O'z DSt 352:2006

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КАЙМАК

Технические условия

Издание официальное

Агентство Узстандарт

Тошкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

O'ZBEKISTON
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI
("O'ZSTANDART" agentligi)

O'zbekiston Respublikasi, 100049, Toshkent sh.,
Olmazor t-ni, Farobiy k-si, 333 "A"
Tel.: (+998 71) 242 94 93, 246 37 78
Faks: (+998 71) 244 80 28

UZBEK
AGENCY FOR STANDARDIZATION,
METROLOGY AND CERTIFICATION
("UZSTANDARD" agency)

333 "A" Farobiy str., Olmazor District
Tashkent, 100049, Republic of Uzbekistan,
Tel.: (+998 71) 242 94 93, 246 37 78
Fax: (+998 71) 244 80 28

E-mail: uzst@standart.uz http://www.standart.uz/

№ 05-395 «13» 07 2012й.

Ўзбекистон давлат стандартларининг муддатларини узайтириш тўғрисида

ҚАРОР

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги, Ўзбекистон давлат стандартларини кўриб чиқиб,

ҚАРОР ҚИЛАДИ:

Қуйидаги Ўзбекистон давлат стандартларини муддатлари узайтирилсин:

Меъёрий ҳужжатнинг шартли белгиланиши	Меъёрий ҳужжатнинг номи	Меъёрий ҳужжатни амал қилиш муддати
O`zDSt 519:2001	Пиширилган колбасалар, сосискалар ва сарделкалар. Техникавий шартлар	2016 йилнинг 25 сентябригача
O`zDSt 148:2001	Ярим дудланган колбасалар. Техникавий шартлар	2016 йилнинг 25 декабригача
O`zDSt 367:2001	Чучвара, манти ва вареникlар. Техникавий шартлар	2016 йилнинг 25 августигача
O`zDSt 987:2006	Пишириб дудланган курка гўшти, дудлаб пиширилган товуқ гўшти ва курка, ўрдак постромаси. Техникавий шартлар	2016 йилнинг 1 июлигача
O`zDSt 352:2006	Қаймоқ. Техникавий шартлар	2017 йилнинг 15 июлигача

Бош директор А. К. Курбанов

Содержание

1. Область применения 1

2. Нормативные ссылки 1

3. Классификация 3

4 Технические требования 3

4.1. Характеристики 3

4.2. Требования к сырью и материалам 4

4.3. Маркировка 5

4.4. Упаковка 6

5. Требования безопасности и охраны окружающей среды 7

6. Правила приемки 8

7. Методы контроля 8

8. Транспортирование и хранение 9

9. Гарантии изготовителя 9

Приложение А (обязательное). Лист регистрации изменений 10

Каталожный лист 11

Библиография 12

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH
DAVLAT QO'MITASI
NUSXASIDIR

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Техникавий шартлар

К А Й М А К
Технические условия

CREAM
Specifications

Дата введения 15.07.2007

Срок действия 15.07.2012

Ср. 5. Пр. до 15.07.17 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на каймак – высокожирные пастеризованные сливки, выработанные путем сепарирования цельного коровьего молока, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции при заказе и (или) в другой документации
«КАЙМАК» O'z DSt 352 : 2006

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 745-79	Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Метод определения пастеризации
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5717-91	Банки стеклянные для консервов. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
№ 1464 son bilan
«13» 07 2007-yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализ
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные
ГОСТ 13264-70	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой продукции. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 15844-92	Бутылки стеклянные для молока и молочных продуктов
ГОСТ 17151-81	Посуда хозяйственная из листового алюминия. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26754-85	Молоко. Методы измерения температуры
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические условия. Методы испытаний
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия.
ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Метод определения Staphylococcus aureus
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод определения бактерий рода Salmonella
Oz DSt 8.022:2002	Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
TSh 18.03-06:2003	Ящики пластмассовые многооборотные для сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
TSh 21-11:2000	Банки стеклянные для консервов. Технические условия
TSh 64-15390981-0.3:2004	Тара полимерная потребительская для пищевых продуктов. Технические условия
TSh 64-15128243-003:2003	Тара полимерная одноразовая для пищевых продуктов. Технические условия
Сан П и Н № 0138-03	Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания

O'z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3 Классификация

Каймак в зависимости от массовой доли жира выпускают следующих видов:
- с массовой долей жира 45%;
- с массовой долей жира 50%.

4 Технические требования

4.1 Каймак должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

***Примечание*:** Технологические инструкции согласовываются с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и ассоциацией «Узмясомолпром».

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям каймак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид и консистенция	Однородная , без сбившихся комочков жира и хлопьев белка
Вкус и запах	Чистый, свежий, слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом пастеризации.
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

4.2.2 По физико-химическим показателям каймак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для каймака с массовой долей жира,%**	
	45	**50**
Массовая доля жира, %, не менее	45	50
Кислотность,°Т, не выше	16	16
Температура при выпуске с предприятия, ° С	6±2	6±2
Фосфатаза	Отсутствует	

VA DAVLAT STANDARTI LOYIHASI

4.2.3 По микробиологическим показателям каймак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукта	КМАФА и М КОЕ/g, не более	Объем продукта, cm^3, в котором не допускается		
		БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
Каймак в потребительской таре	$1*10^5$	0,01	25	S. aureus в 1 cm^3 не допускается; L. monocytogenes в 25 cm^3 не допус-кается.
Каймак (сливки) во флягах и бидонах	$2*10^5$	0,01	25	S. aureus в 0,1 cm^3 не допускается; L. monocytogenes в 25cm^3 не допускается.

4.2.4 Остаточные количества, токсичных элементов, пестицидов антибиотиков, афлатоксина M_1,, радионуклидов и других ингибиторов в продукте не должно превышать допустимые уровни нормативов, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1].

4.3 Требования к сырью и материалам

Для выработки каймака применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- молоко обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, получаемое путем сепарирования ГОСТ 13264;
- сливки из коровьего молока с массовой долей жира более 35% без посторонних привкусов и запахов, полученные путем сепарирования молока коровьего по ГОСТ 13264, кислотностью не более 20 °Т;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277, имеющее сертификат соответствия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу в потребительской таре должна быть наклеена этикетка или нанесена маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 или тиснением с указанием следующих обозначений:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- массовой доли жира;
- состава продукта;
- массы, (g) ;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначений настоящего стандарта;
- сведений о сертификации;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при наличии);
- «Ozbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

4.4.2 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный листок - вкладыш либо навешен ярлык (бирка) с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массовой доли жира;
- количества и массы каждой упаковочной единицы, уложенной в транспортную тару;
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- " Ozbekistonda ishlab chiqarilgan " - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.4.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

4.4.4 Каймак, упакованный непосредственно в транспортную тару - фляги и бидоны должны быть снабжены маркировочным ярлыком с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- массовой доли жира;
- массы, kg ;
- массы брутто, kg;
- информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состава продукта;
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- сведений о сертификации;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- «Ozbekistonda ishlab chigarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

4.4.5 Информация о пищевой и энергетической ценности каймака указана в приложении А.

4.5 Упаковка

4.5.1 Каймак должен упаковываться **в потребительскую тару:**

- стеклянную тару по TSh 21-11 и ГОСТ 5717 вместимостью 500 и 1000 cm^3 (g) ;
- стаканчики и коробочки полистирольные или полипропиленовые массовой вместимостью от 100 до 500 g по TSh 64-15390981-03, TSh 64-15128243-003 или импортного производства, пакеты из заготовок различных типов на основе картона (бумаги) и полиэтилена и пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных массой нетто от 200 до 500 g импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

Для укупоривания потребительской тары используют следующие материалы:

- для стеклянной тары: бутылки вместимостью 200 cm^3, 1000 cm^3 - лакированную алюминиевую фольгу по ГОСТ 745 и банки вместимостью 500 и 1000 cm^3 - полиэтиленовые крышки по нормативной документации из материалов разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
- фольгу алюминиевую с термосвариваемым покрытием импортного производства;
- комбинированный материал на основе алюминиевой фольги, полимерных материалов и картона (бумаги) импортного производства;
- высечку для стаканчиков под термозаварку импортного производства;

Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан

в транспортную тару:

- фляги металлические вместимостью 38 dm^3 по ГОСТ 5037, бидоны - по ГОСТ 17151 вместимостью 10 dm^3.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
MUVOFIQLASHTIRISH,
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.5.2. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества должны соответствовать Oz Dst 8.022
4.5.3Каймак в потребительской таре укладывают в транспортную тару: картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные по TSh 18.03-06.

4.5.4 Бидоны и фляги должны быть запломбированы, картонные ящики - оклеены клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных должны быть сварены соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта.

Допускается использование других видов транспортной тары, обеспечивающих сохранность продукта, изготовленных из материалов разрешенных учреждениями Госсаэпидслужбы Министерства здравоохранения Республики Узбекистан.

Способы укладки транспортной тары осуществляется в количестве не вызывающем деформирование нижних рядов и обеспечивающие сохранность и качество упаковываемой продукции.

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве продукта необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1] и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности.

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.3 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий молочной промышленности.

5.4 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, кетоны, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК, предусмотренные ГОСТ 12.1.005

5.5 Охрана почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами должна осуществляться в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке Госкомприродой и Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

O'zDSt standart agentligi
Standartlashtirish,
metrologiya va davlat nazorati
boshqarmasi

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть принята отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящих технических условий и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование и адрес предприятия- изготовителя, наименование страны;
- наименование вида продукта и номер партии;
- масса нетто одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, кислотности и органолептической оценке;
- дату выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности ;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата выработки продукции, условия хранения, сведения о сертификации.

6.4 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, афлатоксина M_1, радионуклидов и микробиологических показателей устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового продукта производится по каждой партии.

6.6 Анализ на патогенные микроорганизмы, S. aureus, L. monocytogenes проводят по требованию органа санэпиднадзора по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан в установленном порядке.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

7.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, вкус и запах – органолептически.

7.3 Определение температуры с помощью термометра по ГОСТ 28498
массы нетто в потребительской и транспортной упаковке производят с помощью весов по ГОСТ 29329.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867

7.5 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.5 Определение кислотности - по ГОСТ 3624.

7.6 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH
DAVLAT MILLIY
BOSHQARMASI

7.7 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

7.8 Определение Staphylocjccus aureus – по ГОСТ 30347.

7.9 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов, L. monocytogenes осуществляют по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452 и методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан.

7.11 Определение токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930;
- меди - по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178;
- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- цинка - по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование каймака осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта для молока и молочных продуктов.

8.2 Хранение каймака должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре (6±2)°С не более 48 h с момента окончания технологического процесса.

8.3 Срок годности с момента выработки не более 48 h при температуре (6±2)°С.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

9.2. Срок годности каймака с момента выработки согласно п. 8.3.

STANDARTLASHTIRISH,
DAVLAT NAZORATI

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности каймака в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kkal
Каймак с массовой долей жира, %:				
45	45	2,3	2,9	425,8
50	50	2,2	2,9	470,4

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиография

[1] СанПиН 0138-03 Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания

[2] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH DOCHRASIDAGI

УДК 637.146/143 + 637.2/3 ОКС 67.120.10 Н 17 ОКП 92 2240, 92 2245

Ключевые слова: каймак, классификация, упаковка, маркировка, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, сырье, транспортирование, хранение, сроки годности

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
KO'RGAZMALARNI
VA DAVLAT
SINOVLARI

O'z DSt 352: 2006

Председатель
Ассоциации «Узмясомолпром» **М.Холов**

Руководитель разработки
Начальник управления
молочной промышленности
ассоциации «Узмясомолпром» **Я. Рашитходжаев**

Исполнители
Заместитель начальника управления
молочной промышленности **О. Гинатулина**

Директор ООО «Гушт сут технолог» **Р.Ахмеджанова**

СОГЛАСОВАНО

Начальник Департамента
Госсанэпиднадзора
Министерства здравоохранения
Республики Узбекистан
_____С.С. Сайдалиев
«29» декабря 2006 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ассоциации предприятия
оптовой торговли «Узулгуржисавдоинвест»
_____О.З. Файзиев
«_____»_____2006 г.