ГОСТ 11041—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫР РОССИЙСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.1:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЫР РОССИЙСКИЙ

Технические условия

ГОСТ 11041—88

Rossiyski cheese.
Specifications

МКС 67.100.30
ОКП 92 2511 2167

Дата введения 01.03.89

Настоящий стандарт распространяется на твердый сычужный Российский сыр с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения, вырабатываемый из коровьего молока.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Российский сыр (далее — сыр) должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

По форме, размерам и массе сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Размеры, см

Наименование продукта	Форма	Длина	Ширина	Высота	Диаметр	Масса, кг
Российский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	От 10 до 16 включ.	От 24 до 28 включ.	От 4,7 до 11,0 включ.
Российский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 32 до 34 включ.	От 15 до 17 включ.	От 10 до 12 включ.	—	От 5,0 до 7,5 включ.

Примечание. При бессалфеточном прессовании сыра допускаются более острые грани.

1.3. Характеристики

1.3.1. Для выработки сыра 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, соответствующего требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

закваски и препараты бактериальные — по нормативно-технической документации;

сычужный порошок, ферментные молокосвертывающие препараты, разрешенные к применению Минздравом СССР;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1988
© Стандартинформ, 2008

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;

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 сыра, полимерные пленки, разрешенные к применению Минздравом СССР для этих целей, по нормативно-технической документации.

1.3.2. По физико-химическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира в сухом веществе, %	50,0±1,6
Массовая доля влаги, %, не более	43,0
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,3 до 1,8 включ.

1.3.3. Содержание остаточных количеств пестицидов, тяжелых металлов и мышьяка, афлатоксинов B_1 и M_1 в сыре не должно превышать нормативов, утвержденных Минздравом СССР.

1.3.4. По микробиологическим показателям сыр должен соответствовать следующему требованию: бактерии группы кишечных палочек не допускаются в 0,001 г продукта.

1.3.5. Возраст сыра должен быть не менее 60 сут.

1.3.6. По органолептическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом, плотно прилегающими к поверхности сыра Поверхность сыра чистая
Вкус и запах	Выраженный сырный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Тесто нежное, пластичное, однородное во всей массе. Допускается слегка плотное тесто
Рисунок	На разрезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы
Цвет теста	От слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе

1.4. Маркировка

1.4.1. На каждой головке сыра 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, %;

номера предприятия-изготовителя;

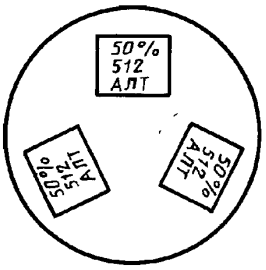
сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке).

Производственная марка наносится на сыр несмываемой краской, разрешенной Минздравом СССР при помощи штемпеля, а дата выработки и номер варки — путем выплавления указанных обозначений специальным маркиратором или путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр или оттиска металлических цифр, разрешенных Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами.

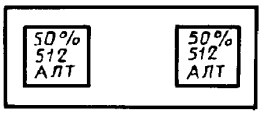
---

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

Марка для сыра представляет собой квадрат размером 60×60 мм и располагается на сыре в порядке, указанном на черт. 1, 2.



Черт. 1



Черт. 2

Допускается, кроме указанной маркировки, наклеивать на сыр этикетку, образец которой утверждается 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, %;

наименования агропромышленного комитета;

калорийности 100 г продукта, ккал;

содержание жира в 100 г продукта, г;

содержания белка в 100 г продукта, г.

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

1.4.2. На одну из торцевых сторон тары с сыром несмываемой краской при помощи 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;

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, %;

обозначения настоящего стандарта.

Реализация сыра в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой (жир, белок, витамины A_1, B_2) и энергетической ценности 100 г продукта.

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

1.4.4. Маркировка сыра, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

1.5. У п а к о в к а

1.5.1. Сыр должен быть упакован в дощатые ящики по ГОСТ 10131 или деревянные барабаны по нормативному документу по стандартизации с перегородками. Допускается упаковывать сыр в тару без перегородок.

Сыр перед упаковыванием в тару завертывают в оберточную бумагу марок А, В, O_1, O_2, Д по ГОСТ 8273 или пергамент марки Г по ГОСТ 1341, или подпергамент марки П по ГОСТ 1760. Допускается не завертывать в бумагу, пергамент или подпергамент сыр, упакованный в полимерную пленку, при этом тара должна быть выстлана оберточной бумагой.

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

Допускается упаковывание сыра в ящики из гофрированного картона по ТУ 10—10—570 при одногородних перевозках и в тех случаях, когда сыры выработаны и транспортируются в одной области и республике, не имеющей областного деления.

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

1.5.3. Упаковка сыра, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26809.

2.2. Каждая партия реализуемого продукта должна сопровождаться документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

2.3. Контроль остаточных количеств пестицидов, тяжелых металлов и мышьяка, афлатоксинов B_1 и M_1 проводится в соответствии с порядком, установленным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

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

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

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

3.4. Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9225.

3.5. Определение остаточных количеств пестицидов, афлатоксинов B_1 и M_1 проводят по методикам, утвержденным Минздравом СССР, тяжелых металлов и мышьяка — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

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

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортирование сыра должно производиться всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, а в пакетированном виде — по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 с креплением грузовых мест по ГОСТ 21650.

4.1.2. Транспортирование сыра, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранение сыра 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 80 %—85 %. Качество сыра проверяется не реже чем один раз в 30 сут. По результатам этих проверок выносится решение о возможности дальнейшего хранения сыров.

4.2.2. Сыр должен храниться на стеллажах или упакованным 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.

4.2.3. Хранение сыра совместно с рыбой, копченостями, фруктами, овощами и другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

4.2.4. Хранение сыра, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

---

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. И. Гончаров, канд. техн. наук; **В. Н. Алексеев,** канд. техн. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 06.05.88 № 1271

3. ВЗАМЕН ГОСТ 11041—64, ТУ 49 847—81 (в части Российского сыра)

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450—77	1.3.1	ГОСТ 15846—2002	1.4.4, 1.5.3, 4.1.2, 4.2.4
ГОСТ 1341—97	1.5.1	ГОСТ 19790—74	1.3.1
ГОСТ 1760—86	1.5.1	ГОСТ 21650—76	4.1.1
ГОСТ 3626—73	3.2	ГОСТ 24597—81	4.1.1
ГОСТ 3627—81	3.3	ГОСТ 26663—85	4.1.1
ГОСТ 4168—79	1.3.1	ГОСТ 26809—86	2.1, 3.1
ГОСТ 4217—77	1.3.1	ГОСТ 26927—86	3.5
ГОСТ 5867—90	3.2	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 8273—75	1.5.1	ГОСТ 26934-86	3.5
ГОСТ 9225—84	3.4	ТУ 10-10-570—87	1.5.1
ГОСТ 10131—93	1.5.1	ТУ 6-09-4711—81	1.3.1
ГОСТ 13830—91	1.3.1	ТУ 6-09-5077—83	1.3.1
ГОСТ 14192—96	1.4.3		

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

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

gost.e-ecolog.ru