ГОСТ Р 52096—2003

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТВОРОГ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

29—1558

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГНУ ВНИМИ) при участии Института питания РАМН, Российского Союза предприятий молочной отрасли (РСПМО), ОАО «ОЧАКОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ОАО «ЧЕРКИЗОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ОАО «ОБНИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ООО «РостАгроКомплект», ЗАО «ВАЛИО САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», ОАО Смоленский молочный комбинат «РОСА», ОАО «ПЕТМОЛ. Санкт-Петербургский МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ № 1», ООО «ДАНОН ИНДУСТРИЯ», ООО «Хр.ХАНСЕН» по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. № 225-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартинформ, 2008

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТВОРОГ

Технические условия

Tvorog.
Specifications

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую тару творог (далее — продукт), изготовляемый из коровьего молока и предназначенный для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами.

Требования безопасности изложены в 5.4—5.7, 5.9.1, требования к качеству — 5.2, 5.3, требования к маркировке — 5.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. 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 4495—87* Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ Р 50460—92 Знак соответствия при обязательной сертификации. Форма, размеры и технические требования

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания.

Издание официальное

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия
ГОСТ Р 52791—2001 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
ОСТ 10 288—2001 Препараты ферментные молокосвертывающие
СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3 Определения

В настоящем стандарте использованы термины по ГОСТ Р 52738 — пункты 4.1—4.2, по ГОСТ 17527 — пункт 5.9.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от молочного сырья подразделяют на:
- из натурального молока;
- из нормализованного молока;
- из восстановленного молока;
- из рекомбинированного молока;
- из их смесей.

4.2 Продукт по 4.1 (кроме «из натурального молока») в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:
- обезжиренный;
- нежирный;
- классический;
- жирный.

5 Общие технические требования

5.1 Продукт изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

5.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта — незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

5.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира продукта, %:	
обезжиренного	1,8
нежирного	2,0; 3,0; 3,8
классического	4,0; 5,0; 7,0; 9,0; 12,0; 15,0; 18,0
жирного	19,0; 20,0; 23,0
Примечание — Фактические значения массовых долей жира продукта должны быть не более нормы для «обезжиренного» и не менее норм для «нежирного», «классического», «жирного» продуктов.	

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта													
	обезжиренного	нежирного			классического							жирного		
Массовая доля жира, %	Не более 1,8	Не менее			Не менее							Не менее		
		2,0	3,0	3,8	4,0	5,0	7,0	9,0	12,0	15,0	18,0	19,0	20,0	23,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0				16,0				14,0					
Массовая доля влаги, %, не более	80,0	76,0			75,0		73,0		70,0		65,0			60,0
Кислотность, °Т	От 170 до 240	От 170 до 230					От 170 до 220		От 170 до 210					От 170 до 200
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2													

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 2.3.2.1078.

5.5 Микробиологические показатели продукта должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности — не менее 10^6.

5.6 Фосфатаза в продукте не допускается.

5.7 Требования к сырью

5.7.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ Р 52054;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 37;
- концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков КМС-сух. (Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis), Lactococcus lactis subsp. lactis Streptococcus thermophilus) по [1];
- концентрат бактериальный сухой КМТС-сух. (Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis) и Streptococcus thermophilus) по [2];
- закваски МСТ, МСТ — «Каунасская», ТС, МТТ (Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis) и Streptococcus thermophilus, Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum в различных соотношениях) по [3];
- фермент сычужный по [4];
- пепсин пищевой говяжий по [5], [6];
- пепсин пищевой свиной по [7];
- препараты ферментные по ОСТ 10 288—2001, [8];
- кальций хлористый кристаллический фармакопейный по [9];
- кальций хлористый двуводный по [10], [11];
- вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074 (для рекомбинированного или восстановленного молока).

5.7.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078, СанПиН 2.1.4.1074.

5.7.3 Допускается использование импортного сырья, по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.7.1, 5.7.2, и разрешенного к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России и не изменяющего природу продукта.

5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка единицы потребительской тары должна содержать следующие информационные данные о продукте:

- наименование продукта (должно состоять из терминов по ГОСТ Р 52738).

Наименование продукта состоит из термина «творог»; термина, характеризующего массовую долю жира продукта;

- норму массовой доли жира (в процентах), соответствующую требованиям таблицы 2.

Для продукта, изготовленного из натурального молока, массовую долю жира указывают: «От . . . до . . .»;

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- массу нетто продукта (г или кг);
- информацию о составе продукта.

Информацию об используемом молочном сырье указывают после слов: «Состав: изготовлен из . . .» в соответствии с требованиями 4.1.

Закваски, бактериальные концентраты, ферменты, кальций хлористый указывают после слов: «с использованием» . . .»;

- пищевую ценность (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) указывают как массу белков, жиров, углеводов, килокалорий и/или килоджоулей в 100 г продукта.

Пищевую ценность продукта, изготовляемого из натурального молока, указывают в виде диапазонов килокалорий и/или килоджоулей, содержащихся в 100 г продукта;

- количество молочнокислых микроорганизмов (в соответствии с требованиями 5.5);
- условия хранения (информацию об условиях хранения указывают одним температурным режимом);
- дату изготовления [наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно время, число и месяц изготовления, после слов: «изготовлен (час, число, месяц) . . .»];
- срок годности [наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно время, число и месяц окончания срока годности, после слов: «годен до (час, число, месяц) . . .»].

Допускается для продукта со сроком годности менее 100 ч наносить двузначное число, обозначающее срок годности в часах, после слов: «годен (час) . . .».

Допускается для продукта со сроком годности более 100 ч наносить двузначное число, обозначающее срок годности в сутках, после слов: «годен (сут) . . .»;

- обозначение настоящего стандарта (допускается наносить без указания года утверждения);
- информацию о сертификации продукта (наносит изготовитель в виде знака соответствия по ГОСТ Р 50460).

5.8.2 Маркировка многооборотной тары должна содержать следующие информационные данные, указываемые на ярлыках или листах-вкладышах:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто продукта в единице потребительской тары;
- количество единиц потребительской тары;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта.

На ярлыки или листы-вкладыши также наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.8.3 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- условия хранения;

- срок годности;
- массу брутто;
- количество единиц многооборотной тары;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.4 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.

5.9 Упаковка

5.9.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и/или технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов.

5.9.2 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

5.9.3 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или многооборотной тары без их деформации.

5.9.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) — в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование (номер) и адрес предприятия-изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны происхождения, товарный знак производителя (при наличии);
- наименование продукта (с учетом массовой доли жира по 4.2);
- номер партии;
- количество единиц потребительской тары;
- данные результатов анализов по показателям, предусмотренным разделом 5;
- время и дату изготовления;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 Порядок и периодичность контроля за содержанием химических и микробиологических загрязнителей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.

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

7.4 Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623.

7.5 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.8 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

7.9 Определение содержания молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

7.10 Определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

7.11 Определение радионуклидов осуществляют по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

7.12 Определение микробиологических показателей проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Условия хранения и сроки годности продукта устанавливает изготовитель.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 10-02-02-789-31—90 Концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков «КМС-сух.»
[2] ТУ 9229-127-00419785—98 Концентрат бактериальный сухой мезофильных и термофильных молочнокислых стрептококков «КМТС-сух.»
[3] ТУ 10-02-02-789-65—91 Закваски бактериальные, дрожжи и тест-культуры
[4] ТУ 9219-002-05331581—98 Фермент сычужный пищевой
[5] ТУ 9219-560-00419779—2000 Пепсин пищевой говяжий
[6] ТУ 9219-564-00419779—2000 Пепсин пищевой говяжий «НТ»
[7] ТУ 9219-560-00419779—2000 Пепсин пищевой свиной
[8] ТУ 9219-004-05331581—98 Препараты ферметные молокосвертывающие
[9] Кальций хлористый кристаллический фармакопейный ГФ 10, 10 изд.
[10] ТУ 6-09-5077—83 Кальций хлористый двуводный
[11] ТУ 6-09-4711-81 Кальций хлористый двуводный

УДК 637.352:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2200

Ключевые слова: творог, определения, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Изменение № 1 ГОСТ Р 52096—2003 Творог. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 377-ст

Дата введения 2009—07—01

Раздел 1. Первый абзац после слов «из коровьего молока» дополнить словами: «и/или молочных продуктов».

Раздел 2 дополнить ссылками:

«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 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 52688—2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия»;

заменить ссылки:

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

ГОСТ 17527—86 на ГОСТ 17527—2003;

«ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия» на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 10970—87, ГОСТ Р 50460—92, СанПиН 2.3.2.1078—2001 и их наименования.

Раздел 3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51917 — пункты 4.1 — 4.2» на ГОСТ Р 52738.

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и консистенция» заменить слова: «Для нежирного продукта» на «Для обезжиренного продукта».

Пункт 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 49)

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее													
	обезжиренного, менее 1,8	2,0	3,0	3,8	4,0	5,0	7,0	9,0	12,0	15,0	18,0	19,0	20,0	23,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0				16,0				14,0					
Массовая доля влаги, %, не более	80,0	76,0			75,0		73,0		70,0	65,0				60,0
Кислотность, °Т, не более	240		230				220		210					200
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2													

Пункты 5.4, 5.5, 5.7.2. Заменить ссылку: **СанПиН** 2.3.2.1078 на «**нормативные правовые акты Российской Федерации**».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, **установленным в нормативных правовых актах** Российской Федерации».

Пункт 5.7.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

четвертый абзац исключить;

седьмой, восьмой абзацы изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для творога, состоящие из лактокок-

(Продолжение см. с. 50)

ков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по [1];

- препараты ферментные по ГОСТ Р 52688»;

девятый абзац исключить.

Пункт 5.7.3. Заменить слова: «импортного» на «другого», «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Пункты 5.8.1 — 5.8.3 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары — в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации со следующим дополнением:

- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от... до..., в процентах»;

- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира.

5.8.2 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.8.3 Маркировка многооборотной тары и транспортного пакета — в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункт 5.9.2 дополнить ссылкой: ГОСТ 26663.

Пункт 5.9.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.9 дополнить подпунктом — 5.9.5:

«5.9.5 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776».

Пункты 6.2, 7.4 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.

7.4 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623».

Пункт 7.8 дополнить ссылкой: ГОСТ 30648.2.

Пункты 7.10 — 7.12. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиография. Позицию [1] изложить в новой редакции:

«[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия»;

позиции [2], [3] исключить.

(ИУС № 2 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru