ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53947— 2010

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

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)

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 12 ноября 2010 г. № 482-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

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Технические условия

Canned compound sweetened condensed milk. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее — продукты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продуктов, изложены в 5.1.4—5.2, 5.4.1, 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 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51452—99 Консервы молочные сгущенные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

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

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

ГОСТ Р 51881—2002 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия

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 52088—2003 Кофе натуральный жареный. Общие 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 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 53359—2009 Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH

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 53503—2009 Молоко обезжиренное — сырье. 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

Издание официальное

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 2493—75 Реактивы. Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия

ГОСТ 4172—76 Реактивы. Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия

ГОСТ 4201—79 Реактивы. Натрий углекислый кислый. Технические условия

ГОСТ 5538—78 Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

ГОСТ 9337—79 Реактивы. Натрий фосфорнокислый 12-водный. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21391—84 Средства пакетирования. Термины и определения

ГОСТ 22280—76 Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29247—91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248—91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

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

ГОСТ 30305.1—95 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги

ГОСТ 30305.2—95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)

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

ГОСТ 31227—2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия

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 по ГОСТ 17527, ГОСТ 21391, [1].

4 Классификация

4.1 Продукты выпускают следующих видов:
- сгущенное молоко с сахаром и кофе;
- сгущенное молоко с сахаром и какао;
- сгущенное молоко с сахаром и цикорием;
- сгущенные сливки с сахаром и кофе;
- сгущенные сливки с сахаром и какао;
- сгущенные сливки с сахаром и цикорием.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукты изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных [1].

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукты должны соответствовать требованиям таблиц 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сгущенного молока с сахаром и		
	кофе	какао	цикорием
Вкус и запах	Молочный с выраженным вкусом и ароматом кофе	Молочный с выраженным вкусом и ароматом какао	Молочный с выраженным горьковатым вкусом и ароматом цикория
	Без посторонних привкусов и запахов		
Консистенция	Однородная, вязкая		
		Допускается наличие органолептически ощутимых твердых частиц, свойственных какао	
Цвет	Темно-коричневый	От светло-коричневого до коричневого	Коричневый
	Равномерный по всей массе		

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика сгущенных сливок с сахаром и		
	кофе	какао	цикорием
Вкус и запах	Сливочный с выраженным вкусом и ароматом кофе	Сливочный с выраженным вкусом и ароматом какао	Сливочный с выраженным горьковатым вкусом и ароматом цикория
	Без посторонних привкусов и запахов		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика сгущенных сливок с сахаром и		
	кофе	какао	цикорием
Консистенция	Однородная, от вязкой до пастообразной		
		Допускается наличие органолептически ощутимых твердых частиц, свойственных какао	
Цвет	Коричневый, равномерный по всей массе		

5.1.3 По физико-химическим показателям продукты должны соответствовать значениям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для	
	сгущенного молока с сахаром и кофе, сгущенного молока с сахаром и какао, сгущенного молока с сахаром и цикорием	сгущенных сливок с сахаром и кофе, сгущенных сливок с сахаром и какао, сгущенных сливок с сахаром и цикорием
Массовая доля жира, %, не менее	7,5	16,0
Массовая доля влаги, %, не более	29,0	27,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	46,0	40,0
pH, не менее	6,8	
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0	

Примечания

1 Масса вносимого растворимого или молотого кофе с добавлением цикория должна гарантировать массовую долю экстрактивных веществ в сгущенном молоке с сахаром и кофе или сгущенных сливках с сахаром и кофе не менее 5,0 %.

2 Масса какао с массовой долей влаги от 6,0 % до 7,5 % включительно должна составлять от 74,5 до 75,7 г включительно на 1 кг сгущенного молока с сахаром и какао или сгущенных сливок с сахаром и какао.

3 Масса вносимого цикория должна гарантировать массовую долю экстрактивных веществ в сгущенном молоке с сахаром и цикорием или сгущенных сливках с сахаром и цикорием не менее 5,0 %.

5.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах не должны превышать требований, установленных [1] применительно к сгущенным молочным консервам с сахаром.

5.1.5 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах не должны превышать требований, установленных [1] применительно к сгущенным молочным консервам с сахаром.

5.1.6 Содержание пищевых добавок в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 При изготовлении продуктов используемое сырье должно быть разрешено к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1], [2].

5.2.2 Для изготовления продуктов применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое кислотностью от 16 °Т до 20 °Т по ГОСТ Р 52054, не ниже второго сорта;
- сливки — сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503;

- молоко сгущенное — сырье по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый по ГОСТ Р 53396;
- сахар молочный пищевой мелкокристаллический, используемый в производстве молочных консервов, по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- кофе натуральный растворимый по ГОСТ Р 51881;
- кофе натуральный жареный по ГОСТ Р 52088;
- цикорий по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- ванилин по ГОСТ 16599 (используют при изготовлении сгущенного молока с сахаром и какао, сгущенных сливок с сахаром и какао);
- стабилизаторы:

натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (Е339) по ГОСТ 4172;
натрий фосфорнокислый 12-водный (Е339) по ГОСТ 9337;
натрий лимоннокислый 5,5-водный (Е331) по ГОСТ 22280, ГОСТ 31227;
калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный (Е340) по ГОСТ 2493;
калий лимоннокислый 1-водный (Е332) по ГОСТ 5538;
добавки полифосфатные пищевые (Е452), добавки пирофосфатные пищевые (Е450) и их комплексы;

- регуляторы кислотности:

натрий углекислый кислый (Е500) по ГОСТ 4201;
натрий двууглекислый (Е500) по ГОСТ 2156;

- воду питьевую по [3].

5.2.3 Сырье, применяемое для изготовления продуктов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.2.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и импортного производства, по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.2.2 и 5.2.3.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской, транспортной тары и групповой упаковки осуществляют в соответствии с [1].

5.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков с учетом вида упаковки, условий и сроков годности.

5.3.3 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующую информацию:

- наименование продуктов;
- наименование и местонахождение изготовителя (адрес, в том числе страна и/или место происхождения продуктов) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных претензий);
- условия хранения;
- дату производства (изготовления);
- срок годности;
- массу брутто;
- число единиц транспортной тары или групповой упаковки;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлены и могут быть идентифицированы продукты конкретного наименования.

5.3.4 Продукты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы и потребительская тара, используемые для упаковывания продуктов, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, быть допущены к применению для контакта с пищевыми продуктами и должны обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Продукты упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару или групповую 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 тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной тары без их деформации.

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

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной — по ГОСТ 8.579.

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 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [4]—[6].

Отбор и подготовку проб к анализу, определение органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, определение показателей безопасности в сгущенном молоке с сахаром и цикорием и сгущенных сливках с сахаром и цикорием проводят применительно к сгущенному молоку с сахаром и кофе и сгущенным сливкам с сахаром и кофе соответственно.

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто, органолептических характеристик — по ГОСТ 29245.

7.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ Р 51452, ГОСТ 29247.

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30305.1.

7.5 Определение массовой доли сахарозы — по ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.2.

7.6 Определение pH — по ГОСТ Р 53359 применительно к пастообразным продуктам переработки молока.

7.7 Массовую долю белка в сухом обезжиренном молочном остатке $X_б$, %, рассчитывают по формуле

$$X_б = \frac{X_{об}}{X_{СОМО}} \cdot 100, \quad (1)$$

где $X_{об}$ — массовая доля общего белка в продуктах, %;

$X_{СОМО}$ — массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка в продуктах (молочный белок, молочный сахар, ферменты, витамины, минеральные вещества), %;

100 — коэффициент пересчета.

Определение массовой доли общего белка в продуктах — по ГОСТ 30648.2 применительно к молочным продуктам для детского питания. Значение коэффициента пересчета массовой доли азота на массовую долю общего белка составляет 6,38.

Массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка $X_{СОМО}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{СОМО} = X_{СМО} - X_ж, \quad (2)$$

где $X_ж$ — массовая доля жира в продуктах, %.

Массовую долю сухого молочного остатка $X_{СМО}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{СМО} = 100 - W - X_{н.к}, \quad (3)$$

где 100 — массовая доля составных частей продуктов (сухой молочный остаток, влага, немолочные компоненты), %;

W — массовая доля влаги в продуктах, %;

$X_{н.к}$ — массовая доля сухих веществ немолочных компонентов (сахар, кофе, какао, цикорий) в продуктах, %.

Массовые доли сухих веществ кофе, какао, цикория в продуктах определяют расчетным путем на основе рецептур продуктов.

7.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [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, [7]—[9];
- ртути — по ГОСТ 26927, [10]—[12];
- олова (для продуктов в сборной жестяной таре) — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома (для продуктов в хромированной таре) — по [7].

7.9 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, [4] и [13].

7.10 Определение содержания антибиотиков — по [14]—[18].

7.11 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [19]—[24].

7.12 Определение радионуклидов — по [5].

7.13 Определение генетически модифицированных организмов — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [25], [26].

7.14 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ Р 53430;
- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ Р 53430;
- патогенных микроорганизмов, в том числе бактерий рода Salmonella — по ГОСТ Р 52814;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347.

7.15 Оценка подлинности и выявление фальсификации продуктов в случае обоснованного предположения ее наличия — по [27], за исключением массовых долей пентадекановой и маргариновой жирных кислот в жирно-кислотном составе молочного жира коровьего молока.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке грузов.

8.2 Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель.

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

Библиография

[1] Федеральный закон № 88-ФЗ от 12 июня 2008 г. «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 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

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

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

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

[17] 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

[18] МУК 4.1.2158—2007 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

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

[23] 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

[24] М 1112—73 Метод определения альфа- и гамма-изомеров гексахлорциклогексана в кормах и продуктах животноводства газожидкостной хроматографией.

Метод определения гамма-изомера гексахлорциклогексана и фенотиазина в продуктах животного происхождения тонкослойной хроматографией.
Метод ускоренного определения ДДТ в пищевых продуктах

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

[26] 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

[27] МУ 4.1./4.2.2484—2009 Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции

УДК 637.142:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2700

Ключевые слова: консервы молочные составные сгущенные с сахаром, термины и определения, классификация, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 26.09.2011. Подписано в печать 12.10.2011. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 201 экз. Зак. 955.

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»,
117418 Москва, Нахимовский проспект, 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru