ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52790— 2007

СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

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 ГУ НИИ питания РАМН, Молочного Союза России, ОАО «Вимм-Билль-Данн Продукты питания», ООО «Данон-Индустрия», ООО «Очаковский молочный завод», ООО «РостАгроКомплекс» 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 19 декабря 2007 г. № 382-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (сентябрь 2009 г.) с Поправкой (ИУС 8—2009)

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, 2008
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Glazed curds. General specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую тару творожные глазированные сырки (далее — продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, 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 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

ГОСТ Р 51331—99 Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51600—2000 Молоко. Методы определения наличия антибиотиков

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

ГОСТ Р 51934—2002 Повидло. Технические условия

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 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52096—2003 Творог. Технические условия

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 52325—2005 Семена сельскохозяйственных растений. Сортовые и посевные качества. Общие технические условия

ГОСТ Р 52533—2006 Мак пищевой. Технические условия

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

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

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52817—2007 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ Р 52821—2007 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53118—2008 Варенье. Общие технические условия

Издание официальное

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 2903—78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. 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 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3628—78 Молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 5531—70 Орехи лещины

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

ГОСТ 6442—89 Мармелад. Технические условия

ГОСТ 6502—94 Халва. Общие технические условия

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

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

ГОСТ 12095—76 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 13031—67 Цикорий сушеный для экспорта. Технические условия

ГОСТ 14031—68 Вафли. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15810—96 Изделия кондитерские пряничные. Технические условия

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 16830—71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832—71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16834—81 Орехи фундука. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. 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 24901—89 Печенье. Общие технические условия

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 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. 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 30627.1—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 30627.5—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 30627.6—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)

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 ГОСТ Р 52738, а также термины с соответствующими определениями:

3.1 **творожный глазированный сырок:** Молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 г.

(Поправка).

3.2 **подпрессованный творог:** Творог, подвергнутый подпрессовке до массовой доли влаги, регламентируемой документом, в соответствии с которым изготовляют продукт.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от способа внесения пищевых продуктов и пищевых добавок изготовляют:

- с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками в смеси с творожной массой;
- со слоями из творожной массы с пищевыми продуктами или пищевыми добавками;
- с пищевыми продуктами или пищевыми добавками внутри творожной массы.

4.2 Продукт по 4.1 изготовляют на поверхности мучных кондитерских изделий (печенье, вафлях, прянике, бисквите).

4.3 Продукт по 4.1, 4.2 в зависимости от используемых пищевых продуктов и пищевых добавок изготовляют:

- с ванилином;
- какао;
- корицей;
- орехами (фундуком, арахисом, кокосом, миндалем, грецким и др.);
- кокосовой стружкой;
- маком;
- цукатами;
- мармеладом;

- изюмом;
- курагой;
- черносливом;
- карамелью;
- сгущенным вареным молоком;
- медом;
- фруктово-ягодными добавками: джемами, конфитюрами, вареньем, кусочками фруктов (или с указанием фруктово-ягодной добавки конкретного вида);
- шоколадной пастой;
- сгущенным молоком;
- сиропом крем-брюле;
- кофе;
- пралине;
- шоколадной крошкой;
- инжиром;
- кунжутом;
- семечками;
- халвой;
- печеньем;
- вафлями;
- злаками;
- ароматизатором (или с указанием конкретного вида ароматизатора);
- смесью регламентируемых в настоящем стандарте указанных пищевых продуктов и/или пищевых добавок;
- другими пищевыми продуктами.

4.4 Продукт по 4.1—4.3 в зависимости от используемой глазури изготовляют покрытым:

- шоколадной глазурью (в том числе белой);
- кондитерской цветной глазурью (апельсиновой, абрикосовой, клубничной, ананасовой, лимонной и т. п.);
- глазурью с обсыпкой (маком, кунжутом, орехом, кокосовой стружкой, вафельной крошкой и т. п.);
- йогуртной глазурью;
- смесью различных глазурей.

4.5 Продукт по 4.1—4.4 изготовляют:

- охлажденным;
- замороженным.

4.6 Охлажденный продукт по 4.1—4.4 изготовляют:

- с витаминами;
- без витаминов.

4.7 Продукт по 4.1—4.6 изготовляют различной формы:

- цилиндрической;
- прямоугольной;
- шарообразной;
- других фигурных форм.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов (технические документы изготовителя, стандарты организации), по которым изготовлен продукт конкретного наименования, утвержденных в установленном порядке с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

(Поправка).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью. На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури — гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги
Вкус и запах	Для творожной массы — чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и /или пищевых добавок. Для глазури — со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, без постороннего вкуса и запаха
Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов. Для продукта с массовой долей жира не более 10,0 % допускается легкая мучнистость. Глазурь — твердая, однородная, некрошащаяся
Цвет	Для творожной массы — белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных пищевых продуктов и /или пищевых добавок; для глазури — в зависимости от вида используемой глазури

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %*	От 5,0 до 26,0 включ.
Массовая доля влаги, %*	От 55,0 до 33,0 включ.
Кислотность, °Т*	От 160 до 220 включ.
Массовая доля сахарозы, %*	От 22,0 до 30,0 включ.
Массовая доля витамина С, (мг)%*	От 10,0 до 20,0 включ.
Массовая доля глазури, %*	От 16,0 до 20,0 включ.
Фосфатаза	Отсутствие
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С: охлажденного замороженного	 4 ± 2 Не выше минус 18
* Устанавливается в документе на продукт конкретного наименования.	

5.2 Требования к сырью

5.2.1 При изготовлении продукта используемые сырье, пищевые продукты и пищевые добавки должны быть разрешены к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее основное сырье, пищевые продукты и пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.2.2.1 Основное сырье:

- творог по ГОСТ Р 52096, свежевыработанный, подпрессованный в соответствии с требованиями таблицы 3 и сроком хранения не более 24 ч с момента окончания технологического процесса;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [3].

Таблица 3

Массовая доля жира в твороге, %	Кислотность творога, °Т, не более	Массовая доля влаги подпрессованного творога, %
Не менее 18,0	200	От 54,0 до 63,0 включ.
Не менее 9,0	210	От 64,0 до 70,0 включ.
Не менее 5,0	210	От 65,0 до 70,0 включ.
Обезжиренный	220	Не более 70,0

- масло коровье сладкосливочное несоленое, любительское сладкосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное несоленое высшего сорта по ГОСТ Р 52969;
- масло из коровьего молока сладкосливочное по ГОСТ Р 52253;
- сливки питьевые пастеризованные по ГОСТ Р 52091;
- сливки пластические;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-песок рафинированный и пудра сахарная рафинадная по ГОСТ 22.

5.2.2.2 Пищевые продукты и добавки:

- ванилин по ГОСТ 16599;
- заменители ванилина (арованилон, этилванилин, ванилаль);
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корица по ГОСТ 29049;
- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- курага, чернослив, инжир по ГОСТ 28501;
- цукаты по [4];
- орехи (ядро) миндаля сладкого по ГОСТ 16830 и ГОСТ 16831;
- орехи грецкие (ядро) по ГОСТ 16832 и ГОСТ 16833;
- орехи фундука (ядро) по ГОСТ 16834 и ГОСТ 16835;
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- арахис по ГОСТ 17111;
- стружка кокосовая;
- шоколад по ГОСТ Р 52821;
- халва по ГОСТ 6502;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- семена подсолнечника по ГОСТ Р 52325;
- мак по ГОСТ Р 52533;
- печенье по ГОСТ 24901;
- вафли по ГОСТ 14031;
- пряники по ГОСТ 15810;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- варенье по ГОСТ Р 53118;
- джемы по ГОСТ Р 52817;
- повидло по ГОСТ Р 51934;
- мармелад по ГОСТ 6442;
- жир кондитерский по ГОСТ 28414;
- сироп крем-брюле;
- карамель;
- кофе натуральный жареный молотый по ГОСТ Р 52088;
- цикорий по ГОСТ 13031;
- кукуруза воздушная, рис воздушный;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- консервы молокосодержащие сгущенные «Сгущенка с сахаром вареная»;
- консервы молокосодержащие сгущенные «Сгущенка с сахаром»;
- йогурт по ГОСТ Р 51331;
- глазурь шоколадная по [5];
- полуфабрикат шоколадная глазурь по [6];
- полуфабрикат жировая глазурь по [7];

- масло-какао по [8];
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177;
- красители пищевые;
- порошок йогуртный;
- крошка шоколадная, крошка цветная кондитерская, посыпки кондитерские декоративные;
- крошка вафельная;
- добавки фруктово-ягодные;
- добавки пищевые вкусоароматические;
- витамины или смеси (премиксы) витаминные.

5.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, пищевых продуктов и пищевых добавок отечественного и импортного производства, не уступающих по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 5.2.2, и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с ГОСТ Р 51074.

Примеры надписей на этикетках (ярлыках) приведены в приложении А.

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, транспортной тары, в которую упакован продукт в потребительской таре, транспортного пакета, должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и фактический адрес);
- условия хранения и транспортирования;
- дату изготовления;
- срок годности;
- массу нетто продукта в единице потребительской тары;
- число единиц потребительской тары;
- номер партии;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

Маркировка транспортного пакета должна содержать информацию о числе единиц групповой упаковки или транспортной тары.

В случае, если маркировка на транспортной таре и групповой упаковке при обандероливании четко просматривается, допускается не наносить маркировку на боковые (торцевые) поверхности транспортного пакета. В этом случае на ярлыки (листы-вкладыши) наносят недостающую информацию о числе мест и массе брутто. Ярлыки (листы-вкладыши) вкладывают или прикрепляют любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении.

5.3.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры».

5.3.4 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.

5.3.5 Продукт, отправляемый 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 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 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.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [3].

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 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

6.2 Микробиологические показатели продукта не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

6.1, 6.2 **(Поправка).**

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

7.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический и фактический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- номер партии;
- число мест;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- фактические данные результатов анализов по показателям, предусмотренным таблицей 2 настоящего стандарта, и/или документом, в соответствии с которым изготовлен продукт конкретного наименования;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

7.3 Для проверки соответствия продукта требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен продукт конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

7.4 Приемо-сдаточные испытания проводят на соответствие требованиям документа на продукт конкретного наименования методом выборочного контроля для каждой партии продукта по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы нетто продукта, органолептическим и физико-химическим показателям.

7.5 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.

8 Методы контроля

8.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809 со следующим дополнением к 2.6.2.

Для составления объединенной пробы от продукта в потребительской таре, включенного в выборку, весь отобранный продукт освобождают от потребительской тары. Затем продукт при помощи шпателя или пинцета освобождают от глазури, мучных кондитерских изделий, переносят в посуду, оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания (для замороженного продукта), отделяют пищевые продукты, добавки, находящиеся внутри творожной массы, кусочки пищевых продуктов (орехов, цукатов, изюма и других), тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу. Масса объединенной пробы продукта в потребительской таре равна массе продукции, включенной в выборку, за исключением массы глазури, мучных кондитерских изделий, пищевых продуктов, добавок, находящихся внутри творожной массы, кусочков пищевых продуктов (орехов, цукатов, изюма и других). Из объединенной пробы продукта выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г.

8.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и/или документа на продукт конкретного наименования.

8.3 Массовые доли жира, влаги, сахарозы и кислотность в продукте определяют после удаления глазури, мучных кондитерских изделий, пищевых продуктов, добавок внутри творожной массы, кусочков пищевых продуктов (орехов, цукатов, изюма, кураги, мармелада и т. п.).

8.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

8.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

8.6 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

8.7 Определение сахарозы — по ГОСТ 3628.

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

8.9 Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623.

8.10 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 и [9];
- мышьяка —по ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 и [9];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [10].

8.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452 и [11] — [13].

8.12 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р 51600 и [14] — [16].

8.13 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и [17], [18].

8.14 Определение радионуклидов — по [19].

8.15 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225, ГОСТ Р 52816;
- staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 52814;
- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12.

Правила проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р 51446.

8.16 Определение массовой доли витаминов — по ГОСТ 30627.1, ГОСТ 30627.2, ГОСТ 30627.3, ГОСТ 30627.4, ГОСТ 30627.5, ГОСТ 30627.6.

9 Транспортирование и хранение

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

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

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

9.3 Условия хранения и срок годности с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в соответствии с [20] и согласовывает в установленном порядке.

9.4 Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности продукта приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Примеры надписей на этикетках

Пример этикетной надписи № 1

Таблица А.1

Информационные данные	Текст на упаковке
Наименование продукта	Сырок творожный глазированный в шоколадной глазури с ванилином
Массовая доля жира	26,0 %
Наименование и местонахождение (юридический адрес, фактический адрес) изготовителя	По факту
Товарный знак изготовителя, торговая марка (логотип)	При наличии
Масса нетто	45 г
Состав продукта	Творог, сахар, шоколадная глазурь (сахар, жир растительный, какао-порошок, эмульгатор-лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному — ваниль), сливочное масло, ванилин
Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта	Жир — 28,0 г; белок — 10,1 г; углеводы — 30,0 г, в т.ч. сахароза — 26,6 г. Энергетическая ценность — 413 ккал
Условия хранения	Хранить при температуре от 0 °С до 6 °С
Срок годности	«Годен…(суток)»
Дата изготовления и упаковывания	«Изготовлен и упакован (число, месяц, год)»
Обозначение документа	ГОСТ Р 52790—2007
Информация о подтверждении соответствия	—

Пример этикетной надписи № 2

Таблица А.2

Информационные данные	Текст на упаковке
Наименование продукта	Сырок творожный глазированный в шоколадной глазури с орехами замороженный
Массовая доля жира	23, 0 %
Наименование и местонахождение (юридический адрес, фактический адрес) изготовителя	По факту
Товарный знак изготовителя, торговая марка (логотип)	При наличии
Масса нетто	50 г
Состав продукта	Творог, сахар, шоколадная глазурь (сахар, жир растительный, какао-порошок, эмульгатор-лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному — ванилин), сливочное масло, орехи
Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта	Жир — 26,5 г; белок — 8,0 г; углеводы — 33,0 г, в т.ч. сахароза — 28,0 г. Энергетическая ценность — 402 ккал
Условия хранения	Хранить при температуре не выше минус 18 °С. Размораживание производить в холодильнике при температуре не выше 10 °С
Срок годности	«Годен...(суток)»
Дата изготовления и упаковывания	«Изготовлен и упакован (число, месяц, год)»
Обозначение документа	Стандарт организации
Информация о подтверждении соответствия	—

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности продукта

Б.1 Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности продукта приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Режим хранения	Срок годности, сут, не более
Продукт охлажденный	От 0 °С до 6 °С включ.	14
Продукт замороженный	Не выше минус 18 °С	120

Библиография

[1] Федеральный закон № 88-ФЗ	Технический регламент на молоко и молочную продукцию
[2] СанПиН 2.3.2.1078—01	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[3] СанПиН 2.3.2.1293—03	Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[4] ОСТ 10-20—86	Цукаты. Технические условия
[5] ОСТ 10260—2000	Полуфабрикаты. Шоколадная масса и шоколадная глазурь. Технические условия
[6] ОСТ 10-93—87	Полуфабрикаты. Шоколадная масса и шоколадная глазурь. Технические условия
[7] ОСТ 10-92—87	Полуфабрикат жировая глазурь. Технические условия
[8] ОСТ 10-76—87	Полуфабрикат какао-масло. Технические условия
[9] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[10] МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[11] МУ 3151—84	Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
[12] МУ 4362—87	Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
[13] 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
[14] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[15] МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения. Минск-Москва, 1991 г.
[16] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17] МУК 4.1.787—99	Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
[18] 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
[19] МУК 2.6.1.1194—03	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[20] 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 2262

Ключевые слова: сырки творожные глазированные, подпрессованный творог, глазурь, определения, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 05.10.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 64 экз. Зак. 677.

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