ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53507— 2009

КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2009/542

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. № 740-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

КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Общие технические условия

Milk-containing sweetened condensed canned foods. General specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром (далее — продукты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продуктов, 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 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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 51487—99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

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 52060—2003 Патока крахмальная. Общие 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 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие 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 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки-сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53513—2009 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. 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 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 26593—85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа

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 30305.3—95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

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 [1] и [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вареные сгущенные молокосодержащие консервы с сахаром:** Сгущенные молокосодержащие консервы с сахаром, подвергнутые выдержке при высокотемпературной пастеризации или стерилизации в целях достижения ими характерных органолептических свойств.

4 Классификация

4.1 Консервы молокосодержащие сгущенные выпускают следующих видов:
- с сахаром;
- с сахаром вареные;
- с сахаром и пищевкусовыми компонентами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукты изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов, по которым изготовлены продукты конкретного наименования, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований, предусмотренных нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1] и [3].

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукты должны соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продуктов
Вкус и запах	Чистый, сладкий с привкусом, свойственным пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Допускается незначительный привкус сахарного сиропа и легкий кормовой привкус. Для вареных сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром — карамельный привкус. При использовании пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов — с вкусом и запахом, свойственным внесенным пищевкусовым компонентам и/или ароматизаторам
Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей массе продукта без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. При внесении пищевкусовых компонентов допускается их наличие

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика продуктов
Цвет	Белый, белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для вареных сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром — от светло-коричневого до коричневого. При использовании пищевкусовых компонентов и/или красителей — обусловлен цветом внесенных пищевкусовых компонентов и/или красителей

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %*	От 2,0 до 20,0 включ.
Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %, не менее	50,0
Массовая доля влаги, %, не более*	30,0
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее*	14,0
Массовая доля сахарозы, %*	От 37,0 до 47,0 включ.
Группа чистоты (для сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром), не ниже	I
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)*	От 40 до 60 включ. (от 0,360 до 0,540)
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0

* Устанавливается в документе на продукты конкретного наименования.

Примечания

1 Масса вносимого натурального растворимого кофе или натурального жареного молотого кофе с добавлением цикория должна гарантировать массовую долю экстрактивных веществ в продуктах не менее 5,0 %.

2 Масса какао-порошка с массовой долей влаги от 6,0 % до 7,5 % включ. должна составлять от 74,5 до 75,7 г включ. на 1 кг продуктов.

3 Масса вносимого цикория должна гарантировать массовую долю экстрактивных веществ в продуктах не менее 5,0 %.

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], [4] и [5].

5.2.2 Для изготовления продуктов применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое кислотностью от 16 °Т до 20 °Т не ниже второго сорта по ГОСТ Р 52054;
- сливки-сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко обезжиренное-сырье по ГОСТ 53503;
- пахту, получаемую при производстве сладко-сливочного несоленого масла методом преобразования высокожирных сливок, по ГОСТ Р 53513;
- молоко концентрированное (сгущенное) по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахту сухую по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- масло сладко-сливочное несоленое по ГОСТ Р 52969;
- пасту масляную сладко-сливочную несоленую по ГОСТ Р 52253;
- жир молочный по ГОСТ Р 52971;

- сливки пластические по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- заменитель молочного жира по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22;
- сахар белый по ГОСТ Р 53396;
- глюкозу (используют при изготовлении вареных сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром) по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060 (используют при изготовлении вареных сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром);
- сироп глюкозогалактозный (используют при изготовлении вареных сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром) по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- 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;
- антиокислители:
- кислота аскорбиновая (Е 300);
- аскорбат натрия (Е 301);
- аскорбат калия (Е 303);
- дигидрокверцетин с массовой долей чистого дигидрокверцетина не менее 90 %;
- стабилизаторы:
- натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (Е 339) по ГОСТ 4172;
- натрий фосфорнокислый 12-водный (Е 339) по ГОСТ 9337;
- натрий лимоннокислый 5,5-водный (Е 331) по ГОСТ 22280, ГОСТ 31227;
- калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный (Е 340) по ГОСТ 2493;
- калий лимоннокислый 1-водный (Е 332) по ГОСТ 5538;
- добавки полифосфатные пищевые (Е 452), добавки пирофосфатные пищевые (Е 450) и их комплексы;
- регуляторы кислотности:
- натрий углекислый кислый (Е 500) по ГОСТ 4201;
- натрий двууглекислый (Е 500) по ГОСТ 2156;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177;
- красители пищевые;
- загустители, стабилизаторы консистенции;
- консерванты:
- кислота сорбиновая (Е 200);
- сорбат натрия (Е 201);
- сорбат калия (Е 202);
- фермент бета-галактазидаза;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [6];
- другие пищевкусовые компоненты.

5.2.3 Не допускается использовать белок немолочного происхождения.

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

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

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с [1].

Наименование продукта по 4.1 состоит из термина «консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром» или «консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром вареные». Наименование продукта

с пищевкусовыми компонентами состоит из термина «консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром» и наименования конкретного вида пищевкусового компонента.

5.3.2 Маркировка транспортной тары, в которую непосредственно упакованы продукты, должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- массовую долю жира в процентах;
- массовую долю молочного жира в процентах в жировой фазе;
- 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);
- товарный знак изготовителя (при наличии товарного знака);
- массу нетто и массу брутто;
- номер партии;
- состав продуктов, в т.ч. с указанием видов используемых сахаров;
- пищевую и энергетическую ценность;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 %);
- условия хранения;
- дату производства;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлены и могут быть идентифицированы продукты конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия требованиям [1].

5.3.3 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары, в которую упакованы продукты в потребительской таре, должна соответствовать [1].

5.3.4 Манипуляционный знак «Беречь от влаги» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

На транспортную тару с продуктами, упакованными в стеклянную тару, дополнительно наносят манипуляционный знак — «Хрупкое. Осторожно».

5.3.5 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- 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;
- 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.

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

5.4 Упаковка

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

5.4.2 Продукты упаковывают в потребительскую или транспортную тару, или в потребительскую тару с последующей укладкой в 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 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 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов (афлатоксина M_1), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, генетически модифицированных организмов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных для сгущенных молочных консервов с сахаром [1] и [4].

Содержание афлатоксина B_1 в продуктах — не более 0,005 мг/кг, перекисного числа — не более 10,0 ммоль активного кислорода/кг.

6.2 Микробиологические показатели продуктов не должны превышать допустимых уровней, установленных для сгущенных молочных консервов с сахаром [1].

6.3 Содержание пищевых добавок в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных [5].

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

7.2 Каждую партию продуктов контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделах 5 и 6, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке [1].

8 Методы контроля

8.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [7] — [9].

Отбор и подготовка проб к анализу, определение органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, определение показателей безопасности в продуктах проводят применительно к сгущенным молочным консервам[1)].

8.2 Качество упаковки и правильность маркировки, определение массы нетто, органолептических характеристик — по ГОСТ 29245[1)].

8.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ Р 51452, ГОСТ 29247[1)].

Центрифугирование проводят до тех пор, пока разница показателей жиромера двух последующих центрифугирований не будет превышать 0,05 %.

Массовую долю молочного жира в жировой фазе $X_{жф}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{жф} = \frac{X_{мж}}{X_ж} 100, \quad (1)$$

где $X_{мж}$ — массовая доля молочного жира в продуктах, %;

$X_ж$ — массовая доля жира в продуктах, %;

100 — коэффициент пересчета.

Массовую долю молочного жира $X_{мж}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{мж} = X_ж - X_{нж}, \quad (2)$$

где $X_{нж}$ — массовая доля немолочного жира в продуктах, %.

Массовую долю немолочного жира в продуктах определяют расчетным путем на основе рецептур продуктов.

8.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30305.1[1)].

[1)] До введения соответствующих нормативных документов применительно к сгущенным молокосодержащим консервам с сахаром.

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

$$X_{смо} = 100 - W - X_{нм}, \quad (3)$$

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

W — массовая доля влаги в продуктах, %;

$X_{нм}$ — массовая доля сухих веществ немолочных компонентов в продуктах, %.

Массовые доли сухих веществ немолочных компонентов в продуктах определяют расчетным путем на основе рецептур продуктов.

8.6 Определение массовой доли сахарозы (за исключением вареных сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром) — по ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.2[1)].

Определение массовой доли сахарозы в вареных сгущенных молокосодержащих консервах с сахаром проводят расчетным путем на основе рецептур продуктов.

8.7 Определение группы чистоты для сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром — по ГОСТ 29245[1)].

8.8 Определение кислотности — по ГОСТ 30305.3[1)].

Определение процента молочной кислоты осуществляют расчетным путем: 1 °Т соответствует 0,009 % молочной кислоты.

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

$$X_б = \frac{X_{аб}}{X_{смо}} 100, \quad (4)$$

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

$X_{смо}$ — массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка в продуктах; (молочный белок, молочный сахар, ферменты, 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 $X_{смо}$, %, рассчитывают по формуле

$$X_{смо} = X_{смо} - X_{ж}. \quad (5)$$

8.10 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10] — [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10] — [12];
- ртути — по ГОСТ 26927, [13] — [15];
- олова (для продуктов в сборной жестяной таре) — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома (для продуктов в хромированной таре) — по [10].

8.11 Определение содержания микотоксинов (афлатоксинов M_1 и B_1) — по ГОСТ 30711, [7] и [16].

8.12 Определение содержания антибиотиков — по [17] — [21].

8.13 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [22] — [27].

8.14 Определение радионуклидов — по [8].

8.15 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593, ГОСТ Р 51487. Выделение жира из продуктов проводят стандартизированными методами.

8.16 Определение генетически модифицированных организмов — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [28] — [30].

8.17 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 сальмонелл — по ГОСТ Р 52814.

[1)] До введения соответствующих нормативных документов применительно к сгущенным молокосодержащим консервам с сахаром.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель.

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

Библиография

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

[2] Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

[3] СанПиН 2.3.4.551—96 Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство молока и молочных продуктов

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[14] 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

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

[16] 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

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

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

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

[20] 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

[21] МУК 4.1.2158—2007	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[22] МУ 3151—84	Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
[23] МУ 4362—87	Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
[24] 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
[25] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
[26] 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
[27] 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
[28] МУ 2.3.2.2306—2007	Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[29] МУК 4.2.2304—2007	Методы индентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[30] 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

УДК 637.142:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2670

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

Редактор *Е.В. Никулина*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 06.04.2010. Подписано в печать 28.04.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 371 экз. Зак. 349.

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