ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Государственная система стандартизации Узбекистана

МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Агентство Узстандарт

Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН Ассоциацией «Узмясомолпром»

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от 13.10.10г № 05-227

3. ВЗАМЕН O'z DSt 961 : 2005

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
QO'SHMA MASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит Агентству Узстандарт

Содержание

1. Область применения..... 1

2. Нормативные ссылки 1

3. Термины и определения 5

4. Классификация 7

5. Технические требования 7

5.1. Характеристики..... 7

5.2. Требования к сырью и материалам..... 11

5.3. Маркировка 14

5.4. Упаковка..... 15

6. Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 17

7. Правила приемки 17

8. Методы контроля 18

9. Транспортирование и хранение 19

10. Гарантии изготовителя..... 20

Приложение А (обязательное). Массовая доля пищевых продуктов в мороженом с их использованием 21

Приложение Б (рекомендуемое). Массовая доля покрытия в глазированном мороженом..... 23

Библиография..... 24

Библиографические данные..... 25

Информационные данные.....26

O'ZBEKISTON MILLIY
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
AGENTLIGI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУЗКАЙМОК
Техникавий шартлар

МОРОЖЕНОЕ
Технические условия

ICE CREAM
Specifications

Дата введения с 01.11.2010 г

Срок действия до 01.11.2015 г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на закаленное мороженое, предназначенное для реализации.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции в другой документации и (или) при заказе:
O'z DSt 961:2010 «Мороженое»

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.

ГОСТ 37–91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 108–76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 656–79 Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия

ГОСТ 657–79 Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия

ГОСТ 718–84 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия

ГОСТ 719–85 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия

ГОСТ 745–2004 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2447 son bilan
«13» 10 2010 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 1349–85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ 1937–90 Чай черный байховый нефасованный. Технические условия
ГОСТ 1938–90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия
ГОСТ 1939–90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия
ГОСТ 2903–78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 3525-75 Плоды малины. Технические условия
ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 3624–92 Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3628–78 Продукты молочные. Методы определения сахара
ГОСТ 3716–90 Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия
ГОСТ 4427–82 Апельсины. Технические условия
ГОСТ 4428–82 Мандарины. Технические условия
ГОСТ 4429–82 Лимоны. Технические условия
ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 4771–60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4937–85 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
ГОСТ 5194–91 Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5531–70 Орехи лещины
ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 6442–89 Мармелад. Технические условия
ГОСТ 6534–89 Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 6805–2004 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия
ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6829–89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6830–89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 6929-88 Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 7009–88 Джемы. Общие технические условия
ГОСТ 7061–88 Варенье. Общие технические условия
ГОСТ 7178–85 Дыни свежие. Технические условия
ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия
ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия
ГОСТ 11826 –77 Краски масляные и пентамасляные художественные. Технические условия
ГОСТ 12094-76 Мак. Технические условия;
ГОСТ 12095-76 Кунжут. Технические условия
ГОСТ 13031-67 Э Цикорий сушенный для экспорта. Технические условия

STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

ГОСТ 13264–88 Молоко коровье. Требования при закупках

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14031–68 Вафли. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16270–70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 16280–2002 Агар пищевой. Технические условия

ГОСТ 16366–78 Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия

ГОСТ 16535–95 Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16830–71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832–71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16834–81 Орехи фундука. Технические условия

ГОСТ 16835–81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия

ГОСТ 18193–72 Соки из цитрусовых плодов. Технические условия

ГОСТ 18251- 87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19792–2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21122–75 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833–76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922-76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 22371–77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

ГОСТ 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 24901–89 Печенье. Общие технические условия

ГОСТ 25776–83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25896–94 Виноград свежий столовый. Технические условия

STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26381–84 Поддоны плоские одноразового пользования. Общие технические условия

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26931- 86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди.

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934- 86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 28499-90 Сиропы. Общие технические условия

ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502–90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29148-2003 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347–97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519–97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия

O'z DSt 5.8 :2006 НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения;

O'zDSt 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

O'z DSt 119:2003 Творог из коровьего молока. Технические условия

O'z DSt 626:2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

O'z DSt 933:2010 Вафли для мороженого. Технические условия

O'z DSt 950:2000 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

Примечание- При пользовании настоящим стандартом необходимо проверить действие ссылочных стандартов и классификатора по указателю стандартов(классификаторов) составленному по состоянию на 1января текущего года и по соответствующим информационным указателям , опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен) , то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замена , то положение в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями:

3.1 закаленное мороженое: Мороженое, подвергнутое после фризерования замораживанию до температуры не выше минус 18 °С.

3.2 шоколадное [кофейное, чайное, с цикорием, крем - брюле, яичное, яично - белковое, яично - желтковое, ореховое, арахисовое, медовое, фруктовое] мороженое: Мороженое, изготовляемое с использованием какао-порошка или шоколада [кофе, чая, цикория, сиропа крем-брюле, куриных яиц, куриных яичных белков, куриных яичных желтков, орехов – пралине, арахиса – пралине, меда, фруктов и/или продуктов их переработки].

3.3 сироп крем-брюле: Молочный продукт, изготовляемый из смеси сгущенного молока и сахара или смеси для мороженого и сахара, подвергнутой термообработке при температуре от 100 °С до 125 °С с выдержкой в течение времени, необходимого для приобретения коричневого цвета.

Примечание – Допускается добавление в смесь других сахаров.

3.4 мороженое с орехами [с кещью, с арахисом, с цукатами, с изюмом, с фруктами, с шоколадом, с шоколадно-вафельной крошкой, с шоколадной крошкой, с цветной крошкой, с кокосовой стружкой]: Мороженое, изготовляемое с добавлением в массу мороженого в целом виде или кусочками орехов [арахиса, цукатов, изюма, фруктов, шоколада, шоколадно-вафельной крошки, шоколадной крошки, цветной крошки, кокосовой стружки].

3.5 мороженое с наполнителями [с джемом, с мягкой карамелью, с вареным сгущенным молоком, с топингом, с фруктовым наполнителем, с повидлом, с вареньем, с сиропом крем-брюле]: Мороженое, изготовляемое с добавлением в массу мороженого в виде "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. джема [мягкой карамели, вареного сгущенного молока, топинга, фруктового наполнителя, повидла, варенья, сиропа крем-брюле].

3.6 ванильное мороженое: Мороженое, изготовляемое с использованием ароматизатора натуральной ванили или идентичного натуральному ароматизатора ванилина.

3.7 мороженое эскимо: Глазированное мороженое на палочке.

3.8 йогуртовое [творожное]: Мороженое, изготовляемое с добавлением в массу мороженого йогурта или творога

3.9 фруктовый лед (ароматическое): Мороженое, изготовляемое на основе сахарного раствора с добавлением других сахаров, ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным и красителей со взбитостью 10-20%.

Примечание – Допускается добавление в смесь других сахаров.

3.10 сорбет: Мороженое, изготовляемое на основе сахарного раствора с добавлением других сахаров, ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным и красителей со взбитостью 80%.

Примечание – Допускается добавление в смесь других сахаров.

3.11 шербет: Мороженое, изготовляемое на основе сахарного раствора, с добавлением растительного жира и молочной обезжиренной основы, пищевых фруктовых и ягодных ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным, а также из плодов и ягод с добавлением молочной основы;

3.12 глазурь: Твердое пищевое покрытие мороженого, изготовляемое из растительных жиров и масел или сливочного масла с добавлением сахара и других

STANDART LASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI
NUSXASIDAN

ингредиентов и пищевых добавок или из сахара, воды и ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным, а также фруктов, с добавлением пищевых добавок.

3.13 взбитая глазурь: Глазурь, подвергнутая одновременному охлаждению и насыщению воздухом.

3.14 мороженое в шоколаде: Мороженое, имеющее твердое покрытие из шоколада.

3.15 шоколадная [молочно-шоколадная, кремовая, с ароматом, крем-брюле, ореховая, арахисовая, фруктовая] сливочная глазурь: Глазурь, изготовляемая из сливочного масла с добавлением какао-порошка и/или других какао-продуктов [сухих молочных продуктов и какао-порошка и/или других какао-продуктов, сухого цельного молока, ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным, красителей и лимонной кислоты, сухого цельного молока или сиропа крем-брюле, протертых с сахаром ядер орехов или ореховой пасты; протертых с сахаром ядер арахиса или арахисовой пасты; фруктовых соков].

3.16 масса крем-брюле: Молочный продукт, изготовляемый из смеси сгущенного молока и сахара, подвергнутой термообработке при температуре от 100 °С до 125 °С с выдержкой в течение времени, необходимого для приобретения коричневого цвета, с последующим ее протиранием.

3.17 шоколадная [молочно-шоколадная, с ароматом, ореховая, арахисовая] глазурь: Растительная глазурь, изготовляемая из растительных жиров и масел с добавлением какао-порошка и/или других какао-продуктов [сухих молочных продуктов, какао-порошка и ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным, протертых с сахаром ядер орехов или ореховой пасты, протертых с сахаром ядер арахиса или арахисовой пасты].

П р и м е ч а н и е – Допускается использование пищевой лимонной кислоты и натуральных пищевых красителей при изготовлении глазури с ароматом.

3.18 фруктовая глазурь: Глазурь, изготовляемая из сахара, воды и фруктов или продуктов их переработки с добавлением стабилизаторов.

3.19 ароматизированная глазурь: Глазурь, изготовляемая из сахара и воды с добавлением ароматизаторов натуральных пищевых или идентичных натуральным, красителей и стабилизаторов;

П р и м е ч а н и е – Допускается использование пищевой лимонной кислоты;

3.20 декорированное мороженое: Фасованное или формованное мороженое, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 5,0 % от массы нетто продукта;

3.21 декоративный пищевой продукт: Пищевой продукт, предназначенный для художественного оформления поверхности мороженого;

П р и м е ч а н и е – Допускается в качестве декоративного пищевого продукта использование глазури и шоколада, применяемого для глазирования мороженого;

3.22 мороженое в вафельных изделиях [в печенье]: Мороженое в вафельных стаканчиках, трубочках, рожках, конусах, факелах, корзиночках или других вафельных изделиях или в форме брикетов, покрытых вафельными дольками [печеньем];

3.23 торт из мороженого: Фасованное или формованное мороженое пломбир массой нетто более 300 g с художественно оформленной поверхностью декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 8,0 % от массы нетто продукта;

3.24 кекс из мороженого: Фасованное или формованное сливочное мороженое массой нетто более 300 g с художественно оформленной поверхностью декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 6,0 % от массы нетто продукта;

3.25 пирожное из мороженого: Формованное или фасованное мороженое пломбир массой нетто не более 150g с художественно оформленной поверхностью декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 8,0 % от массы нетто продукта;

MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

3.26 взбитость: Выраженное в процентах отношение приращения объема мороженого вследствие насыщения его воздухом к объему смеси до фризерования;

4 КЛАССИФИКАЦИЯ

4.1 В зависимости от применяемого сырья мороженое подразделяют:

- на молочной основе с использованием молочного жира (классическое);
- на молочной основе с использованием растительного жира;
- плодово-ягодное, вырабатываемое из плодов и ягод или продуктов их переработки одного или нескольких видов;
- сорбет и фруктовый лед (ароматическое мороженое), вырабатываемые на основе сахарного раствора с добавлением натуральных или идентичных натуральным пищевых фруктовых и ягодных ароматизаторов на плодово-ягодной основе;
- шербет, вырабатываемый на основе сахарного раствора, с добавлением растительного жира и молочной обезжиренной основы, натуральных или идентичных натуральным пищевых фруктовых и ягодных ароматизаторов или из плодов и ягод с добавлением молочной основы;
- любительское, смеси мороженого на молочной и другой основе.

4.2 Мороженое в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на:

- молочное;
- сливочное;
- пломбир.

4.3 Мороженое по пункту 4.2 с добавлением смеси заквашенной культурами молочнокислых микроорганизмов – йогуртовое, с добавлением творога – творожное.

4.4 Мороженое по 4.1 и 4.2 с пищевкусовыми добавками и многослойное, без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов.

4.5 Мороженое по 4.1, 4.2, 4.3 с натуральными или идентичными натуральным ароматизаторами без пищевкусовых добавок;

4.6 Мороженое по 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 в зависимости от оформления поверхности подразделяют на:

- декорированное;
- глазированное, в том числе эскимо;
- глазированное декорированное;
- в вафельных изделиях в том числе глазированное и /или декорированное в вафельных изделиях;
- в печенье, в том числе глазированное и/или декорированное в печенье.

Примечание: Наименование мороженого может быть дополнено зарегистрированным торговым наименованием или наименованием, присвоенным предприятием - изготовителем.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH MUVOFIQLASHTIRISH DAVLAT NAZORATI BOSHQARMASI

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Мороженое должно соответствовать настоящему стандарту и изготовляться по технологической инструкции и рецептурам утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям мороженое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов.
Структура	Однородная, не снежистая, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. – с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании
Консистенция	Плотная
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. При использовании пищевых красителей – обусловленный цветом внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия – характерный для данного вида глазури и шоколада.
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 mm) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 mm.

5.2.2 По физико-химическим показателям мороженое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вид мороженого	Норма для мороженого				
	Массовая доля, %, не менее			Кислотность, °Т	Температура при отпуске с предприятия-изготовителя, °С, не выше
	Сухих веществ	Жира	Сахарозы		
Мороженое на молочной основе					
Молочное:					
без наполнителя, кофейное, с цикорием, с ароматизаторами					
	29	3,5	15,5	22	
	31	3,5	17,5		
	29	4,0	17		

MUVOFIQLASHTIRISH DAVLAT NAZORATI

крем-брюле, шоколадное, яичное					Минус 18
	31,0	3,5	17,5	24	
	30,0	3,5	16,5		
ореховое					
	34,0	3,5	17,5	22	
	33,0	3,5	15,5		
с плодами и ягодами					
	29,0	2,8	16	50	
Сливочное:					
без наполнителя, кофейное, с цикорием, с ароматизаторами					Минус 18
	34,0	8,0	16	22	
	32,0	8,0	14		
	35,0	10,0	15		
	34,0	10,0	16		
крем-брюле, шоколадное, яичное					
	35,0	8,0	16,0	24	
	34,0	8,0	16,0		
	35,0	10,0	15,0		
ореховое					
	36,0	8,0	14,0	22	
	38,0	10,0	14,0		
	38,0	12,0	17,0		
с плодами и ягодами					
	31,0	6,0	15,0	50	
	33,0	8,0	15,0		
	36,0	10,0	16,0		
пломбир без наполнителя, кофейный, с цикорием, с ароматизаторами					
	37,0	12,0	15,0	22	Минус 18
	39,0	12,5	16,0		
	36,5	14,0	14,5		
	38,0	14,5	15,0		
	39,0	15,0	14,0		
	38,0	15,0	15,0		
	39,0	15,0	16,0		
	43,0	15	15,5		
крем-брюле, шоколадный, яичный					
	38,0	15,0	15,0	24	
	41,0	12,5	16,0		
	41,0	15,0	16,0		
	40,0	15,0	17,0		
	40,0	15,0	15,5		
ореховый					
	43,0	15,0	14,0	22	

...DAVLAT NAZORATI

	41,0	15,0	12,0		
с плодами и ягодами					
	35,0	12,0	13,0	50	
	37,0	12,0	15,0		
	35,0	9,0	16,0		
Йогуртовое и творожное					
	33,2	3,5	18,0	50	
На основе сахарного раствора					Минус 18
Ароматическое					
	25,0		25,0	70	
	21,0		20,0		
Фруктовый лед					
	20,0		18,0	70	
	25		22		
	27		23		
Сорбет	24,6		21,0	50	
На основе сахарного раствора и обезжиренной молочной основы					
Шербет	27,0	1,0	20,0	50	
На основе плодов и ягод					
Плодово-ягодное	29,0		26,0	70	

Примечание:

1 Массовые доли жира, сухих веществ и сахара в мороженом указаны без учета массовых долей жира, сухих веществ и сахара пищевкусовых продуктов, вносимых в массу мороженого в целом виде или в виде кусочков, «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка», и др., декоративных пищевых продуктов, вафель, печенья, глазури, шоколада.

2 Массовая доля сухих веществ указана без учета массовой доли сухих веществ стабилизатора и эмульгатора.

3 Массовая доля жира указана без учета массовой доли жира какао-порошка, орехов или арахиса - пралине, яйца и яичного желтка.

4 При использовании сухих и сгущенных молочных продуктов, кислотность мороженого на молочной основе без наполнителей, с добавками ароматизаторов, кофейного, с цикорием, орехового не должна превышать 24, а мороженого крем-брюле, шоколадного и яичного - 26°Т.

5.2.3 Рекомендуемые массовые доли пищевых покрытий в порции глазированного мороженого приведены в приложении В.

5.2.4 По микробиологическим показателям мороженое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3 СанПиН РУз № 0283-10 [2]

Таблица 3

Наименование продукта	**КМАФА и М КОЕ/g, не более**	**Масса продукта, (g/cm^3), в которой не допускается**			**Примечание**
		БГКП (коли-формы)	**Staph. aureus**	**Патогенные микроорга-низмы, в т.ч. сальмонеллы**	
Мороженое закаленное всех видов	1*10^5	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 g недопускается

...NDAX. LASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

5.2.5 Предельно допустимые концентрации токсичных элементов и мышьяка в мороженом должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4 СанПиН РУз № 0283-10 [2]

Таблица 4

Индекс, группа продуктов	**Показатели**	**Допустимые уровни, mg/kg (l), не более**	**Примечание**
Мороженое закаленное всех видов	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,1	в пересчете на восстановленные продукты
	Мышьяк	0,05	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,005	
	Цинк	5,0	
	Медь	1,0	
	Меламин****	не допускается	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	Левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	не допускаются не допускается не допускается	<0,01 ед/g <0,5 ед/g
	Кислотность, не более	21^{O}T	
	Пестициды **:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		Бк/kg
	цезий-137	500	то же
	стронций-90	200	

5.2.6 Остаточные количества микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, пестицидов, афлатоксина $M_{1,}$, радионуклидов и других ингибиторов в продукте не должно превышать допустимые уровни установленных СанПиН РУз № 0283-10 от 05.02.2010 г, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления мороженого используют сырье, прошедшие входной контроль, 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 молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

- воду питьевую по Oz DSt 950.

5.3.2 Для выработки мороженого применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
- молоко цельное сухое распылительной сушки по ГОСТ 4495 или импортного производства;
- молоко обезжиренное сухое распылительной сушки по ГОСТ 10970;
- какао со сгущенным молоком и сахаром по ГОСТ 718;
- кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром по ГОСТ 719;
- сливки, полученные из коровьего молока по ГОСТ 13264, TSh 49-213 [5];
- сливки сгущенные с сахаром по ГОСТ 4937;
- сливки сухие распылительной сушки по ГОСТ 1349;
- йогурт по TSh 49-227 [6];
- творог из коровьего молока по O'z DSt 119;
- сыворотка подсырная сухая деминерализованная, полученная методом электродиализа (СД-ЭД) импортного производства;
- сыворотка подсырная сухая импортного производства;
- концентраты сывороточных белков импортного производства;
- смеси сухие для мороженого импортного производства;
- масло коровье по ГОСТ 37, сладкосливочное, несоленое или импортного производства;
- масло и жир кокосовые импортного производства;
- жир пальмовый импортного производства;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583, O'z DSt 626;
- порошок яичный по ГОСТ 30363;
- белок и желток яичные сухие по ГОСТ 30363;
- алыча мелкоплодная свежую по ГОСТ 21405;
- алыча крупноплодная и слива свежая по ГОСТ 21920;
- айва свежая по ГОСТ 21715;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- апельсины по ГОСТ 4427;
- брусника свежая по ГОСТ 20450;
- виноград свежий столовый по ГОСТ 25896;
- вишня свежая по ГОСТ 21921;
- черешня свежая по ГОСТ 21922
- груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
- груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
- земляника (клубника) свежая по ГОСТ 6828;
- малина свежая 3525;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- бананы свежие, закупаемые по импорту;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
- яблоки свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 16270;

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI DAVLAT STANDARTLASHTIRISH MUVOFIQLASHTIRISH DAVLAT NAZORATI BOSHQARMASI

- яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21122;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- дыни свежие по ГОСТ 7178;
- виноград сушенный без семян по ГОСТ 6882, после заводской обработки;
- фрукты косточковые и семечковые сушеные по ГОСТ 28501 и ГОСТ 28502, необработанные сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты, бисульфита натрия, серой;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром по ГОСТ 22371;
- пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные импортного производства;
- соки плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 656;
- соки плодовые и ягодные с сахаром по ГОСТ 657;
- соки плодовые и ягодные с мякотью по ГОСТ 16366;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;
- соки из цитрусовых плодов по ГОСТ 18193;
- экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;
- сиропы плодовые и ягодные по ГОСТ 28499 или импортного производства;
- варенье по ГОСТ 7061 или импортного производства;
- джемы по ГОСТ 7009;
- повидло по ГОСТ 6929;
- кунжут по ГОСТ 12095
- орехи грецкие по ГОСТ 16832, ГОСТ 16833 по ГОСТ 12094
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830, ГОСТ 16831;
- орехи фундука по ГОСТ 16834, ГОСТ 16835;
- ядра орехов и арахиса (целые и дробленые) сухой обжарки;
- арахис по ГОСТ 17111;
- орехи кешью импортного производства;
- сахар песок по ГОСТ 31361
- глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975;
- глюкоза жидкая импортного производства;
- сиропы глюкозные сухие импортного производства;
- глюкоза моногидратная импортного производства;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- патока крахмальная повышенной сладости импортного производства;
- патока мальтозная импортного производства;
- шоколад по ГОСТ 6534 или импортного производства;
- шоколадные чипсы импортного производства;
- крошка шоколадная импортного производства;
- глазурь для мороженого импортного производства;
- цукаты импортного производства;
- мармелад по ГОСТ 6442;
- вафли для мороженого по O'z DSt 933;
- карамель мягкая, не содержащая растительных жиров и масел импортного производства;
- мякоть папайи импортного производства;
- вафли по ГОСТ 14031;
- печенье по ГОСТ 24901 или импортного производства;
- бисквиты молочно ореховые по TSh 8-18 [4];
- хлопья кукурузные импортного производства;
- рис воздушный импортного производства;
- кукуруза воздушная импортного производства;

STANDARTLASHTIRISH MUVOFIQLASHTIRISH DAVLAT NAZORATI BO'LINMASI

- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- стружка кокосовая импортного производства;
- заменитель масла какао ГОСТ 28931;
- цикорий сухой по ГОСТ 13031 или импортного производства;
- кофе натуральный жареный без цикория по ГОСТ 6805;
- кофе натуральный растворимый по ГОСТ 29148;
- чай черный байховый по ГОСТ 1937 и ГОСТ 1938;
- чай зеленый байховый по ГОСТ 1939 и ГОСТ 3716;
- корица по ГОСТ 29049;
- кислот лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- экстракт натуральной ванили импортного производства;
- ванилин по ГОСТ 16599 или импортного производства;
- заменители ванилина импортного производства;
- ароматизаторы натуральные или идентичные натуральным для производства мороженого импортного производства в дозах, разрешенных Минздравом;
- красители пищевые импортного производства в дозах, разрешенных Минздравом;
- агар пищевой по ГОСТ 16280;
- альгинат натрия пищевой импортного производства;
- агароид импортного производства;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- крахмал карбоксиметиловый пищевой импортного производства;
- крахмал тапиоковый окисленный пищевой импортного производства;
- казеинат натрия пищевой импортного производства;
- каррагинан пищевой импортного производства;
- мука пшеничная по ГОСТ 26574, высшего сорта или импортного производства;
- пектин яблочный сухой по ГОСТ 29186;
- пектин импортного производства;
- лецитин импортного производства;
- карбоксиметилцеллюлоза натриевая очищенная импортного производства;
- стабилизаторы-эмульгаторы импортного производства, в дозах, разрешенных Минздравом;

5.3.3 Сырье импортного производства, включая каждый вид ароматизаторов идентичных натуральным, должно иметь разрешение к применению, выданное Управлением Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Республики Узбекистан с последующим получением гигиенического сертификата.

5.3.4 Допускается применение сырья по другим действующим нормативным документам или импортного производства, разрешенное к применению Минздравом РУз и имеющим сертификат соответствия.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу потребительской тары должны быть нанесены типографским способом, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 следующие обозначения:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес, телефон;
- товарный знак (при наличии);
- наименование мороженого;
- масса нетто, g ;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состав (ингредиентов);
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);

MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- " Ozbekistonda ishlab chiqarilgan "- при поставке на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – "Made in Uzbekistan ".

5.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», «Беречь от солнечных лучей» и « Ограничение температуры».

5.4.3 Маркировка, характеризующая упакованную продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся, не пахнущей краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием:
- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефон;
- товарного знака (при наличии);
- наименования мороженого;
- количества единиц продукта;
- масса нетто упаковочной единицы, g;
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- «Ozbekistonda ishlab chigarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

5.4.4 Мороженое, упакованное непосредственно в транспортную тару - в гильзы, ящики, бидоны, должно быть снабжено маркировочным ярлыком с указанием:
- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса;
- товарного знака (при наличии);
-наименования мороженого;
- массы нетто, kg;
- массы брутто, kg (для гильз, бидонов и других);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состава (ингредиентов);
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-кода;
- «Ozbekistonda ishlab chigarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

5.4.5 Информация о пищевой и энергетической ценности мороженого указывается на каждый конкретный вид в технологической инструкции в соответствии с рецептурой и используемым сырьем.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженое фасуют в потребительскую тару или непосредственно в транспортную тару.

Масса нетто порции мороженого в потребительской таре – от 35 до 2000 g включительно.

Масса нетто мороженого, фасованного непосредственно в транспортную тару от 2,0 до 10 kg включительно.

O'...NTL
...DAR...LASHTIRIS...
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI
...BOSHQARMASI

5.5.2 Предельно допускаемых отрицательных отклонений фасованной продукции по Oz DSt 8.022.

5.5.3 Тара, упаковочные материалы и способы упаковывания должны обеспечивать сохранность качества и безопасность мороженого при его хранении, транспортировании и реализации.

5.5.4 В качестве потребительской тары используют:

- пакетики из лакированного целлофана по ГОСТ 7730;
- пакетики из полипропиленовой пленки по действующей нормативной документации или импортного производства;
- пакеты из полиэтиленовой наполненной пленки для молочных продуктов по действующей нормативной документации или импортного производства;
- алюминиевую фольгу по ГОСТ 745;
- алюминиевую кашированную или ламинированную фольгу по действующей нормативной документации или импортного производства;
- фунтики и конусы с крышками из алюминиевой кашированной фольги по действующей нормативной документации или импортного производства;
- стаканчики из полистирола с крышками по действующей нормативной документации;
- стаканчики из комбинированного материала по действующей нормативной документации или импортного производства;
- коробки из картона по ГОСТ 7933;
- коробочки, стаканчики, лотки и другие виды потребительской тары из полимерных материалов с крышками по действующей нормативной документации;

5.5.5 Формирование групповой упаковки осуществляют с помощью картонных поддонов с применением картонных прокладочных средств или без них и термоусадочной пленки по ГОСТ 25951 в соответствии с требованиями ГОСТ 25776.

5.5.6 Мороженое массой нетто не более 250 g в потребительской таре из бумаги, комбинированных и полимерных материалов должны отпускать потребителю с древесной палочкой для мороженого или с палочкой (ложечкой) из полимерных материалов.

5.5.7 Упакованное в потребительскую тару мороженое укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513 и ГОСТ 13516 или импортного производства.

При упаковывании мороженого в конусах, рожках и другие рекомендуется использовать картонные решетки.

В качестве многооборотной тары используют ящики с крышками из полимерных материалов по действующей нормативной документации или импортного производства.

5.5.8 При фасовке мороженого непосредственно в транспортную тару используют:

- ящики из гофрированного картона или из полимерных материалов, перечисленные в 5.5.7 с полиэтиленовыми мешками - вкладышами по ГОСТ 19360, с мешками - вкладышами из полиэтиленовой пленки пищевых марок по ГОСТ 10354 или из других полимерных пленочных материалов пищевых марок;
- гильзы из нержавеющей или декапированной стали, покрытые внутри и снаружи оловом или специальным лаком импортного производства;
- лотки с крышками из полимерных материалов или нержавеющей стали импортного производства.

Мешки-вкладыши после заполнения мороженым заваривают или заклеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или завязывают шпагатом по ГОСТ 17308; лотки – плотно закрывают крышками.

5.5.9 Картонные ящики с продуктом должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или скреплены металлическими скрепками.

Полимерные ящики, лотки и гильзы с мороженым должны быть опломбированы.

MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

5.5.10 Для формирования транспортного пакета используют плоские поддоны по ГОСТ 9078 или ГОСТ 26381.

Ящики с продукцией необходимо укладывать на поддоны так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Способы укладки транспортного пакета должны обеспечивать сохранность нижних рядов транспортной тары без деформации и качество продукта.

5.5.11 Для обандероливания используют термоусадочную полиэтиленовую пленку по ГОСТ 25951, многослойные растягивающиеся полимерные пленки с липким слоем или другие виды обандероливающих материалов, обеспечивающих сохранность продукта.

5.5.12 Тара и материалы, применяемые для упаковки мороженого, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 При производстве мороженого необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами СанПиН 0281-09 [1], действующими для предприятий молочной промышленности.

6.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002 и гигиеническим требованиям к производству молочной продукции СанПиН РУз № 0281-09 [1].

Эквивалентный уровень шума на рабочих местах не должен превышать 80 ДБА экв.

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

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

6.5 Производственные сточные воды должны подвергаться очистке на локальных установках согласно «Порядка разработки и оформления проекта коммунально-экологических нормативов на сброс производственных вод городской канализации» № 208-98.

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1. Определение партии и объема выборки продукта по ГОСТ 26809.

7.2. Контроль токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, радионуклидов и пестицидов устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (Сан П и Н № 0283-10) [2].

7.3. Каждая партия выпускаемого мороженого должна быть проверена изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование и местонахождения предприятия- изготовителя;
- наименование вида мороженого;
- номер партии;
- количество мест и масса нетто, партии;

MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

- данные результатов анализов по массовой доле жира, сухих веществ, сахара, кислотности, температуре и органолептической оценке;
- дату выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

7.4 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 с момента окончания технологического процесса, условия хранения, знак соответствия, обозначение настоящего стандарта, срок годности.

7.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли сахара) мороженого проводят в каждой партии.

Массовую долю сахара проверяют по фактической закладке ежедневно, химическим анализом – не реже двух раз в месяц.

Массовую долю пищевкусовых продуктов, ароматизаторов и красителей, декоративных пищевых покрытий (глазури, шоколада) проверяют по каждой партии мороженого по фактической закладке.

7.6 Контроль содержания микробиологических показателей – количества бактерий группы кишечной палочки, количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не реже одного раза в десять дней [3].

7.7 Контроль содержания Staphylocjccus aureus, листерий – L. monocytogenes и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл,окислительную порчу осуществляют по договору с аккредитованной лабораторией территориального ЦГСЭН не реже одного раза в квартал.

7.8 Сертификационные испытания проводятся по всем требованиям настоящих технических условий и НД НСС РУз.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

8.2 Внешний вид и цвет продукта определяют визуально, консистенцию, структуру и вкус мороженого – органолептически.

Примечание – Органолептические показатели определяют при температуре мороженого (минус 9 ± 1) °С.

8.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

8.4 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 3628.

8.5 Определение массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 3626.

8.6 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

8.7 Определение температуры – по ГОСТ 3622.

8.8 Определение массовой доли пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, красителей, покрытий в глазированном мороженом, декоративных пищевых продуктов – по фактической закладке.

8.9 Массу нетто порции мороженого (до 250 g включительно) определяют путем взвешивания одновременно 10 порций на весах обычного класса точности по ГОСТ 29329.

За результат измерений принимают их среднее арифметическое значение.

Массу нетто порции мороженого (от 300 до 2000 g включительно) и мороженого, фасованного непосредственно в транспортную тару, определяют путем индивидуального взвешивания на весах обычного класса точности по ГОСТ 29329 с допустимой грузоподъемностью, превосходящей массу контролируемого места не более чем 10 раз.

8.10 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 9225.

STANDART LASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

8.11 Выявление и определение бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518 , ГОСТ 9225.

8.12 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

8.13 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

8.14 Выявление и определение бактерий Listeria monocytogenes – по методам, утвержденным органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Узбекистан [1].

8.15 Определение ртути – по ГОСТ 26927 .

8.16 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.

8.17 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930.

8.18 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

8.19 Определение меди – по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178;

8.20 Определение цинка – по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178.

8.21 Определение афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

8.22 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452. Радионуклидов и антибиотиков по методам, утвержденным органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Узбекистан [1].

8.23 В мороженом с трудно отделяемыми пищевкусовыми продуктами, вносимыми в массу мороженого в целом виде или кусочками, или в мороженом с пищевкусовыми продуктами в виде "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др., расчетные массовые доли сухих веществ ($M_{свр}$), жира ($M_{жр}$) и сахара ($M_{ср}$), %, определяют соответственно по формулам

$$M_{свр} = \frac{M_{свн} \cdot n_м}{100} + \frac{M_{свп} \cdot n_п}{100}, \quad (1)$$

$$M_{жр} = \frac{M_{жн} \cdot n_м}{100} + \frac{M_{жп} \cdot n_п}{100}, \quad (2)$$

$$M_{ср} = \frac{M_{сн} \cdot n_м}{100} + \frac{M_{сп} \cdot n_п}{100}, \quad (3)$$

O'ZSTA... ...NTL...
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

где $M_{свн}$, $M_{жн}$, $M_{сн}$ – нормированные (таблица 2) массовые доли соответственно сухих веществ, жира, сахара в мороженом, %;

$n_м$ – массовая доля мороженого, %;

$M_{свп}$, $M_{жп}$, $M_{сп}$ – массовые доли соответственно сухих веществ, жира и сахара пищевкусового продукта, %;

$n_п$ – массовая доля пищевкусового продукта по рецептуре, %;

100 – коэффициент пересчета отношения в проценты, %.

Примечание – Массовые доли пищевкусовых продуктов в мороженом с их использованием – в соответствии с приложением А.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Мороженое транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

9.2 Температура мороженого при отпуске с предприятия должна быть не выше минус 18°С.

9.3 Транспортирование мороженого проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С.

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

10.2 Срок годности мороженого устанавливается согласно таблице 5.

Таблица 5

Мороженое	Сроки годности (в мес.) при температуре,°С	
	Минус 20±2	Минус 24±2
Молочное		
весовое		
без наполнителя	1,0	1,5
с наполнителем	1,0	1,0
фасованное		
без наполнителя	1,5	2,5
с наполнителем	1,0	2,0
Сливочное		
весовое		
без наполнителя	2,0	3,0
с наполнителем	1,5	3,0
фасованное		
без наполнителя	2,0	3,5
с наполнителем	1,5	3,5
Пломбир		
весовое		
без наполнителя	3,0	3,5
с наполнителем	2,0	3,5
фасованное		
без наполнителя	2,0	4,0
с наполнителем	2,0	4,0
Пирожные, торты, кексы	20 дней	1,0
Плодово-ягодное мороженое, сорбет, шербет, фруктовый лед (ароматическое)	1,5	2,5

STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

Приложение А
(обязательное)

Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом с их использованием

А.1 Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом с их использованием должна соответствовать нормам, указанным в таблице А.1.

Таблица А.1

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, %, не менее
Кофейное	Кофе быстрорастворимый	0,3
	Вытяжка кофейная	Из 2,0 % сухого кофе
Чайное	Вытяжки чая	Из 1,0 % сухого чая
С цикорием	Вытяжка цикория	Из 1,3 % сухого цикория
Крем-брюле	Сироп крем-брюле	10,0
Шоколадное	Какао-порошок	1,0 - 2,0
	Шоколад	3,5
С шоколадом	Шоколад	3,0
Яичное	Яйца куриные	7,0
	Порошок яичный	2,0
Яично-желтковое	Желток куриного яйца	7,0
Яично-белковое	Белок куриного яйца	3,0
Ореховое (арахисовое)	Ядра орехов (арахиса) обжаренные протертые	6,0
С орехами (с арахисом)	Ядра орехов (арахиса) обжаренные или изделия из орехов (арахиса)	6,0
Медовое	Мед натуральный	3,0
Фруктовое	Сок (пюре) фруктовый натуральный, продукты переработки фруктов (фруктовые наполнители и др.)	1,4 (сухих веществ фруктов)
Фруктовое с ароматом	Продукты переработки фруктов (фруктовые наполнители и др.) с ароматом	1,0 (сухих веществ фруктов)
С фруктами	Фрукты свежие или замороженные, продукты переработки фруктов (фруктовые наполнители с кусочками фруктов и др.)	14,0
	Черная смородина, вишня, клюква	12,0
С цукатами (с изюмом, с шоколадно-вафельной крошкой)	Цукаты (изюм, крошка шоколадно-вафельная)	8,0
С воздушной кукурузой (с воздушным рисом)	Кукуруза воздушная (рис воздушный)	3,0
С кокосовой стружкой (с шоколадной крошкой, с цветной крошкой)	Стружка кокосовая (крошка шоколадная, крошка цветная)	5,0

STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH DAVLAT NAZORATI

Продолжение таблицы **А.1**

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, %, не менее
С мягкой карамелью (с джемом, с повидлом, с вареным сгущенным молоком, с фруктовым наполнителем, с вареньем, с сиропом крем-брюле и др.)	Карамель мягкая (джем, повидло, вареное сгущенное молоко, фруктовый наполнитель, варенье, сироп крем-брюле и др.) в виде "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др.	8,0

STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

Приложение Б
(рекомендуемое)

Массовая доля покрытия в глазированном мороженом

Б.1 Массовая доля покрытия от массы нетто порции глазированного мороженого, в том числе глазированного мороженого в вафельных изделиях (печенье), приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование пищевого покрытия мороженого	Массовая доля пищевого покрытия, %, не менее	
	полное глазирование	частичное глазирование
Глазурь шоколадная	12,0	6,0
Глазурь молочно-шоколадная		
Глазурь с ароматом		
Глазурь ореховая		
Глазурь арахисовая		
Глазурь сливочная шоколадная	16,0	8,0
Глазурь сливочная молочно-шоколадная		
Глазурь сливочная кремовая		
Глазурь сливочная с ароматом		
Глазурь сливочная крем-брюле		
Глазурь сливочная ореховая		
Глазурь сливочная арахисовая		
Глазурь сливочная фруктовая		
Глазурь сливочная овощная		
Шоколад	20,0	10,0
Глазурь фруктовая	15,0	8,0
Глазурь ароматизированная		
Примечание – Указанные нормы распространяются на глазурь, в том числе взбитую, без добавок или с добавками (орехами, арахисом, вафельной крошкой, кокосовой стружкой, воздушным рисом и др.).		

STANDARTLASHTIRISH,
NUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

Библиография

[1] СанПиН РУз № 0281-09 Гигиенические требования к производству молочной продукции

[2] СанПиН РУз № 0283-10 от 05.02.2010г. Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

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

[4] TSh 8-18:2005 Бисквиты молочно ореховые . Технические условия

[5] TSh 49-213:2010 Сливки из коровьего молока

[6] TSh 49-227:2005 Йогурт. Технические условия

MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

УДК 637.146 **ОКС 67.100.10** **Н 17** **ОКП 92 2800**

Ключевые слова: мороженое, классификация, органолептические показатели, массовые доли жира, сухих веществ, кислотность, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

...NTLIGI
...NDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

Председатель ассоциации
"Узгуштсутсаноат" С.С. Расулов

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

Ответственный секретарь
ТК «Мясо и Молоко» С. Шаисламова

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления
Госсанэпиднадзора Министерство
здравоохранения Республики Узбекистан
_____ С.С. Саидалиев
"06" августа 2010 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ассоциации
"Узулгуржисавдоинвест"
письмо №04-1/18-176 О.З. Файзиев
"12" 08 2010г.