ГОСТ Р 52094—2003

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЯЖЕНКА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

27—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. № 223-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

РЯЖЕНКА

Технические условия

Ryazhenka. Specifications

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованную в потребительскую тару ряженку (далее — продукт), изготовляемую из коровьего молока, подвергнутого топлению перед сквашиванием, предназначенную 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 — в 5.2, 5.3, требования к маркировке — в 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 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—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
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 5.10.

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 в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:
- обезжиренный;
- нежирный;
- маложирный;
- классический;
- жирный;
- высокожирный.

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
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних запахов и привкусов
Цвет	Светло-кремовый, равномерный по всей массе
Консистенция и внешний вид	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования

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	0,1
нежирного	0,3; 0,5; 1,0
маложирного	1,2; 1,5; 2,0; 2,5
классического	2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5
жирного	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0
высокожирного	7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 9,0; 9,5
Примечание — Фактические значения массовых долей жира продукта должны быть не более нормируемого номинального значения для диапазона массовой доли жира «обезжиренного» и не менее норм для «нежирного», «маложирного», «классического», «жирного», «высокожирного» продуктов.	

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта					
	обезжиренного	нежирного	маложирного	классического	жирного	высокожирного
Массовая доля белка, %, не менее	2,8			2,6		
Кислотность, °Т, не более	От 70 до 110					
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2					

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные 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 10^7.

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;
- закваски «ТВп», «ТНВп», «Стрептотерм» (Streptococcus thermophilus) по [1];
- концентрат бактериальный замороженный термофильных молочнокислых стрептококков КТС-зам. (Streptococcus thermophilus) по [2];
- концентрат бактериальный сухой термофильных молочнокислых стрептококков КТС-сух. (Streptococcus thermophilus) по [3];
- 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, 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 «ряженка» и 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 или бактериальные концентраты 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: «От . . . до . . .» в килокалориях и/или килоджоулях 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 групповой упаковки и транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

- 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.

5.8.3 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 продукта в единице потребительской тары;
- количество единиц потребительской тары;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.4 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу брутто;
- количество единиц групповой упаковки или многооборотной, или транспортной тары;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.5 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.8.6 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые

поверхности групповой упаковки и транспортной тары по 5.8.2 и транспортного пакета по 5.8.4 допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.8.7 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 групповой упаковки, 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 групповой упаковки, и/или транспортной 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 загрязнений устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, цвета, вкуса и запаха 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 массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

7.6 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.7 Определение содержания молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

7.8 Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623.

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

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

7.11 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 10-02-02-789-65—91 Закваски бактериальные, дрожжи и тест-культуры

[2] ТУ 9229-166-00419785—99 Концентрат бактериальный замороженный термофильных молочнокислых стрептококков (КТС-зам.)

[3] ТУ 9229-201-00419785—2000 Концентрат бактериальный сухой термофильных молочнокислых стрептококков (КТС-сух.)

УДК 637.146.2:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКП 92 2200

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

Изменение № 1 ГОСТ Р 52094—2003 Ряженка. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 374-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 Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами»;

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 37—91, 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 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 43)

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее					
	обезжиренного, менее 0,5	0,5; 1,0	1,2; 1,5; 2,0; 2,5	2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0	7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9
Массовая доля белка, %, не менее	2,8					
Кислотность, °Т	От 70 до 110 включ.					
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, шестой, восьмой, девятый абзацы исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для ряженки, состоящие из термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки [1]»;

десятый абзац. Исключить слова: «(для рекомбинированного или восстановленного молока)».

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

Пункты 5.8.1, 5.8.2 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары — в соответствии с норма-

(Продолжение см. с. 44)

тивными 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, транспортной тары, многооборотной тары, транспортного пакета в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункты 5.8.3, 5.8.4 исключить.

Пункт 5.8.5 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

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, 7.8 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.

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

Пункты 7.9—7.11. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

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

(ИУС № 2 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru