Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Технические условия

Pasteurized cow's milk.
Specifications

ГОСТ 13277—79

ОКП 92 2000

Дата введения 01.01.81

Настоящий стандарт распространяется на пастеризованное коровье молоко.

Пастеризованным называют молоко, подвергнутое тепловой обработке при определенных температурных режимах и затем охлажденное.

1. ВИДЫ

1.1. Пастеризованное коровье молоко должно вырабатываться следующих видов:
пастеризованное, 2,5 % жира;
пастеризованное, 3,2 % жира;
пастеризованное, 6 % жира;
топленое, 4 % жира;
топленое, 6 % жира;
белковое, 1 % жира;
белковое, 2,5 % жира;
с витамином С, 3,2 % жира;
с витамином С, 2,5 % жира;
с витамином С, нежирное;
нежирное;
пастеризованное, 1,5 % жира;
пастеризованное, 3,5 % жира.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Пастеризованное коровье молоко должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для производства пастеризованного коровьего молока должны применяться следующие сырье и основные материалы:

молоко коровье, заготовляемое не ниже II сорта по ГОСТ 13264*;

молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 19 °Т;

пахта, получаемая при производстве сладкосливочного несоленого масла, кислотностью не более 19 °Т, плотностью не менее 1,027 г/см^3;

сливки из коровьего молока с массовой долей жира не более 30 % и кислотностью не более 16 °Т;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 13264—70, кроме требований к молоку—сырью для детского питания.

gost.e-ecolog.ru

молоко коровье цельное сухое распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 4495;
молоко коровье сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;
сливки сухие распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 1349;
молоко сгущенное обезжиренное по нормативной документации;
вода питьевая по ГОСТ 2874* (для восстановления сухих молочных продуктов);
пахта сухая распылительной сушки по нормативной документации;
витамин С по ГФ СССР — X ст. 6;
витамин С по ГФ СССР-X ст. 6 или его модификация в виде аскорбината натрия по ТУ 64—5—149—89.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. По органолептическим показателям пастеризованное коровье молоко должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без осадка. Для молока топленого и пастеризованного 4 и 6 %-ной жирности без отстоя сливок
Вкус и запах	Чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов Кроме того, для топленого молока хорошо выраженный привкус пастеризации, для молока, выработанного с применением сухих или сгущенных молочных продуктов — сладковатый привкус
Цвет	Белый, со слегка желтоватым оттенком, для топленого — с кремовым оттенком, для нежирного — со слегка синеватым оттенком

2.4. По физико-химическим показателям пастеризованное коровье молоко должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Вид молока	Показатели и нормы						
	Массовая доля жира, %, не менее	Плотность, г/см^3, не менее	Кислотность, °Т, не более	Степень чистоты по эталону, не ниже группы	Массовая доля витамина С, %, не менее	Температура, °С, не выше	Фосфатаза
Пастеризованное, 2,5% жира	2,5	1,027	21	1	—	8	Отсутствует
Пастеризованное, 3,2% жира	3,2	1,027	21	1	—	8	
Пастеризованное, 6% жира	6,0	1,024	20	1	—	8	
Топленое, 4% жира	4,0	1,025	21	1	—	8	
Топленое, 6% жира	6,0	1,024	21	1	—	8	
Белковое, 1% жира	1,0	1,037	25	1	—	8	
Белковое, 2,5% жира	2,5	1,036	25	1	—	8	
С витамином С, 3,2% жира	3,2	1,027	21	1	0,01	8	
С витамином С, 2,5% жира	2,5	1,027	21	1	0,01	8	
С витамином С, нежирное	—	1,030	21	1	0,01	8	
Нежирное	—	1,030	21	1	—	8	
Пастеризованное, 1,5% жира	1,5	1,027	21	1	—	8	
Пастеризованное, 3,5% жира	3,5	1,027	20	1	—	8	

Примечания:

1. Молоко, предназначенное для детских учреждений, должно иметь кислотность не более 19 °Т.
2. В отдельных единицах упаковок пастеризованного коровьего молока (кроме цистерн) допускаются отклонения в массовой доле жира ±0,1 %. Массовая доля жира в средней пробе должна быть не менее предусмотренной в табл. 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

2.5. По микробиологическим показателям пастеризованное коровье молоко должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Вид молока	Общее количество бактерий в 1 мл, не более	Титр кишечной палочки, мл, не менее
Пастеризованное в бутылках и пакетах, группы:		
А	50000	3
Б	100000	0,3
Пастеризованное во флягах и цистернах	200000	0,3

2.6. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 $см^3$ пастеризованного коровьего молока и в 50 $см^3$, предназначенного для детских учреждений, не допускаются.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов в молоке не должно превышать допустимых уровней, установленных в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89*.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Приемку пастеризованного коровьего молока производят партиями.

3.2. Определение партии, объем выборки пастеризованного коровьего молока — по ГОСТ 26809.

3.3. Каждая партия пастеризованного коровьего молока должна оформляться документом о качестве, в котором указываются:

номер документа;

дата и час выработки продукции (с момента окончания технологического процесса);

наименование или номер предприятия-изготовителя;

полное наименование вида продукта и номер партии;

количество мест и масса нетто;

данные результатов контроля массовой доли жира, кислотности, плотности и температуры продукта.

обозначение настоящего стандарта;

дата конечного срока реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4. В документах, сопровождающих продукцию для реализации, должны указываться номер документа о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса и дата конечного срока ее реализации.

3.5. Периодичность контроля продукта на пастеризацию и микробиологические показатели установлена действующими инструкциями по технохимическому и микробиологическому контролю, утвержденными в установленном порядке.

3.6. Определение витамина С производят периодически, но не реже одного раза в декаду.

3.7. При неудовлетворительных результатах контроля хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятой от той же партии пастеризованного молока.

Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

3.8. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным Государственной комиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам и Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

4.1. Отбор проб и подготовка их к контролю — по ГОСТ 26809. Определение фосфатазы — по ГОСТ 3623, кислотности — по ГОСТ 3624, плотности — по ГОСТ 3625, жира — по ГОСТ 5867**,

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

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

чистоты — по ГОСТ 8218, микробиологических показателей — по ГОСТ 9225, витамина С — по ГОСТ 7047.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Пастеризованное коровье молоко должно разливаться в стеклянные бутылки типа I по ГОСТ 15844, бумажные пакеты с полимерными покрытиями, полиэтиленовые мешки или другую тару, разрешенную Министерством здравоохранения СССР, вместимостью 0,20; 0,25; 0,5 и 1,0 л и от 5 до 25 л.

Допускается розлив пастеризованного молока 3,2; 2,5 и 1,5 %-ной жирности и нежирного во фляги по ГОСТ 5037, цистерны по ГОСТ 9218 и контейнеры различной вместимости.

Отклонения от установленного объема молока допускаются в процентах, не более:

для тары вместимостью 0,25 л	±4
» » » 0,50 л	±3
» » » 1,0 л	±2
» » » от 5,0 до 25 л	±1
для фляг и цистерн	±1
для пакетов типа «Тетра-Брик» вместимостью 0,20 л	±1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2. Бутылки с молоком должны быть укупорены алюминиевыми цветными колпачками из фольги по ГОСТ 745 согласно образцам, утвержденным в установленном порядке.

Фляги с молоком плотно закрывают крышками с резиновой прокладкой и пломбируют. Краны и люки цистерн пломбируют.

5.3. Бутылки и пакеты с молоком должны быть уложены в металлические или полимерные корзины или ящики, изготовленные по технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Пакеты типа «Тетра-Брик» с молоком должны быть упакованы в термоусадочную пленку и уложены на поддоны, изготовленные по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.4. На алюминиевом колпачке, бумажном пакете, полиэтиленовом мешке и другой потребительской таре должны быть нанесены тиснением или несмывающейся краской следующие обозначения:

наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак;

вид молока;

объем в литрах (на пакетах);

число или день конечного срока реализации;

розничная цена;

обозначение настоящего стандарта;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (кроме алюминиевого колпачка).

При розливе молока во фляги и цистерны на тару наклеивают этикетку или навешивают ярлык с теми же обозначениями.

Реализация молока в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.5. Пастеризованное коровье молоко должно транспортироваться в закрытых охлаждаемых или изотермических средствах транспорта.

Допускается транспортирование продукта закрытым неохлаждаемым автотранспортом или открытым автотранспортом с обязательным укрытием продукта брезентом или материалом, заменяющим его.

5.6. Пастеризованное коровье молоко должно храниться при температуре от 0 до 8°С не более 36 ч с момента окончания технологического процесса, в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. В. Овсянникова, В. В. Лазебная

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.03.85 № 780

3. ВЗАМЕН ГОСТ 13277—67

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 745—79	5.2	ГОСТ 13264—88	2.2
ГОСТ 1349—85	2.2	ГОСТ 15844—92	4.1
ГОСТ 2874—82	2.2	ГОСТ 23452—79	3.3, 4.1
ГОСТ 3623—73	4.1	ГОСТ 26809—86	5.1
ГОСТ 3624—92	4.1	ГОСТ 26927—86	4.1
ГОСТ 3625—84	4.1	ГОСТ 26930—86	4.1
ГОСТ 4495—87	2.2	ГОСТ 26931—86	4.1
ГОСТ 5037—97	5.1	ГОСТ 26932—86	4.1
ГОСТ 5867—90	4.1	ГОСТ 26933—86	4.1
ГОСТ 7047—55	4.1	ГОСТ 26934—86	4.1
ГОСТ 8218—89	4.1	ГОСТ 26809—86	3.3, 4.1
ГОСТ 9218—86	5.1	ТУ 64—5—149—89	2.2
ГОСТ 9225—84	4.1	ГОСТ 23452—79	4.1
ГОСТ 10970—87	2.2		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

7. ИЗДАНИЕ, с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1985 г., июне 1990 г. (ИУС 4—85, 10—90)

gost.e-ecolog.ru