ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 53666— 2009**

# МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСОБАЯ»

## Технические условия

**Издание официальное**

БЗ 12—2009/1015

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) при участии 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 15 декабря 2009 г. № 1031-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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСОБАЯ»

## Технические условия

Tvorog's massa «Osobaya».
Specifications

**Дата введения — 2011—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творожную массу «Особая» (далее — продукт), предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4—5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

ГОСТ Р 52096—2003 Творог. 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 52790—2007 Сырки творожные глазированные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

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

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 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

**Издание официальное**

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

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

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

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

ГОСТ 3628—78 Молочные продукты. Методы определения сахара

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

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

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 16599—71 Ванилин. 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 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 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 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 и определения, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

## 4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от вносимых компонентов изготовляют:

- с изюмом;
- курагой;
- другими видами косточковых сухофруктов;
- смесью регламентируемых в настоящем стандарте компонентов.

## 5 Технические требования

### 5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 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].

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

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Консистенция и внешний вид | Однородная, в меру плотная, с видимым или ощутимым наличием вносимых компонентов |
| Вкус и запах | Чистый, кисломолочный, сладкий, с привкусом вносимых компонентов |
| Цвет | Белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом вносимых компонентов |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее* | 23,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее* | 7,0 |
| Массовая доля влаги, %, не более* | 41,0 |
| Массовая доля сахарозы, %, не менее* | 26,0 |
| Кислотность, °Т, не более* | 160 |
| Температура при выпуске с предприятия, °С | 4 ± 2 |
| * Контроль показателей продукта осуществляют после удаления компонентов | |

5.1.4 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации [1].

5.1.5 Показатели химической и радиологической безопасности (токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды), содержание генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)*, в продукте не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

5.1.6 Показатели микробиологической безопасности продукта не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

### 5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- творог, соответствующий требованиям ГОСТ Р 52096 в части органолептических и физико-химических показателей;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ Р 52969;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

- сливки пластические с массовой долей жира не менее 73 % и массовой долей влаги не более 25 % по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- сахар белый ГОСТ Р 53396;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- экстракт натуральной ванили по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- заменители ванилина (арованилон, этилванилин, ванилаль) по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке.

5.2.2 Молочные продукты, применяемые для изготовления продукта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

5.2.3 Немолочные компоненты, применяемые для изготовления продукта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

**5.3 Маркировка**

5.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

5.3.2 Маркировку групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

**5.4 Упаковка**

5.4.1 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.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую или транспортную тару с последующей укладкой в транспортную тару.

Продукт в потребительской таре упаковывают в групповую или транспортную тару.

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

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

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

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

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

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

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

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ Р 52790, ГОСТ Р 53430 и ГОСТ 26809.

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

7.3 Массовые доли жира, белка, влаги, сахарозы, кислотность в продукте определяют после удаления компонентов.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.6 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2.

7.7 Определение сахарозы — по ГОСТ 3628.

7.8 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

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

7.10 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [4];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [4];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [5].

7.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452 и [6] — [8].

7.13 Определение антибиотиков — по [9] — [11].

7.14 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и [12], [13].

7.15 Определение радионуклидов — по [14].

7.16 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.

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

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

## 8 Транспортирование и хранение

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

Допускается перевозка продукта обычным автотранспортом в черте города (района) на расстояние не более 50 км от расположения предприятия-изготовителя.

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

8.3 Продукт транспортируют и хранят при температуре $(4 \pm 2)$ °С.

8.4 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в соответствии с [15].

## 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] СанПиН 2.3.2.1078—01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

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

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

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

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

[8] 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

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

[10] МР 4.18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

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

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

[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] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[15] СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов



УДК 637.352:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2272

Ключевые слова: масса творожная «Особая», термины и определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 05.04.2010. Подписано в печать 14.04.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 321 экз. Зак. 311.

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