ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53513— 2009

ПАХТА И НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2009/605

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 маслоделия и сыроделия» Россельхозакадемии (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 11 декабря 2009 г. № 746-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 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Требования, обеспечивающие безопасность 8
7 Правила приемки 9
8 Методы контроля 10
9 Транспортирование и хранение 11
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности пахты и напитков на ее основе 12
Приложение Б (справочное) Пример маркировки потребительской тары 13
Библиография 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПАХТА И НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ

Технические условия

Buttermilk and drinks on its base. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пахту, предназначенную для промышленной переработки, пастеризованную пахту и напитки на ее основе, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность 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 50962—96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

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

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 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 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 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52617—2006 Тара стеклянная для молока и молочных продуктов. 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 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки-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 21—94 Сахар-песок. 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 3625—84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

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

ГОСТ 3628—78 Молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

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

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 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 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 нормативному правовому акту Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52738.

4 Классификация

4.1 Пахту и напитки на ее основе в зависимости от назначения подразделяют:

- на пахту для промышленной переработки;
- пастеризованную пахту и напитки на ее основе для непосредственного употребления.

4.2 Пастеризованную пахту и напитки на ее основе для непосредственного употребления подразделяют:

- на пастеризованную пахту, производимую с добавлением или без добавления вкусовых компонентов;
- кисломолочные напитки на основе пахты, производимые с добавлением или без добавления вкусовых компонентов.

4.2.1 Пастеризованную пахту в зависимости от химических показателей и используемых компонентов подразделяют:

- на пастеризованную пахту с массовой долей жира от 0,3 % до 0,7 %;
- пастеризованную пахту «Идеал» с массовой долей жира не менее 1,0 %;
- пастеризованную пахту с кофе и сахаром.

4.2.2 Кисломолочные напитки на основе пахты в зависимости от химических показателей и состава используемых бактериальных концентратов подразделяют:

- на кисломолочный напиток из пахты с массовой долей жира от 0,3 % до 0,7 %;
- кисломолочный напиток из пахты «Идеал» с массовой долей жира не менее 1,0 %;
- кисломолочный напиток из пахты с сахаром;
- биопахту.

4.2.2.1 Биопахту в зависимости от режима термической обработки пахты подразделяют:

- на биопахту из пастеризованной пахты;
- биопахту из топленой пахты.

4.3 Пахту для промышленной переработки в зависимости от метода производства масла подразделяют:

- на пахту сладко-сливочного масла;
- пахту кисло-сливочного масла.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Пахту для промышленной переработки получают при производстве сладко- и кисло-сливочного масла, пастеризованную пахту и напитки на ее основе, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.1.2 По органолептическим показателям пахта и напитки на ее основе должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

5.1.3 По физико-химическим показателям пахта и напитки на ее основе должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для			
	пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления:		пахты для промышленной переработки:	
	пастеризованной пахты	кисломолочных напитков на основе пахты	пахты сладко-сливочного масла	пахты кисло-сливочного масла
Вкус м запах	Молочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для пастеризованной пахты с кофе — с выраженным ароматом кофе, сладкий	Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Для кисломолочного напитка из пахты с сахаром — сладкий. Для биопахты из топленой пахты — с привкусом топленого молока	Молочный с привкусом пастеризации, чистый или со слабокормовым привкусом	Кисломолочный, чистый или со слабокормовым привкусом
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без осадка, хлопьев и комочков жира. Для пастеризованной пахты с кофе допускается незначительный осадок кофе	Однородная, в меру вязкая. Допускается легкая тягучесть и незначительное отделение сыворотки	Однородная жидкость без осадка и хлопьев	
Цвет	Белый или со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для пастеризованной пахты с кофе — кремовый, обусловленный цветом внесенного кофе	Белый или со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе	

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для								
	пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления:							пахты для промышленной переработки:	
	пастеризованной пахты	пастеризованной пахты «Идеал»	пастеризованной пахты с кофе	кисломолочного напитка из пахты	кисломолочного напитка из пахты «Идеал»	кисломолочного напитка из пахты с сахаром	биопахты	пахты сладкосливочного масла	пахты кислосливочного масла
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 8,1	Не менее 8,4	Не менее 15,1	Не менее 8,1	Не менее 8,4	Не менее 13,1	От 10,0 до 12,0 включ.	Не менее 8,0	
в том числе: жира	От 0,3 до 0,7 включ.	Не менее 1,0	От 0,3 до 0,7 включ.	От 0,3 до 0,7 включ.	Не менее 1,0	От 0,3 до 0,7 включ.	Не менее 0,5 (для продукта из топленой пахты — не менее 1,0)	От 0,3 до 0,7 включ.	
белка	—	—	—	Не менее 2,8	Не менее 2,8	Не менее 2,8	Не менее 2,8	—	
сахарозы, не менее	—	—	7,0	—	—	5,0	—	—	
кофе, не менее	—	—	0,2	—	—	—	—	—	
Кислотность, °Т	Не более 21,0			От 85,0 до 120,0				Не более 19,0	Не более 40,0
Плотность, кг/м^3, не менее	—			—				1027	
Температура при выпуске с предприятия, не более, °С	4 ± 2								

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье и вкусовые компоненты, используемые для производства пахты и напитков на ее основе, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

5.2.2 Для производства пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления используют следующее сырье и вкусовые компоненты по документам, в соответствии с которыми они произведены, согласованным и утвержденным в установленном порядке:

- пахту, полученную при производстве сладко-сливочного масла, кислотностью не более 19,0 °Т;
- сливки-сырье по ГОСТ Р 53435, с массовой долей жира не более 30,0 %, кислотностью не более 19,0 °Т;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухую пахту;
- бактериальные закваски и концентраты для ферментированных молочных продуктов;
- натуральный растворимый кофе по ГОСТ Р 51881;
- натуральный жареный кофе по ГОСТ Р 52088;
- белый сахар по ГОСТ Р 53396;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- питьевую воду по [3].

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья и вкусовых компонентов, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2 и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку каждой единицы потребительской упаковки, групповой упаковки и транспортной тары пахты и напитков на ее основе, соответствующую требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, наносят на этикетку или указывают непосредственно на упаковочном материале.

5.3.2 Маркировка пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления

5.3.2.1 Маркировка потребительской тары

На каждую единицу потребительской тары с пастеризованной пахтой и напитками на ее основе наносят следующую информацию:

- наименование продукта (наименование может быть дополнено ассортиментным знаком или фирменным наименованием изготовителя);
- массовую долю жира в процентах;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объем или массу нетто;
- состав;
- пищевую и энергетическую ценность, приведенную в приложении А;
- содержание молочнокислых микроорганизмов (КОЕ/см^3) (для кисломолочных напитков на основе пахты всего ассортимента);
- содержание бифидобактерий (КОЕ/см^3) (для биопахты);
- дату производства;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример этикетной надписи для пастеризованной пахты и кисломолочных напитков на ее основе, упакованных в потребительскую тару, приведен в приложении Б.

5.3.2.2 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары

На каждую единицу групповой упаковки или транспортной тары, в которые уложены пастеризованная пахта и напитки на ее основе в потребительской таре, наносят следующую информацию:

- наименование продукта;

- наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объем или массу нетто потребительской тары;
- число единиц потребительской упаковки в транспортной таре;
- номер партии;
- массу нетто и брутто;
- дату производства;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- манипуляционные знаки — «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» (для стеклянной тары) — по ГОСТ 14192.

5.3.2.3 При формировании групповой упаковки из прозрачных полимерных материалов допускается не наносить маркировку по 5.3.2.2. В данном случае информацией для потребителя является расположенная на этикетках информация.

5.3.3 Маркировка пахты для промышленной переработки

Пахта для промышленной переработки должна иметь маркировку, нанесенную на транспортную тару в виде этикетки, и сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:

- наименование продукта;
- показатели идентификации (органолептические показатели, массовая доля жира, плотность, кислотность);
- наименование производителя;
- адрес производителя;
- объем (в литрах) или массу (в килограммах);
- дату и время производства;
- дату и время (часы, минуты) отгрузки;
- температуру при отгрузке;
- номер партии;
- сведения о пастеризации (температура);
- обозначение настоящего стандарта;
- манипуляционные знаки: «Беречь от нагрева» и «Скоропортящийся груз» — по ГОСТ 14192.

При выпуске пахты для промышленной переработки с предприятия в цистернах допускается информацию для маркировки представлять только в товарно-транспортных документах.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания пахты и напитков на ее основе, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасность при перевозке, хранении и реализации.

5.4.2 Упаковка пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления

5.4.2.1 В качестве потребительской тары используют:

- стеклянные бутылки по ГОСТ Р 52617;
- бутылки из полимерных материалов;
- потребительскую тару из комбинированных материалов по ГОСТ Р 52579;
- пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303;
- пакеты из заготовок на основе картона, полиэтилена и алюминиевой фольги;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903;
- коробочки из полистирольной или полипропиленовой ленты для изготовления потребительской тары;
- стаканчики полистироловые или полипропиленовые (под термозаварку).

Для укупоривания потребительской тары используют следующие материалы:

- лакированную алюминиевую фольгу и кроненпробку — для укупоривания стеклянных бутылок;

- фольгу с термоадгезионными покрытиями и/или винтовые колпачки — для полиолефиновых бутылок;
- алюминиевую фольгу с термосвариваемым покрытием;
- комбинированный материал на основе алюминиевой фольги для укупоривания потребительской тары;
- высечку для стаканчиков под термозаварку.

5.4.2.2 Рекомендуемая масса нетто или объем потребительской тары от 200 до 1000 г ($дм^3$).

5.4.2.3 Для формирования групповой упаковки используют лотки из гофрированного картона, термоусадочную и растягивающуюся полимерную пленку.

5.4.2.4 В качестве многооборотной тары используют лотки, ящики и другие вспомогательные упаковочные средства, допускающие их многократное использование и санитарную обработку.

5.4.3 Упаковка пахты для промышленной переработки

5.4.3.1 Для транспортирования пахты для промышленной переработки с предприятия используют цистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218 и фляги по ГОСТ 5037, емкости из полимерных материалов по ГОСТ Р 50962 или другие емкости с плотно закрывающимися крышками и опломбированные.

5.4.4 Допускается использование аналогичных упаковочных материалов, потребительской и транспортной тары, не перечисленных в 5.4.2 и 5.4.3, разрешенных для контакта с молочными продуктами в установленном порядке.

5.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы и требования к партии фасованных пахты и напитков на ее основе в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Требования, обеспечивающие безопасность

6.1 Микробиологические показатели пахты и напитков на ее основе не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и показателей, изложенных в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для				
	пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления:			пахты для промышленной переработки:	
	пастеризованной пахты	кисломолочных напитков на основе пахты	биопахты	пахты сладкосливочного масла	пахты кислосливочного масла
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/$см^3$, не более	$1 \cdot 10^5$	—	—	$2 \cdot 10^5$	—
Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/$см^3$, не менее	—	$1 \cdot 10^7$	$1 \cdot 10^7$	—	—
Количество бифидобактерий, КОЕ/$см^3$, не менее	—	—	$1 \cdot 10^6$	—	—
Масса продукта, $см^3$, в которой не допускаются:					
БГКП* (колиформы)	0,1	0,01	0,1	0,01	0,01
патогенные, в том числе сальмонеллы	25	25	25	25	25
L.monocytogenes	25	—	—	25	25
S.aureus	1,0	1,0	1,0	0,1	0,1
Дрожжи*, КОЕ/$см^3$, не более	—	—	50,0	—	—
Плесневые грибы*, КОЕ/$см^3$, не более	—	—	50,0	—	—

* Микробиологические показатели для кисломолочных напитков на основе пахты со сроком годности более 3 сут устанавливают в соответствии с [1].

6.2 Допустимые уровни содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в пахте и напитках на ее основе должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

6.3 Наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) в кисломолочных напитках на основе пахты не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления — по ГОСТ 26809 (применительно к питьевому молоку— для пастеризованной пахты и жидким кисломолочным продуктам — для кисломолочных напитков на основе пахты); пахты для промышленной переработки — по ГОСТ 13928 (применительно к заготовляемым молоку и сливкам).

Пахту и напитки на ее основе принимают партиями. Партией считают предназначенную для контроля совокупность единиц продукта одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями, произведенного на одном предприятии-изготовителе из однородного сырья, на одном технологическом оборудовании, в течение одной смены работы предприятия, по единому производственному режиму, одной даты производства и оформленного одним сопроводительным документом.

7.2 Каждую партию пахты и напитков на ее основе, отпускаемых с предприятия, проверяют на соответствие требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и настоящего стандарта и оформляют документом, подтверждающим их соответствие установленным требованиям.

В документе для пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- дату отгрузки;
- объем или массу нетто;
- число упаковочных единиц;
- дату производства;
- информацию о соответствии качества и безопасности продукта требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и настоящего стандарта;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта.

В документе для пахты для промышленной переработки указывают:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя;
- адрес изготовителя;
- объем (в литрах) или массу (в килограммах);
- дату и время производства;
- дату и время (часы, минуты) отгрузки;
- температуру при отгрузке;
- номер партии;
- сведения о пастеризации (температура);
- данные результатов анализов (органолептические показатели, массовая доля жира, кислотность, плотность);
- обозначение настоящего стандарта.

7.3 Приемо-сдаточные испытания проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта методом выборочного контроля для каждой партии пахты и напитков на ее основе по качеству упаковки и правильности нанесения маркировки, по объему (массе) продукта, органолептическим и

физико-химическим показателям (массовой доле жира и сухих веществ, титруемой кислотности), показателю эффективности термической обработки.

Дополнительно в каждой партии пахты для промышленной переработки определяют плотность; в кисломолочных напитках на основе пахты всего ассортимента — количество молочнокислых микроорганизмов; в биопахте — количество молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий.

7.4 Массовую долю белка в кисломолочных напитках на основе пахты всего ассортимента определяют один раз в 10 дней.

7.5 Контроль массовой доли сахарозы проводят не реже одного раза в месяц, кофе — при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

7.6 Периодические испытания по микробиологическим показателям; по содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и ГМО (для кисломолочных напитков на основе пахты и биопахты) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля. Программу производственного контроля разрабатывают в соответствии с рекомендациями [4] и [5].

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 13928, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [6] и [7].

8.2 Качество упаковки и правильность маркировки пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809, пахты для промышленной переработки — по ГОСТ 13928.

8.3 Определение температуры пастеризованной пахты и напитков на ее основе для непосредственного употребления при выпуске с предприятия и объема или массы нетто упаковочной единицы определяют по ГОСТ 3622, пахты для промышленной переработки — по ГОСТ 13928.

8.4 Определение органолептических показателей пахты и напитков на ее основе проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре анализируемого продукта (22 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

8.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 3626;
- массовой доли жира — по ГОСТ 5867;
- массовой доли белка — по ГОСТ 23327;
- массовой доли сахарозы — по ГОСТ 3628;
- титруемой кислотности — по ГОСТ 3624;
- плотности — по ГОСТ 3625;
- показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623;
- массовой доли кофе — расчетным путем на основе рецептур.

8.6 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ Р 53430;
- количества молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- количества бифидобактерий — по [4] и [8];
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814;
- L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921 и [9];
- S.aureus — по ГОСТ 30347;
- плесневых грибов и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

8.7 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [10];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962; ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [10];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [11].

8.8 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, [6] и [12].

8.9 Определение антибиотиков — по [13] — [15].

8.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452, [16] — [18].

8.11 Определение радионуклидов — по [7].

8.12 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [19] — [21].

9 Транспортирование и хранение

9.1 Пастеризованную пахту и напитки на ее основе для непосредственного употребления перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование пахты для промышленной переработки проводится цистернами по ГОСТ 9218, а фасованной во фляги — автотранспортом с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2 Пахту и напитки на ее основе хранят и транспортируют при температуре (4 ± 2) °С.

9.3 Срок годности пахты и напитков на ее основе составляет:

- для пастеризованной пахты, пастеризованной пахты «Идеал» и пастеризованной пахты с кофе — 5 сут;
- для кисломолочных напитков на основе пахты всего ассортимента — 3 сут;
- для пахты сладко-сливочного масла — 48 ч;
- для пахты кисло-сливочного масла — 12 ч.

9.4 Срок годности пахты и напитков на ее основе, отличающийся от указанного в 9.3, устанавливает изготовитель в установленном порядке в соответствии с [22] и [23].

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности пахты и напитков на ее основе

А.1 Информация о содержании жира, белка и углеводов в граммах в расчете на 100 г продукта и энергетическая ценность изложена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Содержание, г			Энергетическая ценность, ккал
	жира	белка	углеводов (в том числе сахарозы)	
Пастеризованная пахта	От 0,3 до 0,7	2,8	4,1	32,3
Пастеризованная пахта «Идеал»	1,0	2,8	4,0	36,2
Пастеризованная пахта с кофе	От 0,3 до 0,7	2,8	11,1 (7,0)	60,3
Кисломолочный напиток из пахты	От 0,3 до 0,7	2,8	4,1	32,3
Кисломолочный напиток из пахты «Идеал»	1,0	2,8	4,0	36,2
Кисломолочный напиток из пахты с сахаром	От 0,3 до 0,7	2,8	9,1 (5,0)	52,3
Биопахта из пастеризованной пахты	0,5	3,9	5,6	42,9
Биопахта из топленой пахты	1,0	3,7	5,0	45,8
Пахта для промышленной переработки	От 0,3 до 0,7	2,7	4,1	32,1

Приложение Б
(справочное)

Пример маркировки потребительской тары

Изготовитель:	ООО «Ивмолокопродукт» Россия, 153020, г. Иваново, ул. 11-я Сосневская, 95, тел. (4932) 32-94-45
Состав:	пахта

Знак обращения на рынке	Товарный знак (при наличии)

ПАХТА ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

ГОСТ Р

Массовая доля жира — от 0,3 % до 0,7 %

Масса нетто 500 г

Срок годности — 5 сут
при температуре
хранения (4 ± 2) °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — от 0,3 до 0,7 г;
углеводов — 4,1 г;
белков — 2,8 г.
Энергетическая ценность — от 32,3 ккал

Дата производства

Изготовитель:	ООО «Молкомбинат» Россия, 154613, Приморский край, г. Спасск, ул. Ленина, 27, тел. (45833) 2-89-12
Состав:	пахта, сливки, мезофильные и термофильные молочнокислые микроорганизмы

Знак обращения на рынке	Товарный знак (при наличии)

НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ИЗ ПАХТЫ ИДЕАЛ

ГОСТ Р

Массовая доля жира — 1,0 %

Содержание молочнокислых микроорганизмов — не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г

Масса нетто 500 г

Срок годности — 3 сут
при температуре
хранения (4 ± 2) °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — 1,0 г;
углеводов — 4,0 г;
белков — 2,8 г.
Энергетическая ценность — 36,2 ккал

Дата производства

Изготовитель:	ОАО «Молоко» Россия, 606910, Нижегородская обл, г. Шахунья ул. Пархоменко, 16, тел. (83152) 2-10-45
Состав:	топленая нормализованная пахта, мезофильные молочнокислые микроорганизмы и бифидобактерии

Знак обращения на рынке		Товарный знак (при наличии)

БИОПАХТА

ГОСТ Р

Массовая доля жира — 1,0 %

Содержание молочнокислых микроорганизмов — не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г
Содержание бифидобактерий — не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г

Масса нетто 500 г

Срок годности — 3 сут
при температуре
хранения (4 ± 2) °С

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — 1,0 г;
углеводов — 5,0 г;
белков — 3,7 г.
Энергетическая ценность — 45,8 ккал

Дата производства

Библиография

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

[2] СанПиН 2.3.2.1078—01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов

[3] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[5] Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Департаментом пищевой промышленности Минсельхозпрода Российской Федерации 29.12.95 г.

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

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

[8] МУК 4.2.999—00 Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах

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

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

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

[12] 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

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

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

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

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

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

[18] 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

[19] МУК 4.2.2304—07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[20] МУК 4.2.2305—07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией

[21] МУ 2.3.2.2306—07 Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

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

[23] МУК 4.2.1847—2004 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.247:006.354 ОКС 67.100.99 Н17 ОКП 92 2900
92 2455
92 2464

Ключевые слова: пахта для промышленной переработки, пахта пастеризованная, напитки кисломолочные на основе пахты, биопахта, пахта сладко-сливочного масла, пахта кисло-сливочного масла, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 13.04.2010. Подписано в печать 30.04.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 291 экз. Зак. 360.

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