами проводят в соответствии с 7.1.1.

Массовую долю белка в молочной основе рассчитывают по формуле

$$M_{б_{м.о}} = M_б \cdot 100/M_{м.к}, \quad (1)$$

где $M_{б_{м.о}}$ — массовая доля белка в молочной основе, %;

$M_б$ — массовая доля белка в продукте, %;

$M_{м.к}$ — массовая доля молочных компонентов, % (в соответствии с рецептурой).

7.4 Определение массы нетто и температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.5 Определение массовой доли сахарозы или общего сахара в пересчете на инвертный сахар — по ГОСТ 3628 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.6 Определение фосфатазы или пероксидазы — по ГОСТ 3623 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.8 Определение кислотности — по ГОСТ 3624, ГОСТ 31976 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 Определение массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 3626 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Массовую долю СОМО в йогурте рассчитывают исходя из массовых долей сухих веществ, жира, сахарозы или общего сахара в продукте и рецептуры.

Массовую долю СОМО ($M_{СОМО}$) в йогурте без компонентов рассчитывают по формуле

$$M_{СОМО} = M_{с.в} - M_ж, \quad (2)$$

где $M_{с.в}$ — массовая доля сухих веществ в готовом продукте, %;

$M_ж$ — массовая доля жира в готовом продукте, %.

Массовую долю СОМО в йогурте с сахаром рассчитывают по формуле

$$M_{СОМО} = M_{с.в} - M_{ж} - M_{сах}, \quad (3)$$

где $M_{сах}$ — массовая доля общего сахара (сахарозы) в готовом продукте, %.

Массовую долю СОМО в йогурте с сахаром и другими компонентами (стабилизаторами, фруктово-ягодными компонентами и т.д.) рассчитывают по формуле

$$M_{СОМО} = M_{с.в} - M_{ж} - M_{сах} - [(M_{к_1} \cdot M_{с.в_1})/100 + (M_{к_2} \cdot M_{с.в_2})/100 + \ldots + (M_{к_n} \cdot M_{с.в_n})/100], \quad (4)$$

где $M_{к_{1, 2, \ldots n}}$ — массовая доля компонента, % (в соответствии с рецептурой);

$M_{с.в_{1, 2, \ldots n}}$ — массовая доля сухих веществ в компоненте, %, за вычетом массовой доли общего сахара (сахарозы) в компоненте (при наличии) (определяется из сопроводительной документации к компонентам).

Массовую долю СОМО в молочной основе ($M_{СОМО_{м.о}}$) рассчитывают по формуле

$$M_{СОМО_{м.о}} = M_{СОМО} \cdot 100/M_{м.к}. \quad (5)$$

7.10 Энергетическую ценность продукта рассчитывают в соответствии с [4].

7.11 Определение 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.

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

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

7.14 Определение антибиотиков — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

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

7.17 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий рода Salmonella — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бифидобактерий — по 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.

7.18 Определение биологически активных веществ, вносимых в продукт, проводят по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерений, внесенным в государственные или отраслевые реестры.

8 Транспортирование и хранение

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

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

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

Срок годности продукта 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 «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 637.146:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: йогурты, термины и определения, классификация, технические требования, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 20.06.2014. Подписано в печать 04.07.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 113 экз. Зак. 2510.

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

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

gost.e-ecolog.ru