ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54340— 2011

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СКВАШЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 молочной промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии) при участии ГУ НИИ питания РАМН, ОАО «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

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 27 июня 2011 г. № 153-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, 2011

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

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СКВАШЕННЫЕ

Общие технические условия

Fermented dairy and dairy compound products. General specifications

Дата введения — 2012 —07 —01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сквашенные молочные и молочные составные продукты (далее — продукты), термически обработанные после сквашивания, упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4, 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51258—99 Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы

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

ГОСТ Р 51331—99 Йогурты. Общие технические условия

ГОСТ Р 51455—99 Йогурты. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. 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 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и молочный жир. Технические условия

ГОСТ Р 53035—2008 Сахар жидкий. 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 53456—2009 Концентраты сывороточных белков сухие. 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 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628—78 Продукты молочные. Методы определения сахара

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

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 тары. Технические условия

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 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

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

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

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

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию 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 [1].

4 Классификация

4.1 Продукты в зависимости от вида применяемых заквасочных микроорганизмов подразделяют:
- на ацидофильные;
- йогуртные;
- кефирные;
- простоквашные;
- сметанные;
- сквашенные молочные и молочные составные прочие.

4.2 Для продуктов по 4.1 массовая доля жира составляет:
- от 0,1 % до 8,9 % — ацидофильные, кефирные и простоквашные;
- » 0,1 % » 10,0 % — йогуртные;
- » 9,0 % » 58,0 % — сметанные;
- » 0,1 % » 58,0 % — прочие сквашенные молочные и молочные составные.

4.3 Продукты по 4.1, 4.2 в зависимости от режима термической обработки подразделяют:
- на пастеризованные;
- стерилизованные.

4.4 Продукты по 4.1—4.3 в зависимости от вносимых пищевкусовых компонентов вырабатывают:
- без компонентов;
- с компонентами, в т.ч. с ароматом (ароматизированные).

4.5 Продукты по 4.1—4.4 в зависимости от вносимых физиологически функциональных пищевых ингредиентов подразделяют:
- на необогащенные;
- обогащенные, в т. ч. белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками, пребиотиками.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по техническим условиям или стандартам организаций, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности [1].

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукты должны соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость или однородная тягучая, или вязкая жидкость, или однородная желеобразная (кремообразная) масса, или однородная густая масса
Вкус и запах	Чистые, характерные для сквашенного продукта конкретного вида, обусловленные видом применяемых заквасочных культур. При внесении пищевкусовых компонентов — обусловленные их вкусом и запахом
Цвет	Молочно-белый или светло-кремовый, или обусловленный цветом добавленных пищевкусовых компонентов, равномерный по всей массе

5.1.3 По физико-химическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	1,2
Титруемая кислотность, °Т, не более	150
Температура продуктов при выпуске с предприятия, °С: - для пастеризованных продуктов - для стерилизованных продуктов	 (4 ± 2) °С От 2 °С до 25 °С
Примечания 1 Массовую долю жира, массовую долю белка, массовую долю сахарозы и массовую долю поваренной соли (для продуктов с компонентами), массовые доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микро- и макроэлементов, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, пребиотиков и др.) для продукта конкретного вида устанавливают в технических условиях или стандартах организаций. 2 Содержание пищевых добавок (подсластителей, красителей, ароматизаторов, стабилизаторов консистенции, загустителей, регуляторов кислотности и консервантов) в продуктах не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].	

5.1.4 Показатели химической и радиологической безопасности (токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды), содержание генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) в продуктах не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.1.5 Показатели микробиологической безопасности продуктов не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продуктов применяют следующее сырье:

- кисломолочные продукты по документам, утвержденным в установленном порядке;
- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054;
- сливки-сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахту по ГОСТ Р 53513;
- пахту сухую по документам, утвержденным в установленном порядке;
- сыворотку молочную по ГОСТ 53438;
- сыворотку молочную сухую по ГОСТ Р 53492;
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456;
- масло сладко-сливочное несоленое по ГОСТ Р 52969;
- жир молочный по ГОСТ Р 52971;
- закваски и бакконцентраты для кисломолочных продуктов по документам, утвержденным в установленном порядке;
- сахар белый по ГОСТ Р 53396;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар жидкий по ГОСТ Р 53035;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- плодово-ягодные, овощные и другие вкусовые наполнители, пищевые продукты по документам, утвержденным в установленном порядке;
- витамины и их комплексы (премиксы) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- минеральные вещества и их комплексы (премиксы) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- пребиотические вещества (пребиотики) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- пищевые волокна по документам, утвержденным в установленном порядке;

- комплексные пищевые добавки по документам, утвержденным в установленном порядке;
- пищевые добавки (ароматизаторы пищевые, вкусоароматические вещества, подсластители, красители пищевые, стабилизаторы консистенции, загустители, антиокислители, консерванты) по документам, утвержденным в установленном порядке;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [3].

5.2.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

5.2.3 Видовой состав закваски и бакконцентратов продукта конкретного вида по 4.1 (за исключением прочих сквашенных молочных и молочных составных продуктов) должен соответствовать видовому составу закваски или бакконцентрата, применяемого в технологии соответствующего вида кисломолочного продукта.

5.2.4 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья, по показателям качества и безопасности не уступающим требованиям, указанным в 5.2.1—5.2.3.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с [1] со следующим дополнением:

- при маркировке указывают обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт.

5.3.2 Наименование продукта состоит из терминов: «продукт ацидофильный (йогуртный, кефирный, простоквашный, сметанный или молочный сквашенный) пастеризованный» или «продукт ацидофильный (йогуртный, кефирный, простоквашный, сметанный или молочный сквашенный) стерилизованный».

Термин «продукт» в наименовании может быть заменен понятием, характеризующим соответственно консистенцию продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, соус, суфле).

Допускается в наименование жидких продуктов включать слово «питьевой».

При внесении пищевкусовых компонентов в наименование продукта включают наименование конкретного вида компонента.

Примеры

1 Крем сметанный пастеризованный с пряностями.

2 Продукт кефирный стерилизованный ароматизированный питьевой.

При внесении физиологически функциональных пищевых ингредиентов в наименование продукта включают термин «обогащенный» или наименование конкретного вида ингредиента.

Примеры

1 Продукт йогуртный пастеризованный витаминизированный питьевой.

2 Напиток йогуртный стерилизованный, обогащенный кальцием.

3 Продукт молочный сквашенный стерилизованный обогащенный питьевой.

4 Продукт молочный составной сквашенный пастеризованный с пищевыми волокнами.

5.3.3 Маркировку групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с [1], с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям документов, утвержденных в установленном порядке, определяющих возможность их применения для упаковывания, транспортирования и хранения молочных продуктов.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую тару. Масса нетто одной упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений. Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Каждую партию продуктов контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ Р 51331 (пункт 7.4), ГОСТ Р 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [4] — [6].

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

7.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ Р 51331 и ГОСТ 5867.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 51331 и ГОСТ 30648.2.

7.5 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ Р 51455 и ГОСТ 3624.

7.6 Определение массовой доли сахарозы — по ГОСТ Р 51258 и ГОСТ 3628.

7.7 Определение массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 3627.

7.8 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы продукта — по ГОСТ 3622.

7.9 Определение массовой доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов — по методам, предусмотренным нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение массовых долей пищевых добавок проводят по методам, предусмотренным нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [7]—[9];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [7]—[9];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [10]—[12].

7.12 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452 и [13]—[17].

7.13 Определение содержания антибиотиков — по [18]—[23].

7.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксин M_1) — по ГОСТ 30711, [4] и [24].

7.15 Определение радионуклидов — по [5].

7.16 Определение содержания ГМО проводят по методам, предусмотренным нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Идентификацию генетически модифицированных источников (ГМИ) проводят по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

7.17 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;
- дрожжей, плесневых — по ГОСТ 10444.12.

7.18 Допускается применять другие методы контроля, утвержденные в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

8.3 Продукты транспортируют и хранят при температуре:

- пастеризованные — (4 ± 2) °С;
- стерилизованные — от 2 °С до 25 °С.

8.4 Срок годности продуктов с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в соответствии с [25].

Библиография

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

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

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

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

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

[6] МУК 4.1.985—2000 Методические указания по определению содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[7] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания. Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье

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

[9] МУ 4.1.1501—2003 Методические указания. Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

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

[11] МУ 2098—79 Методические указания по определению содержания общей ртути в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах, шоколаде, почве колориметрическим способом или при помощи тонкослойной хроматографии

[12] МУК 4.1.1472—2003 Методические указания. Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)

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

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

[15] 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

[16] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[17] МУ 3222—85 Методические указания. Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами

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

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

[20]	МР 4-18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[21]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[22]	МУК 4.1.1912—2004	Методические указания по определению остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[23]	МУК 4.1.2158—2007	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[24]	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
[25]	СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.142:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2200
92 2288
92 2400

Ключевые слова: продукты молочные и молочные составные сквашенные, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 03.10.2011. Подписано в печать 06.12.2011. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 221 экз. Зак. 1192.

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