ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53506— 2009

АЦИДОФИЛИН

Технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2009/578

Москва
Стандартинформ
2010

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт 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 11 декабря 2009 г. № 739-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, 2010

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

АЦИДОФИЛИН

Технические условия

Acidophilus milk. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую тару ацидофилин (далее — продукт), изготовляемый из коровьего молока и(или) молочных продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт обогащенный.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.4—4.1.6, требования к качеству — в 4.1.2, 4.1.3, требования к маркировке — в 4.3.

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 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51600—2000 Молоко. Методы определения наличия антибиотиков

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

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 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ Р 53430—2009 Молоко и молочные продукты. 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

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 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

Издание официальное

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 тары. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

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

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

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

ГОСТ 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 по [1].

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности [1], [2].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе
Консистенция	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой

4.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения показателей продукта с массовой долей жира, %			
	от 2,8 до 6,0 включ. (из цельного молока)	обезжиренного, менее 0,5	от 0,5 до 3,9 включ.	от 4,0 до 8,9 включ.
Массовая доля белка, %, не менее	2,8			2,6
Кислотность, °Т	От 75 до 130 включ.			
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2			

4.1.4 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям [1].

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

4.1.6 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукте при выпуске его в обращение не должны превышать требований [1].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 При изготовлении продукта используемое сырье должно быть разрешено к применению [1].

4.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ Р 52054;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503;
- сливки-сырье не ниже первого сорта по ГОСТ Р 53435;
- молоко концентрированное — сырье по нормативной или технической документации, утвержденной в установленном порядке;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- закваски и бактериальные концентраты лактококков, ацидофильной молочнокислой палочки по [3];
- грибки кефирные по [4];
- воду питьевую по [5] (для восстановления сухих молочных продуктов).

4.2.3 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

4.2.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 4.2.2, и соответствующего по безопасности нормам, установленным [1].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка потребительской тары в соответствии с [1], со следующим дополнением:

- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от ... до...» в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира.

4.3.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной, транспортной тары, транспортного пакета в соответствии с [1].

4.3.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.3.4 Информационные данные указывают на русском языке и дополнительно, при необходимости, на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации, а также иностранных языках.

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

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, быть допущены к применению в установленном порядке и должны обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

4.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.4.5 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.

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

4.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

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

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

5.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 26809.

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

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

6.5 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

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

6.7 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.

6.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [6];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [6];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [7].

6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452 и [8]—[10].

6.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р 51600 и [11]—[13].

6.11 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и [14], [15].

6.12 Определение радионуклидов — по [16].

6.13 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;
- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

Правила проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р 51446.

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Продукт должен храниться при температуре (4 ± 2) °С.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в соответствии с [17].

Библиография

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

[2] СанПиН 2.3.4.551—96	Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство молока и молочных продуктов
[3] ТУ 9229-369-00419785—04	Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия
[4] ТУ 9229-414-00419785—06	Грибки кефирные. Технические условия
[5] СанПиН 2.3.2.1074—01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[7] МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[8] МУ 3151—84	Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
[9] МУ 4362—87	Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
[10] МУ 6129—91	Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной жидкостной хроматографии
[11] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[12] МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения. Минск—Москва, 1991 г.
[13] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[14] МУК 4.1.787—99	Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
[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] МУК 2.6.1.1194—03	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[17] СанПиН 2.3.2.1324—03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.146.2:006.354	ОКС 67.100.10	Н17	ОКП 92 2231; 92 2463

Ключевые слова: ацидофилин, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Д.В. Рябиничева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 08.07.2010. Подписано в печать 05.08.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 282 экз. Зак. 635.

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