РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ТВОРОГ.

Технические условия

РСТ РСФСР 371—89

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.146 Группа Н 17

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ТВОРОГ

Технические условия РСТ РСФСР 371—89

ОКП 92 2031 0000

Срок действия с 01.01.91 г.
до 01.01.96 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на творог, выработанный из пастеризованного коровьего молока и предназначенный для непосредственного употребления в пищу, выработки из него творожных изделий, творожных полуфабрикатов и при производстве плавленых сыров.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Творог должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Виды.

1.2.1. В зависимости от массовой доли жира в исходном сырье, творог вырабатывается следующих видов:

творог 18%-ной жирности;
творог 9%-ной жирности;
творог нежирный.

1.3. Характеристика продукта.

1.3.1. По органолептическим показателям творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Мягкая, мажущаяся, рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка. Для творога нежирного — незначительное выделение сыворотки.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные. Для творога с использованием восстановленного молока с привкусом сухого молока. Допускается слабокормовой привкус и наличие слабой горечи.
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

1.3.2. По физико-химическим показателям творог должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для творога		
	18% жирности	9% жирности	нежирного
Массовая доля жира, %, не менее	18,0	9,0	—
Массовая доля влаги, %, не более	65,0	73,0	80,0
Кислотность, °Т, не более	210	220	240
Температура при выпуске с предприятия, °С	6±2	6±2	6±2
Температура при выпуске с предприятия замороженного творога, °С	минус (6±2)	минус (6±2)	минус (6±2)
Фосфатаза	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует

Примечание. Допускаются в отдельных упаковочных единицах творога отклонения массовых долей жира и влаги ± 0,5%.

Массовые доли жира и влаги в средней пробе творога должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2, п. 1.3.2.

1.3.3. По микробиологическим показателям творог должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечных палочек в 0,00001 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются

1.4. Требования к сырью и материалам.

1.4.1. Для выработки творога должны применяться следующие сырье и основные материалы:

молоко коровье закупаемое по ГОСТ 13264;

молоко коровье цельное сухое распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 4495;

молоко коровье сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;

молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 21 °Т, полученное из молока, отвечающего требованиям ГОСТ 13264;

сливки из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 55%, кислотностью не более 12 °Т, полученные из молока, отвечающего требованиям ГОСТ 13264;

сливки пластические по ТУ 49 РСФСР 227;

закваска на чистых культурах молочнокислых стрептококков для творога по ОСТ 49 113;

закваска «Дарницкая», приготовленная на чистых культурах ароматообразующих штаммов молочнокислых стрептококков;

концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 49 559;

концентрат бактериальный жидкий мезофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 49 1025;

кальций хлористый кристаллический фармакопейный, 10 изд., ГФ 10;

кальций хлористый двуводный по ТУ 6—09—5077 или ТУ 6—09—4711;

порошок сычужный по ОСТ 49 114;

пепсин пищевой говяжий по ОСТ 49 96;

пепсин пищевой свиной по ОСТ 49 53;

препарат ферментный ВНИИМС по ОСТ 49 159;

вода питьевая по ГОСТ 2874;

кислота молочная по ГОСТ 490.

1.5. Маркировка.

1.5.1. На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена типографским способом несмывающейся непахнущей краской, разрешенной Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами, маркировка с указанием следующих информационных данных:

наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак для предприятия, его имеющего;

наименование вида творога;

масса нетто;

розничная цена;

информационные данные о массовых долях жира, белка, углеводов, калорийности и отклонениях массы нетто замороженного творога;

обозначение настоящего стандарта;

дата конечного срока реализации (наносится компостером или тиснением, или штемпелем). Для замороженного творога дата конечного срока реализации указывается в этикетке транспортной тары.

1.5.2. Транспортная тара должна иметь этикетку или ярлык, в которых должно быть указано:

наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак для предприятия, его имеющего;

наименование вида продукта;

масса брутто, тары, нетто;

розничная цена;

количество единиц и масса нетто каждой упаковочной единицы и каждого места — для творога в потребительской таре, уложенного в ящики;

дата конечного срока реализации;

номер партии и номер места;

обозначение настоящего стандарта.

1.5.3. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

1.6. Упаковка.

1.6.1. Творог должен упаковываться:

в потребительскую тару:

брикеты из пергамента марки В по ГОСТ 1341 вместимостью 250 г;

брикеты из фольги алюминиевой кашированной печатной по ТУ 48—21—469 вместимостью 250 г;

стаканчики из комбинированного материала для упаковки молочных продуктов по ТУ 49 673 вместимостью 500 г;

стаканчики из полистирола для молочных продуктов по ОСТ 10.166 вместимостью 400 г;

пакеты из пленки полиэтиленовой наполненной для упаковки молока и молочных продуктов по ТУ 6—19—353 вместимостью 250 г и 500 г;

коробочки из ленты полистирольной по ОСТ 49 136 и ленты полистирольной многослойной по ТУ10—10—556 или поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 вместимостью 250 и 500 г;

в транспортную тару:

бидоны 10—23 аТ по ГОСТ 17151 номинальной вместимостью 10 дм^3;

фляги металлические типа ФА и ФЛ по ГОСТ 5037 номинальной вместимостью 25, 38 дм^3 (вместимостью не более 30 кг);

бочки деревянные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм^3.

Допускается упаковывание творога в ящики картонные по ГОСТ 13515, ящики из гофрированного картона №№ 2, 4 по ГОСТ 13513 и ГОСТ 13512 вместимостью не более 15 кг;

ящики деревянные №№ 21, 26, 29 по ГОСТ 11354 вместимостью не более 15 кг;

ящики полимерные многооборотные №№ 3,5—8, 12 тип 1 по ОСТ 49 127 вместимостью не более 15 кг.

Ящики картонные, деревянные или полимерные должны иметь мешки-вкладыши из полимерных пленочных материалов по ОСТ 49 140 или из полиэтилена по ГОСТ 19360, или из полиэтиленовой пленки или рукавов пленки по ГОСТ 10354, из полиэтилена марки 15802—020 по ГОСТ 16337, или из пленки поливинилиденхлоридной «Повиден» марки ВУ по ТУ 6—01—1086, или других полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для упаковывания молочных продуктов.

Горловину мешка-вкладыша сваривают или туго перевязывают двойным узлом с перегибом.

1.6.2. Бидоны, фляги, бочки должны быть заполнены творогом, творог покрыт пергаментом по ГОСТ 1341 и плотно закрыт крышкой. Крышки бидонов и фляг должны быть уплотнены прокладками из пищевой резины или пергамента. Рекомендуется при упаковывании творога в бочки использовать мешки-вкладыши из полимерных пленочных материалов по ОСТ 49 140 или из полиэтилена по ГОСТ 19360 или из полиэтиленовой пленки или рукавов пленки по ГОСТ 10354, из полиэтилена марки 15802—020 по ГОСТ 16337 или из пленки поливинилиденхлоридной «Повиден» марки ВУ по ТУ 6—01—1086.

1.6.3. Бидоны, фляги, деревянные и полимерные ящики с упакованным в них творогом должны быть запломбированы, картонные — оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

1.6.4. Творог в потребительской таре выпускают с предприятия уложенным в ящики из картона по ГОСТ 13515, ящики из гофрированного картона № 2, 4 по ГОСТ 13513 и по ГОСТ 13512, полимерные многооборотные ящики №№ 3,5—8, 12 тип 1 по ОСТ 49 127, деревянные ящики №№ 21, 26, 29 по ГОСТ 11354 вместимостью не более 15 кг или контейнер универсальный типа Я-1-0ТА и Я-1-ОТА-1 по ТУ 400—28—386 (кроме брикетов в пергаментной упаковке).

1.6.5. Тара и материалы, применяемые для упаковки творога, должны обеспечивать сохранность продукта.

1.6.6. Масса нетто всех видов творога в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Вместимость потребительской тары, г	Масса нетто продукта в потребительской таре, г
250	250±6
400	400±8
500	500±10

Примечание. Отклонения массы нетто замороженного творога в потребительской таре принимаются по фактическому значению массы.

1.6.7. Дозировку творога в транспортную тару производят на весах среднего класса точности с НПВ не более 100 кг по ГОСТ 23676.

1.6.8. Допускается укрупнение грузовых мест в транспортные пакеты согласно ГОСТ 21929, средства скрепления по ГОСТ 21650. При формировании транспортных пакетов применяют универсальные поддоны по ГОСТ 22831 или плоские упрощенные поддоны по ГОСТ 9557.

Допускается транспортную тару с продуктом укладывать на поддоны в штабеля, формируя транспортные пакеты прямоугольной формы с параметрами по ГОСТ 24597.

1.6.9. Реализация творога в бочках через торговую сеть не допускается.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки творога — по ГОСТ 26809.

2.2. Каждая партия выпускаемого творога должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

номер удостоверения;

наименование или номер предприятия-изготовителя;

наименование вида продукта и номер партии;

количество мест и масса нетто;

данные результатов анализов по массовым долям жира и влаги, кислотности, температуре продукта, органолептической оценке и наличие фосфатазы;

дата и час выработки продукта с момента окончания технологического процесса;

дата конечного срока реализации;

обозначение настоящего стандарта.

2.3. Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата и час конечного срока реализации, а для замороженного творога — дата и час выпуска продукции с предприятия-изготовителя.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта, с определением данного показателя.

Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 26809.

3.2. Определение массовой доли жира—по ГОСТ 5867; влаги—по ГОСТ 3626; кислотности — по ГОСТ 3624; фосфатазы — по ГОСТ 3623; микробиологических показателей — по ГОСТ 9225; температуры и массы продукта — по ГОСТ 3622.

3.3. Питательную ценность устанавливают по нормативам, разработанным Министерством здравоохранения СССР.

3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Творог транспортируют в автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом или автомобилях-рефрижераторах, железнодорожным транспортом в изотермических вагонах с охлаждением или водным транспортом в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.2. Хранение творога должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» при температуре (4±2)°С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 18 часов.

Хранение творога, замороженного в скороморозильных аппаратах, не должно превышать при температуре не выше минус 18 °С в блоках 8 месяцев, в брикетах — 6 месяцев; при температуре не выше минус 25 °С в блоках — 12 месяцев, в брикетах — 7 месяцев.

Хранение фасованного творога (блоки, брикеты), замороженного в морозильных камерах, не должно превышать 6 месяцев при температуре не выше минус 18 °С.

Хранение замороженного творога в крупной таре (ящики, фляги, бочки) не должно превышать при температуре не выше минус 18 °С 4 месяца, при температуре не выше минус 25 °С — 6 месяцев.

Срок хранения замороженного творога с момента выпуска с предприятия не должен превышать 36 часов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

   ИСПОЛНИТЕЛИ:

   Е. А. Богданова, канд. техн. наук (руководитель темы); **В. Т. Цидельковская; И. М. Гущина,** канд. техн. наук; **С. К. Кутилина**
2. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР **И. С. Шатилов**
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ Госплана РСФСР от 27.12.89 г. № 57
4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Российским республиканским управлением Госстандарта СССР от 07.02.90 № 371—89
5. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 371—73
6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначения, на которые дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 490—79	1.4.1.
ГОСТ 1341—84	1.6.1., 1.6.2.
ГОСТ 2874—82	1.4.1.
ГОСТ 3622—68	3.2.
ГОСТ 3623—73	3.2.
ГОСТ 3624—67	3.2.
ГОСТ 3626—73	3.2.
ГОСТ 4495—87	1.4.1.
ГОСТ 5037—78	1.6.1.
ГОСТ 5867—69	3.2.
ГОСТ 8777—80	1.6.1
ГОСТ 9225—84	3.2.
ГОСТ 9557—87	1.6.8.
ГОСТ 10354—82	1.6.1., 1.6.2.

Обозначения, на которые дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 10970—87	141
ГОСТ 11354—82	161, 164
ГОСТ 13264—88	141, 153, 22, 51
ГОСТ 13512—81	161, 164
ГОСТ 13513—86	161, 164
ГОСТ 13515—80	161, 164
ГОСТ 14192—77	153
ГОСТ 16337—77	161, 162
ГОСТ 17151—81	161
ГОСТ 18251—87	163
ГОСТ 19360—74	161 162
ГОСТ 21650—76	168
ГОСТ 21929—76	168
ГОСТ 22831—77	168
ГОСТ 23676—79	167
ГОСТ 24597—81	168
ГОСТ 25250—82	161
ГОСТ 26809—86	21, 31
ОСТ 10 166—88	161
ОСТ 49 53—84	141.
ОСТ 49 96—75	141.
ОСТ 49 113—77	141.
ОСТ 49 127—78	161, 164.
ОСТ 49 140—88	161, 162
ОСТ 49 135—79	161
ОСТ 49 144—79	141.

Обозначения, на которые дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ОСТ 49 159—80	1.4.1.
ТУ 49 559—83	1.4.1.
ТУ 49 673—80	1.6.1.
ТУ 49 1025—83	1.4.1.
ТУ 6—01—1086—82	1.6.1., 1.6.2.
ТУ 6—09—4711—81	1.4.1.
ТУ 6—09—5077—87	1.4.1.
ТУ 6—19—353—87	1.6.1.
ТУ 10—10—556—87	1.6.1.
ТУ 48—21—469—80	1.6.1.
ТУ 400—28—386—81	1.6.4.
ТУ 49 РСФСР 227—79	1.4.1.

Подп. к печ. 22.03.90 г. Заказ № 429
[illegible]X90 /16 Объем 0,75 печ. л. Тираж 9000 Цена 25 коп.
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru