ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54665— 2011

СЫРЫ АЛЬБУМИННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 822-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2012

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЫРЫ АЛЬБУМИННЫЕ

Технические условия

Albuminous cheeses. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на альбуминные сыры Альбумина и Альбимо (далее — сыры), производимые из молочной сыворотки с добавлением или без добавления молока и/или продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в разделе 6, требования к качеству — в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51457—99 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51460—99 Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов

ГОСТ Р 51471—99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52686—2006 Сыры. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52688—2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 53026—2008 Арахис. Технические условия

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 53430—2009 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки-сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53438—2009 Сыворотка молочная. Технические условия

ГОСТ Р 53492—2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53513—2009 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ Р 53601—2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 53912—2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54031—2010 Ядра орехов лещины. Технические условия

ГОСТ Р 54046—2010 Орехи лещины. Технические условия

ГОСТ Р 54076—2010 Сыры и сырные продукты. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3118—77 Реактивы. Кислота соляная. 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 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

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 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

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 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные ГОСТ Р 52738, [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сыры альбуминные:** Сыры, в которых отношение сывороточных белков к казеину составляет не менее 1:1.

4 Классификация

4.1 Сыры в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- сыры из молочной сыворотки;
- сыры из смеси молочной сыворотки и молока.

4.2 Сыры в зависимости от технологических особенностей производства подразделяют на:

- сыры некопченые;
- сыры копченые.

4.3 Сыры в зависимости от используемых вкусовых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на:

- сыры без вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- сыры с вкусовыми компонентами и/или с ароматизаторами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сыры производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта, ГОСТ Р 52686, по технологическим инструкциям, с соблюдением требований, установленных [1].

5.1.2 Требования к форме, размерам и массе сыров не регламентируются.

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

5.1.3 По химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Таблица 1 В процентах

Наименование продукта	Значение массовой доли			
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более	сахарозы, не менее
Сыр Альбумина	7,0	69,0	2,0	—
Сыр Альбумина сладкий	7,0	69,0	—	5,0
Сыр Альбумина копченый	7,0	60,0	4,0	—
Сыр Альбимо	20,0	65,0	2,5	—
Сыр Альбимо копченый	20,0	57,0	4,0	—

5.1.4 Массовая доля вкусовых компонентов — от 0,1 % до 1,0 % включительно, массовая доля ароматизатора — от 0,1 % до 0,2 % включительно.

5.1.5 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

5.1.6 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир.

5.1.7 Наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) в сырах не должно превышать норм, установленных [1].

5.1.8 Содержание нитратов и нитритов в сырах — не более 50 мг/кг.

5.1.9 Сыр Альбумина реализуют без созревания, после упаковывания, сыр Альбимо — в возрасте 15 сут.

Таблица 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика показателя для сыра</th></tr>
<tr><th>Альбумина</th><th>Альбимо</th><th>Альбумина копченого</th><th>Альбимо копченого</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">Сыр упакован в полимерные или другие материалы, корки не имеет. Поверхность ровная или морщинистая, или со следами перфоры. Допускается наличие незначительных трещин, небольшая деформация и наличие желтых пятен на поверхности.
Поверхность увлажненная, без ослизнения</td><td>Допускается увлажнение поверхности под пленкой, без ослизнения</td><td colspan="2">Сыр упакован в полимерные или другие материалы. Корка тонкая, без подкоркового слоя, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Поверхность ровная или морщинистая, или со следами перфоры. Допускается наличие незначительных трещин, небольшая деформация и небольшое увлажнение поверхности под пленкой</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="3">От чистого молочного слегка кисловатого до кисловатого, пряного с выраженным привкусом и запахом пастеризации. Допускается слабая горечь.
Для сыра с сахарозой — чистый молочный, сладкий.</td><td colspan="2">Чистый, кисломолочный, слегка кисловатый, с выраженным привкусом и запахом копчения.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="5">Сыр, изготовленный из овечьей или козьей молочной сыворотки или смеси овечьей или козьей молочной сыворотки и овечьего или козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для сыра			
	Альбумина	Альбимо	Альбумина копченого	Альбимо копченого
Консистенция	Мягкая, нежная, однородная	Нежная, в меру плотная. Допускается слегка ломкая	Нежная, в меру плотная	Умеренно плотная
	Равномерная по всей массе		Допускается слегка ломкая	
Рисунок	Отсутствует. Допускаются глазки различной формы и расположения			
Цвет теста	От белого до кремового. Допускается наличие кремовых пятен на разрезе сыра			

Примечание — При использовании вкусовых компонентов:
- для показателя «Внешний вид» — допускается наличие вкусовых компонентов на поверхности сыра;
- для показателя «Вкус и запах» — свойственный внесенным вкусовым компонентам или ароматизаторам, или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- для показателя «Рисунок» — с вкраплениями частиц вкусового компонента;
- для показателя «Цвет теста» — с незначительным окрашиванием сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, вкусовые компоненты и пищевые добавки, используемые для производства сыров, по безопасности не должны превышать норм, установленных [1]—[3].

5.2.2 Для производства сыров применяют следующее основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы (для созревающих сыров), вкусовые компоненты и пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они произведены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.2.2.1 Основное сырье:

- сыворотка молочная по ГОСТ Р 53438;
- сыворотка молочная из козьего и овечьего молока;
- пахта по ГОСТ Р 53513, кислотностью не более 19 °Т;
- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сорта, отвечающее дополнительным требованиям ГОСТ Р 52686;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503, кислотностью не более 19 °Т;
- сливки — сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко козье и овечье, отвечающее требованиям ГОСТ Р 52686;
- молоко цельное и обезжиренное сухое по ГОСТ Р 52791, распылительной сушки;
- сыворотка молочная сухая по ГОСТ Р 53492.

5.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- препараты ферментные молокосвертывающие сухие по ГОСТ Р 52688 и другие молокосвертывающие ферментные препараты животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке;
- кальций хлористый (Е509), предназначенный для применения в пищевой и фармацевтической промышленности;
- регуляторы кислотности:
  кислота молочная пищевая (Е270) по ГОСТ 490,
  кислота лимонная моногидрат пищевая (Е330) по ГОСТ 908,
  кислота уксусная (Е260) по ГОСТ 61,
  кислота соляная (Е507) по ГОСТ 3118,
  кислота яблочная (Е296),
  глюконо-дельта-лактон (Е575).

5.2.2.3 Пищевые добавки и вкусовые компоненты

Красители:

- β-каротин (Е160а);

- экстракты аннато (Е160b).

Ароматизаторы:

- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177, натуральные и идентичные натуральным;
- ванилин по ГОСТ 16599.

Вкусовые компоненты:

- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта экстра, молотая нейодированная;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная, чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622 и др.;
- 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, аджика, хмели-сунели, уцхо-сунели, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ Р 53396;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501, необработанные серой, сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты и бисульфита натрия;
- ядра орехов лещины по ГОСТ Р 54031;
- орехи лещины по ГОСТ Р 54046;
- ядра миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядра грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- арахис по ГОСТ Р 53026.

Допускается использование других вкусовых компонентов, сочетающихся со вкусом и запахом сыров, разрешенных к применению в установленном порядке.

Вода питьевая по [4].

5.2.2.4 Функционально необходимые материалы:

- полимерные материалы;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.;
- опилки твердых несломистых пород деревьев (береза без коры, бук, дуб, ольха, ясень и др.), разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.5 Допускается использование для обработки поверхности сыров фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (Е200), сорбата натрия (Е201), сорбата калия (Е202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок и вкусовых компонентов, не уступающих по качественным характеристикам перечисленным в 5.2.2 и соответствующих по безопасности нормам, установленным [1]—[3].

5.2.4 Максимальные нормы применения пищевых добавок — в соответствии с [3].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку каждой упаковочной единицы осуществляют в соответствии с требованиями, установленными ГОСТ Р 52686, [1], и указывают на этикетке или непосредственно на внешней стороне упаковочного материала, предназначенного для реализации сыров.

Наименование сыров должно состоять из слов «сыр альбуминный» и его ассортиментного наименования с указанием вида животных, от которого получены молоко и молочная сыворотка, кроме коровьего.

Примеры

1 Сыр альбуминный Альбимо из овечьего молока и овечьей молочной сыворотки.

2 Сыр альбуминный Альбумина из козьей молочной сыворотки.

Дату производства допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

5.3.2 Дополнительно при необходимости на каждую головку созревающего сыра наносят номер варки и дату выработки следующими способами:

- выплавлением указанных обозначений специальным маркиратором;
- впрессовыванием в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр;
- оттиском металлических цифр, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Допускается наносить номер варки и дату выработки при помощи штемпеля на сыр или казеиновую подложку несмываемой краской, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке или на пакеты, или пленку при помощи штемпеля несмываемой краской или путем наклеивания этикетки.

5.3.3 Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта приведена в приложении А, пример надписи на этикетке — в приложении Б.

5.3.4 Маркировку транспортной тары и групповой упаковки сыров осуществляют в соответствии с требованиями, установленными ГОСТ Р 52686 и [1].

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они произведены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при их перевозке, хранении и реализации.

5.4.2 Сыры без созревания, реализуемые головками, или фасованные сыры упаковывают:

- в полимерные материалы;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной атмосфере и др.;
- алюминиевую фольгу по ГОСТ 745, алюминиевую фольгу с термосвариваемым покрытием;
- растительный пергамент по ГОСТ 1341, марок Б и В;
- подпергамент по ГОСТ 1760, марки П;
- стаканчики, ванночки и коробочки, изготовленные из полимерных материалов;
- полимерную тару по ГОСТ Р 51760 или другую оригинальную потребительскую тару.

Потребительскую тару используют со съемными крышками без укупоривающего материала, со съемными крышками, снабженными слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием для герметичного укупоривания, или без съемных крышек, снабженные слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием для герметичного укупоривания.

Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документам, в соответствии с которыми они произведены.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую тару в сувенирном и подарочном исполнениях.

5.4.3 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ Р 54463 или многооборотные полимерные ящики по ГОСТ Р 51289.

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

5.4.4 Для формирования сыров в групповую упаковку допускается применять термоусадочную пленку.

5.4.5 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки. Допускается укладка в транспортную тару сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

5.4.6 Масса брутто единицы транспортной тары с сыром не должна превышать 20 кг.

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованных сыров — по ГОСТ 8.579.

5.4.8 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной тары, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6 Требования, обеспечивающие безопасность

6.1 Микробиологические показатели для сыров не должны превышать норм, установленных [1].

6.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и бенз(а)пирена (для копченых сыров и сыров с ароматом копчения) в сырах не должно превышать норм, установленных [1].

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 52686 со следующим дополнением.

Сыры принимают партиями. Партией считают совокупность единиц продукции одной сыродельной ванны или сыроизготовителя, однородную по составу и качеству, имеющую одно и то же наименование, находящуюся в однородной таре, произведенную одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющую одну и ту же дату производства.

7.2 Приемо-сдаточные испытания проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта методом выборочного контроля для каждой партии сыра по качеству упаковки и правильности маркировки; по массе нетто головки сыра или единицы потребительской тары; по органолептическим и химическим показателям; по возрасту сыров.

7.3 Периодические испытания по микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, ГМО, нитратов и нитритов, бенз(а)пирена (для копченых сыров и сыров с ароматом копчения) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля. Программу производственного контроля разрабатывают в соответствии с рекомендациями [5] и [6].

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ Р 54015, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [7] и [8].

8.2 Качество упаковки, правильность маркировки и внешний вид выборки, отобранной по ГОСТ 26809, определяют визуально.

8.3 Определение массы нетто сыра — по ГОСТ 3622.

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

8.5 Определение массовой доли жира в пересчете на сухое вещество — по ГОСТ 5867 (раздел 2), при разногласиях — по ГОСТ Р 51457.

8.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

8.7 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 54076, ГОСТ 3627.

8.8 Возраст для созревающих сыров определяют с даты выработки.

8.9 Массовые доли сахарозы, пищевых добавок, ароматизаторов, вкусовых компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур.

8.10 Определение массовых долей нитратов и нитритов — по ГОСТ Р 51460.

8.11 Определение массовой доли бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

8.12 Идентификация ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [9]—[11].

8.13 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ Р 53430;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 52814;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ Р 51921 и [12].

8.14 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [13];
- ртути — по ГОСТ 26927, [14].

8.15 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [7], [15].

8.16 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ Р 53601, ГОСТ Р 53912, [16]—[18].
8.17 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [19]—[21].
8.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017, [8].
8.19 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе сыров — по ГОСТ Р 51471.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

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

9.2 Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % включительно.

9.3 Сыры хранят на стеллажах, сыры, уложенные в тару, — 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 тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Не допускается хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом.

9.4 Сроки годности сыров указаны в таблице 3.

Таблица 3

В сутках

Наименование продукта	Срок годности сыра при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.
Сыр Альбумина	10
Сыр Альбимо	30
Сыры Альбумина и Альбимо копченые	30

Срок годности сыров в зависимости от используемого упаковочного материала и условий хранения может устанавливать или пролонгировать изготовитель в соответствии с [22].

Приложение А
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г (в т. ч. сахароза, г)	Энергетическая ценность, ккал
Альбумина	2,17	28,8	3,3	147,9
Альбумина сладкий	2,17	28,8	8,3(5)	267,5
Альбумина копченый	2,8	33,9	3,3	174,0
Альбимо	7,0	24,7	3,4	175,4
Альбимо копченый	8,6	19,7	3,4	169,8

Приложение Б
(справочное)

Пример надписи на этикетке

Товарный знак	ФГУП ЭСЗ Россельхозакадемии	Знак соответствия техническому регламенту
	Россия, 152613, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в Тел./факс (48532) 5-39-42	
	Сыр альбуминный Альбумина копченый ГОСТ Р 54665—2011 Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 7,0 % Изготовлен из молочной сыворотки и пищевой поваренной соли Пищевая ценность 100 г сыра: жир — 2,8 г, белок — 33,9 г, углеводы — 3,3 г Энергетическая ценность 100 г сыра — 174,0 ккал Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до 85 % включительно Произведено Годен	

Библиография

[1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88–ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменением)

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[5] МР 2.3.2.2327—2008 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)

[6] Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнений в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности (в части химических загрязнителей), утвержденная Пищепромдепартаментом Минсельхоза России 29.12.95 г.

[7] МУК 4.1.787—99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции

[8] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[9] МУ 2.3.2.2306—2007 Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[10] МУК 4.2.2304—2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[11] МУК 4.2.2305—2007 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (GWH) в реальном времени и GWH с электрофоретической детекцией

[12] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[13] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[14] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[15] МУ 4082—86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии

[16] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[17] МР 4-18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[18] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[19] МУ 3151—84 Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах

[20] МУ 4362—87 Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы

[21] МУ 6129—91 Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии

[22] СанПиН 2.3.2.1324—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.35(083):006.354 ОКС 67.100.30 ОКП 92 2580

Ключевые слова: альбуминные сыры, термины и определения, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, требования, обеспечивающие безопасность, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.09.2012. Подписано в печать 25.09.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 226 экз. Зак. 821.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru