ГОСТ 7616—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

10—1558

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.1:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ

Технические условия

Hard rennet cheeses. Specifications

ГОСТ 7616—85

МКС 67.100.30
ОКП 92 2511; 92 2512

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на твердые сычужные сыры, вырабатываемые из коровьего молока.

1. АССОРТИМЕНТ, ФОРМА, РАЗМЕРЫ И МАССА

1.1. Твердые сычужные сыры подразделяют на:

прессуемые, с высокой температурой второго нагревания: советский, швейцарский, алтайский;

прессуемые, с низкой температурой второго нагревания: голландский круглый, голландский брусковый, костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;

самопрессующиеся, с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи: латвийский.

1.2. По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование	Форма	Размер, см				Масса, кг
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Советский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	48—50	18—20	12—17	—	11,0—18,0
Швейцарский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	—	—	12—18	65—80	40,0—90,0
Алтайский	То же	—	—	12—16	32—36	12,0—18,0
Голландский круглый	Шаровидный с равномерной осадкой	—	—	10—16	12—16	1,8—2,5
Голландский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округлыми гранями	24—30	12—15	9—12	—	2,5—6,0
Костромской	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	8—11	24—28	3,5—7,5

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

Продолжение табл. 1

Наименование	Форма	Размер, см				Масса, кг
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Ярославский	Высокий цилиндр, допускается слегка овальное сечение	—	—	25—35	8—10	2,0—3,0
Эстонский	То же	—	—	30—35	8—10	2,0—3,0
Степной	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	26—28	26—28	9—11	—	6,5—9,5
Угличский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24—30	12—15	9—12	—	2,5—6,0
Латвийский	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	14—15	14—15	7—9	—	1,5—2,5

Примечание. При бессалфеточном прессовании сыров допускаются более острые грани.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сыры должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки сыров должны применяться следующие сырье и основные материалы:

молоко коровье заготовляемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

сливки и обезжиренное молоко, полученные из коровьего молока, соответствующие требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

закваска бактериальная и препараты бактериальные, биологический препарат (гидролизат) и гидролизованная бактериальная закваска — по нормативно-технической документации;

молокосвертывающие ферментные препараты, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830*, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная; для посолки в зерне не ниже сорта «Экстра»;

калий азотнокислый — по ГОСТ 4217;

селитра калиевая техническая — по ГОСТ 19790, марок А, Б, В высшей категории качества;

натрий азотнокислый — по ГОСТ 4168;

кальций хлористый технический — по ГОСТ 450, не ниже первого сорта;

кальций хлористый — по ТУ 6—09—4711;

кальций хлористый 2-водный — по ТУ 6—09—5077;

составы для покрытия поверхности сыров, полимерные пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

2.3. По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов в твердых сычужных сырах не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Министерства здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89*.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

Таблица 2

Наименование	Массовая доля, %		
	жира в сухом веществе	влаги, не более	поваренной соли
Советский	50,0±1,6	42,0	1,5—2,5
Швейцарский	50,0±1,6	42,0	1,5—2,5
Алтайский	50,0±1,6	42,0	1,5—2,0
Голландский круглый	50,0±1,6	43,0	1,5—3,0
Голландский брусковый	45,0±1,6	44,0	1,5—3,0
Костромской	45,0±1,6	44,0	1,5—2,5
Ярославский	45,0±1,6	44,0	1,5—2,5
Эстонский	45,0±1,6	44,0	1,5—2,5
Степной	45,0±1,6	44,0	2,0—3,0
Угличский	45,0±1,6	45,0	1,5—2,5
Латвийский	45,0±1,6	48,0	2,0—2,5

Примечание. Допускалось в отдельных случаях отклонение по массовой доле жира в сухом веществе продукта до 2% в сторону уменьшения против установленного настоящим стандартом до 1 января 1987 г.

2.4. Сыры должны выпускаться для реализации в возрасте, суток, не менее:

эстонский	—30;
костромской	—45;
голландский брусковый, ярославский, угличский, латвийский	—60;
голландский круглый, степной	—75;
советский	—90;
алтайский	—120;
швейцарский	—180.

Допускается выпускать для реализации голландский круглый, голландский брусковый сыры в возрасте не менее 45 сут, вырабатываемые с использованием повышенной дозы закваски и получившие суммарную балльную оценку органолептических показателей качества не менее 92 баллов. Возраст сыра определяют с даты выработки.

2.5. По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет теста
Советский	Корка прочная, ровная, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом. На поверхности допускаются отпечатки серпянки.	Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный	Тесто пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Продолжение табл. 3

Наименование	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет теста
Швейцарский	Корка прочная, ровная, без повреждений и морщин, слегка шероховатая с отпечатками серпянки. На поверхности допускается прочный сухой налет серовато-белого цвета. Допускается покрывать сыр парафиновыми, полимерными или комбинированными составами	Выраженный сырный, сладковато-пряный	Тесто пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Алтайский	Корка прочная, ровная, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными или комбинированными составами. На поверхности допускаются отпечатки серпянки.	Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный	Тесто пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или слегка овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Голландский круглый	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости	Тесто пластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Голландский брусковый	То же	То же	То же	То же	То же
Костромской	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Умеренно выраженный сырный, кисловатый	Тесто нежное пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Ярославский	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Выраженный сырный, слегка кисловатый	Тесто нежное пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной формы	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Эстонский	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается наличие легкой пряности	Тесто пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, слегка овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе

Продолжение табл. 3

Наименование	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет теста
Степной	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты	Тесто пластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Угличский	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая специальными парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый	Тесто нежное, слегка ломкое на изгибе, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе
Латвийский	Корка ровная, упругая, без повреждений, без толстого подкоркового слоя, покрытая тонким слоем слизи	Выраженный сырный, острый, слегка аммиачный	Тесто пластичное, нежное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой или овальной формы, расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе

Примечания:

1. При бессалфеточном прессовании на поверхности сыра допускаются отпечатки перфорации.
2. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра.

2.6. Органолептические показатели качества сыра, а также упаковку и маркировку оценивают по 100-балльной системе в соответствии с табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Оценка, баллы
Вкус и запах	45
Консистенция	25
Рисунок	10
Цвет теста	5
Внешний вид	10
Упаковка и маркировка	5

Примечание. Голландские сыры, допущенные к реализации со сроком созревания не менее 45 сут, должны иметь балльную оценку по показателям:

вкус и запах —45—40;
консистенция —25—23;
рисунок —10—9;
цвет теста —5;
внешний вид —10;
упаковка и маркировка —5.

2.7. Сыры по показателям качества, состоянию упаковки и маркировки оценивают в соответствии с табл. 5. Результаты оценки в баллах суммируются.

Таблица 5

Наименование и характеристика показателя	Сыры прессуемые, с высокой температурой второго нагревания		Сыры прессуемые, с низкой температурой второго нагревания		Сыры самопрессующиеся, с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи	
	Скидка баллов	Балльная оценка	Скидка баллов	Балльная оценка	Скидка баллов	Балльная оценка
Вкус и запах (45 баллов)						
1. Отличный	0	45	0	45	0	45
2. Хороший	1—2	44—43	1—2	44—43	1—2	44—43
3. Хороший вкус, но слабо выраженный аромат	3—5	42—40	3—5	42—40	3—5	42—40
4. Удовлетворительный (слабо выраженный)	6—8	39—37	6—8	39—37	6—8	39—37
5. Слабая горечь	6—8	39—37	6—8	39—37	6—8	39—37
6. Слабокормовой	7—8	38—37	6—8	39—37	6—8	39—37
7. Кислый	9—12	36—33	8—10	37—35	8—10	37—35
8. Кормовой	9—12	36—33	9—12	36—33	9—12	36—33
9. Затхлый	9—12	36—33	9—12	36—33	9—12	36—33
10. Горький	10—15	35—30	9—15	36—30	9—15	36—30
11. Салистый привкус	10—13	35—32	10—13	35—32	10—13	35—32
Консистенция (25 баллов)						
12. Отличная	0	25	0	25	0	25
13. Хорошая	1	24	1	24	1	24
14. Удовлетворительная	2	23	2	23	2	23
15. Твердая (грубая)	3—9	22—16	3—9	22—16	3—9	22—16
16. Резинистая	5—10	20—15	5—10	20—15	5—10	20—15
17. Несвязная (рыхлая)	5—8	20—17	5—8	20—17	5—8	20—17
18. Крошливая	6—10	19—15	6—10	19—15	6—10	19—15
19. Колющаяся (самокол)	4—15	21—10	4—15	21—10	4—15	21—10
Цвет (5 баллов)						
20. Нормальный	0	5	0	5	0	5
21. Неравномерный	1—2	4—3	1—2	4—3	1—2	4—3
Рисунок (10 баллов)						
22. Нормальный для данного вида сыра	0	10	0	10	0	10
23. Неравномерный (по расположению)	1—2	9—8	1—2	9—8	1—2	9—8
24. Рваный	3—4	7—6	3—4	7—6	3—4	7—6
25. Щелевидный	3—5	7—5	3—5	7—5	1—2	9—8
26. Отсутствие глазков	7	3	3	7	3	7
27. Мелкие глазки (меньше 5 мм в поперечнике)	3—5	7—5	0—1	10—9	0	10
28. Сетчатый	4—5	6—5	4—5	6—5	4—5	6—5
29. Губчатый	5—7	5—3	5—7	5—3	5—7	5—3
Внешний вид (10 баллов)						
30. Хороший с нормальным овалом или осадкой	0	10	0	10	0	10
31. Удовлетворительный	1	9	1	9	1	9
32. Поврежденное парафинированное или комбинированное покрытие	1—2	9—8	1—2	9—8	1—2	9—8

Продолжение табл. 5

Наименование и характеристика показателя	Сыры прессуемые, с высокой температурой второго нагревания		Сыры прессуемые, с низкой температурой второго нагревания		Сыры самопрессующиеся, с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи	
	Скидка баллов	Балльная оценка	Скидка баллов	Балльная оценка	Скидка баллов	Балльная оценка
33. Поврежденная корка	2—4	8—6	2—4	8—6	2—4	8—6
34. Слегка деформированные сыры	2—4	8—6	2—4	8—6	2—4	8—6
35. Подопревшая корка	3—6	7—4	3—6	7—4	3—6	7—4
Упаковка и маркировка (5 баллов)						
36. Хорошая	0	5	0	5	0	5
37. Удовлетворительная	1	4	1	4	1	4

Примечание. При наличии двух или нескольких пороков по каждому из показателей таблицы балльной оценки («вкус и запах», «консистенция», «рисунок», «внешний вид») скидка делается по наиболее обесценивающему пороку.

2.8. В зависимости от общей балльной оценки сыры относятся к одному из сортов, указанных в табл. 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Наименование сорта	
	Высший	Первый
Общая оценка, баллы	100—87	86—75
Оценка по вкусу и запаху, баллы, не менее	37	34

Примечание. Сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 34 баллов или общую оценку менее 75 баллов, а также не соответствующие требованиям стандарта по размерам, форме, массе и физико-химическим показателям, к реализации не допускаются, а подлежат промышленной переработке на пищевые цели.

2.9. К реализации не допускаются сыры с прогорклым, тухлым, гнилостным и резко выраженным салистым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов, химикатов и наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2—3 см), с сильно подопревшей коркой, подлежащие парафинированию, но выпущенные без парафина, с нарушением герметичности пленки и с развитием на поверхности сыра под пленкой плесени и другой микрофлоры.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 26809.

Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов осуществляется в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.2. Определение массовой доли поваренной соли в сыре проводят периодически не реже одного раза в месяц — по ГОСТ 3627.

3.3. Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626, жира — по ГОСТ 5867*.

---

* На территории Российской Федерации в части раздела 4 действует ГОСТ Р 51457—99.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и антибиотиков — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, и ГОСТ 23452.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.4. Органолептическую оценку сыра проводят при температуре продукта (18±2) °С.

4. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений:

массовой доли жира в сухом веществе, в процентах;

номера предприятия-изготовителя;

сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке).

Производственная марка наносится на сыр несмываемой безвредной краской, разрешенной Министерством здравоохранения СССР, с помощью штемпеля, а дата выработки и номер варки — путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр или оттиска металлических цифр, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Форму и размер производственной марки устанавливают в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе сыра в соответствии с табл. 7.

Таблица 7

Массовая доля жира в сухом веществе сыра, %	Наименование сыра	Форма марки	Размер марки
50	Советский, швейцарский, алтайский	Квадрат	Сторона квадрата 60 мм
50	Голландский круглый	Квадрат	Сторона квадрата 23 мм
45	Голландский брусковый, костромской, степной	Правильный восьмиугольник	Наибольшее расстояние между противоположными углами 60 мм
45	Ярославский, эстонский, угличский, латвийский	Правильный восьмиугольник	Наибольшее расстояние между противоположными углами 30 мм

Количество и порядок расположения марок на сыре указаны на черт. 1—11.

Марка наносится на одно из полотен сыра ближе к торцовой поверхности.

На латвийском сыре производственную марку и дату выработки допускается наносить на пергамент (ГОСТ 1341) или подпергамент (ГОСТ 1760), в который должны быть завернуты сыры перед упаковыванием в деревянные ящики.

Допускается, кроме указанной маркировки, наклеивать на сыр этикетку, утвержденную в установленном порядке.

При упаковывании сыра в полимерные пленки производственную марку допускается наносить непосредственно на пленку. Кроме того, допускается наносить на пленку красочную этикетку с обозначениями:

наименования сыра;

массовой доли жира в сухом веществе сыра, в процентах;

наименования министерства.

При нанесении всех необходимых обозначений на пленку (на заводе-изготовителе пленки) способом непрерывной печати производственная марка располагается в одном или нескольких местах на пленке по центру полотна сыра.

4.2. Сыры должны быть упакованы в дощатые ящики — по ГОСТ 10131 и деревянные барабаны — по ТУ 10—10—04—05.

Сыры советский, голландские, степной, ярославский, костромской, эстонский, угличский и латвийский упаковывают в тару с перегородками. Допускается упаковывать сыры в тару без перегородок.

Сыры перед упаковыванием в тару завертывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273 или пергамент по ГОСТ 1341, или подпергамент по ГОСТ 1760.

В каждый ящик или барабан помещают сыры одного наименования, сорта, одной даты выработки и одного номера варки. Допускается упаковывание сыров разных дат выработки с маркировкой «сборный».

Для реализации сыров внутри областей и республик, не имеющих областного деления, в которых они выработаны, и одногородних перевозок допускается упаковывание сыров в картонные ящики — по ГОСТ 13511 и ГОСТ 13513.

4.3. На одну из торцовых сторон тары с сыром несмываемой краской с помощью трафарета или путем наклеивания этикетки наносят маркировку с обозначением:

товарного знака предприятия (объединения) и (или) наименования (номера) предприятия-изготовителя, базы, холодильника с индексом области (края, республики);

наименования сыра и сорта;

номера варки и даты выработки;

порядкового номера места с начала месяца;

массы нетто, брутто, тары и количества упакованных сыров;

массовой доли жира в сухом веществе сыра, в процентах;

обозначения настоящего стандарта;

прейскурантного номера тары.

Реализация твердых сычужных сыров в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой (жир, белок и витамины А, B_2) и энергетической ценности 100 г продукта с 01.01.88.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. Транспортная маркировка с нанесением манипуляционного знака «Беречь от солнечных лучей» — по ГОСТ 14192.

4.5. Транспортирование сыров должно производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, а в пакетированном виде — по ГОСТ 24597.

4.6. При перевозках сыра с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейнерами.

4.7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

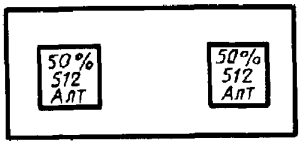
4.8. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85 %—90 % или при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха 80 %—85 %. Качество сыра проверяется не реже, чем один раз в 30 сут. По результатам этих проверок выносится решение о возможности дальнейшего хранения сыров без снижения их балльной оценки.

4.9. Сыры должны храниться на стеллажах или упакованными в тару, уложенную штабелями на рейках, поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,5 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

4.10. Хранение сыра совместно с рыбой, копченостями, фруктами, овощами и другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

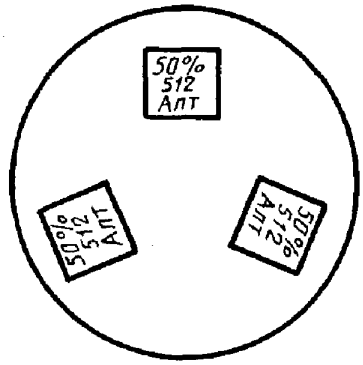
РАСПОЛОЖЕНИЕ МАРОК НА СЫРАХ

Советский



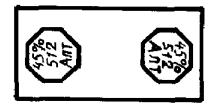
Черт. 1

Алтайский



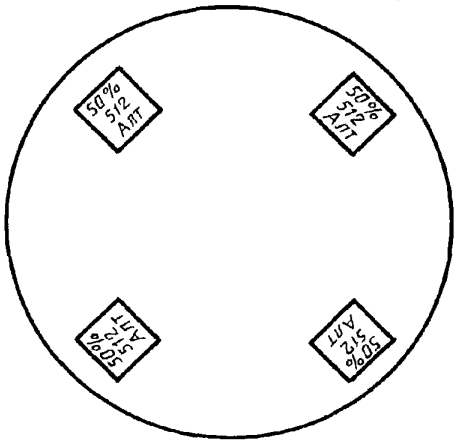
Черт. 2

Голландский брусковый



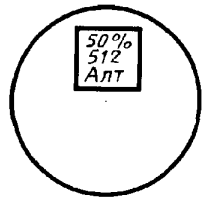
Черт. 3

Швейцарский



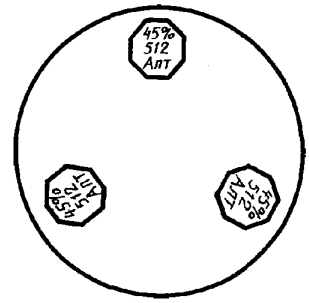
Черт. 4

Голландский круглый



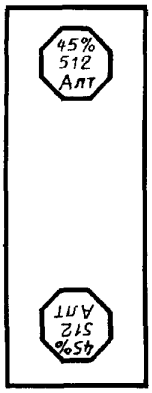
Черт. 5

Костромской



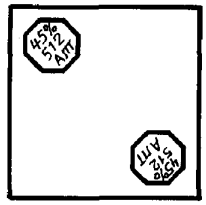
Черт. 6

Ярославский



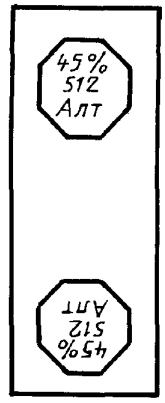
Черт. 7

Степной



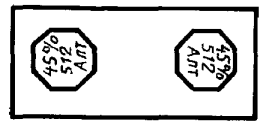
Черт. 8

Эстонский



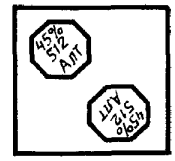
Черт. 9

Угличский



Черт. 10

Латвийский



Черт. 11

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н. П. Захарова, канд. техн. наук; **Л. К. Марьинская,** канд. техн. наук; **В. К. Неберт,** канд. техн. наук; **Р. П. Виноградова,** канд. техн. наук; **Т. Д. Телегина; А. И. Гончаров,** канд. техн. наук; **Ю. П. Андрианов,** канд. техн. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.07.85 № 2306

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7616—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450—77	2.2	ГОСТ 15846—2002	4.7
ГОСТ 1341—97	4.1; 4.2	ГОСТ 19790—74	2.2
ГОСТ 1760—86	4.1; 4.2	ГОСТ 23452—79	3.3
ГОСТ 3626—73	3.3	ГОСТ 24597—81	4.5
ГОСТ 3627—81	3.2	ГОСТ 26809—86	3.1
ГОСТ 4168—79	2.2	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 4217—77	2.2	ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 5867—90	3.3	ГОСТ 26931—86	3.3
ГОСТ 8273—75	4.2	ГОСТ 26932—86	3.3
ГОСТ 10131—93	4.2	ГОСТ 26933—86	3.3
ГОСТ 13511—2006	4.2	ГОСТ 26934—86	3.3
ГОСТ 13513—86	4.2	ТУ 6-09-4711—81	2.2
ГОСТ 13830—91	2.2	ТУ 6-09-5077—87	2.2
ГОСТ 14192—96	4.4	ТУ 10-10-04-05—89	4.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2396

6. ИЗДАНИЕ (сентябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в январе 1986 г., мае 1987 г., июле 1990 г. (ИУС 6—86, 8—87, 10—90)

gost.e-ecolog.ru