ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ - ПРОСТОКВАША

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г.Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН «Ассоциацией предприятий пищевой промышленности»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 08.08.2014 № 05-105

3.Взамен O'z DSt 1173 :2008

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

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт»

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Содержание

1. Область применения..... 2

2. Нормативные ссылки 2-4

3. Классификация 4

4 Технические требования 4

4.1. Характеристики..... 5-7

4.2. Требования к сырью и материалам..... 7

4.3. Маркировка 7-8

4.4. Упаковка..... 8-9

5. Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 9-10

6. Правила приемки 10

7. Методы контроля 11

8. Транспортирование и хранение 11

9. Гарантии изготовителя..... 11

Приложение А (обязательное). Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта 12

Библиографические данные 13

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ- ПРОСТОКВАША
Технические условия

НОРДОН СУТЛИ МАҲСУЛОТ-ПРОСТОКВАША
Техникавий шартлар

SOUR MILK PRODUCT -PROSTOKVASHA
Specifications

Дата введения 25 08 2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на кисломолочный продукт – простокваша (далее по тексту- продукт), вырабатываемый из обезжиренного или нормализованного по жиру коровьего молока, подвергнутого тепловой обработке, сквашенного закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов или сухой специально приготовленной с добавлением или без добавления бифидобактерий, других ингредиентов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90 Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоне .

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 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1123 son bilan
«01» 08 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 1770- 74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Технические условия

ГОСТ 3622- 68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3623- 73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации.

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13264- 88 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 и молочной промышленности. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 15844- 92 Бутылки стеклянные для молока и молочных продуктов.

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

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26668- 85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669- 85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26932- 86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.

ГОСТ 26933- 86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

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

ГОСТ 28283- 89 Молоко коровье. Метод органолептического определения запаха и вкуса.

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытания

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

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

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH MUVOFIQLASHTIRISH
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AGENTLIGI TEXNOLOGIYALARI

ГОСТ 30519- 97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella грибов

O'z DSt 8.022-:2002 ГСИ РУз. 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 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

O'z DSt 2771:2013 Масло коровье Технические условия.

Примечание: при пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяться в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от применяемого молочного сырья продукт подразделяют на:

- из нормализованного молока;
- из восстановленного молока;
- из обезжиренного молока;
- их смесей.

3.2 Продукт по 3.1 в зависимости от наименований диапазонов массовых долей жира подразделяют на:

- обезжиренную;
- нежирную;
- маложирную;
- классическую.

3.3 Продукт при добавлении пробиотических культур Bifidobactericum относят к био -продукт.

4 Технические требования

4.1 Кисломолочный продукт-простокваша должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
ASBOBLARI TEXNOLOGIYALARINI

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид и консистенция	Для продукта выработанного термостатным способом – сгусток ненарушенный, в меру плотный, без газообразования. Допускается незначительное выделение сыворотки (не более 3% от объема продукта). Для продукта вырабатываемого резервуарным способом – сгусток нарушенный, однородной консистенции.
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запаха.
Цвет	Молочно-белый.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для простокваши			
	классической	маложирной	нежирной	обезжиренной
Массовая доля жира, %, не менее	3,2; 3,5; 4,0	2,0; 2,5	1,0	0,05
Кислотность, °Т	от 85 до 130			
Фосфатаза	Отсутствует			
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2			

Примечания: Допускается в отдельных упаковочных единицах отклонение по массовой доле жира на 0,1 %.

4.2.3 По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям СанПиН 0283, указанные в таблице 3.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARDIZATION AGENCY
NAZORATINI MUXOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Таблица 3

Наименование продукта	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/g	Масса продукта (g, cm^3), в которой не допускаются			Плесени и дрожжи, КОЕ/g, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы	
Простокваша всех видов со сроком годности не более 72 час		0,01	1,0	25	
Простокваша и био-простокваша всех видов со сроком годности более 72 час	не менее $1*10^7$; *бифидобактерий - не менее $1*10^6$	0,1	1,0	25	Дрожжи – 50 Плесени - 50
* для био-простокваши					

4.2.4 По содержанию токсичных элементов, меламина, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов продукт должна соответствовать требованиям СанПиН 0283, указанные в таблице 4

Таблица 4

Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg(l), не более	Примечание
Простокваша	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,1	
	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 ed/g
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ed/g
	Стрептомицин	не допускается	<0,5 ed/g
	Пенициллин	не допускается	<0,01 ed/g
	Ингибирующие вещества:	не допускаются	сырое молоко
	Кислотность, не более	от 85 до 130^{O}T	
	Пестициды :		

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MAZDRATINI MUZOFIQLASHTIRISHDAV
AKADEMI TEXNOLOGIYA

	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	жидкие кисломолочные продукты
	ДДТ и его метаболиты	0,05	жидкие кисломолочные продукты
	Радионуклиды:		
	цезий-137 стронций-90	100 25	Bk/kg то же

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки продукта должно применяться сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;
- молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970
- сливки из коровьего молока по сертификату соответствия;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахта, полученная от производства сладко-сливочного масла по Oz DSt 2771, кислотностью не более 17 °Т;
- вода питьевая по Oz DSt 950;
- закваски по сертификату соответствия;
- закваски бактериальные прямого внесения по сертификату соответствия;
- бифидобактерии по сертификату соответствия;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- стабилизаторы консистенции импортного производства в дозах разрешенных Министерством здравоохранения Р Уз для применении в молочной продукции»;

4.3.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта , по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН0283.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу потребительской таре должна быть нанесена маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской с указанием следующих обозначений:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес(юридический и фактический), телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование и вида продукта;
- массовая доля жира;
- масса (объем), g (cm^3);
- пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;
- состав продукта;
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

- срок годности(число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходымости);
- надпись «Ozbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

4.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

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

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес(юридический и фактический), телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование и вида продукта;
- массовая доля жира;
- масса нетто (объем) продукта в единице потребительской тары;
- количества единиц потребительской тары;
- состава продукта;
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности(число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- надпись " Ozbekistonda ishlab chiqarilgan "– при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – "Made in Uzbekistan ".

4.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности продукта указана в приложении А.

4.4.5 Маркировочные данные должны наноситься на Государственном языке. Допускается нанесение маркировочных данных на других языках, по согласованию с потребителем

4.4.6 При поставке на экспорт маркировочные данные наносятся на Государственном языке и на языке страны-импортёра или других языках, согласно договорам на поставку продукции.

4.5 Упаковка

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

- стеклянные бутылки типа I по ГОСТ 15844, массой (объемом) не более 1000 g (cm^3);
- бутылки полимерные по действующей нормативной документации массой не более (объемом) 1000 g (cm^3);
- стаканчики полистироловые или полипропиленовые массой (объемом) не более 500 g (cm^3);
- пакеты из заготовок различных типов на основе картона (бумаги) и полиэтилена, пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных массой (объемом) не более 1000 g (cm^3) импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH MILLIY AGENTLIGI NAZORATINI AMALGA OSHIRISH DEPARTAMENTI

Продукт может быть упакован в другие виды потребительской тары различной вместимости из упаковочных материалов импортного производства, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами и обеспечивающих сохранность качества продукта в процессе его транспортирования, хранения и реализации.

4.5.2 Требования к упаковочным единицам, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто (объема) упаковочной единицы от номинального количества, и требования к партии фасованного продукта – по Oz DSt 8.022.

4.5.3 Контроль номинальной вместимости тары проводится при помощи мерного цилиндра вместимостью 1,0 dm^3 по ГОСТ 1770.

4.5.4 Для укупоривания потребительской тары используют следующие материалы:

- для стеклянных и полимерных бутылок лакированную алюминиевую фольгу по ГОСТ 745 ;
- 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.

4.5.5 Простоквашу в потребительской таре укладывают **в транспортную тару**: картонные коробки по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с последующей укладкой на поддоны, ящики полимерные многооборотные по нормативной документации, корзины металлические и ящики полимерные многооборотные импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.6 Допускается использование других видов тары, обеспечивающих сохранность продукта, изготовленных из материалов, разрешенных к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан для использования на предприятиях молочной промышленности.

4.5.7 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 СанПиН 0283 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.

Эквивалентный уровень шума на рабочих местах не должен превышать 80 DBA EKV.

5.3 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий молочной промышленности СанПиН 0281.

O'ZBEKISTON STANDARTLARI MUVOFIQLASHTIRISH MILLIY AXBOROT TEXNOLOGIYALARI MARKAZI

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 К работе по производству продукта допускаются лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение санминимуму и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004 и прошедшие медицинский осмотр согласно приказа Минздрава РУз за №200 от 10.07.2012г;

5.6 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 Правила приемки

6.1 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Исследование на содержания токсичных элементов, меламина, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия или АИЛ по договору не реже одного раза в квартал.

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

6.4 Контроль микробиологических показателей: БГКП, количество молочнокислых микроорганизмов, бифидобактерий проводят не реже одного раза в десять дней.

6.5 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus, содержание дрожжей и плесневых грибов проводят в соответствии с периодичностью, устанавливаемой производителем по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан на основе договора с органами Санэпиднадзора, но не реже одного раза в квартал.

6.6 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес предприятия- изготовителя, наименования страны;
- полное наименование продукта (с указанием вида и массовой доли жира);
- номер партии;
- количество мест и массу нетто (объем) одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, кислотности, фосфатазе, температуре продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности(число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

6.7 Подлинник удостоверения качества хранится в экспедиции предприятия-изготовителя. В документе, сопровождающем продукцию в реализацию, указывают номер удостоверения о качестве и дату его выдачи, дату изготовления, срок годности и сведения о сертификации.

6.8 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.

6.9 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории на соответствия всех требований настоящего стандарта и нормативной документации в НСС РУз.

STANDARTLASHTIRISH
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AKKREDITATSIYALASH

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 по ГОСТ 28283.

7.3 Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, объема продукта - мерным цилиндром по ГОСТ 1770, массы нетто продукта в потребительской упаковке производятся по ГОСТ 3622.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.5 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.6 Определение титруемой кислотности – по ГОСТ 3624

7.7 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

7.8 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

7.9 Определение Staphylocjccus aureus – по ГОСТ 30347.

7.10 Определение плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

7.11 Определение молочнокислых микроорганизмов – по ГОСТ 10444.11.

7.12 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков, меламина и радионуклидов осуществляют по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.13 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.14 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.

7.15 Анализ на патогенные микроорганизмы и токсичные элементы (остаточные количества пестицидов, афлотоксинов М1, антибиотиков и меламина) проводится в АИЛ по методикам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретных видах транспорта.

8.2 Хранение продукта должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре плюс (4 ± 2) °С и относительной влажности не более 70%.

9 Гарантия изготовителя

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

9.2 Срок годности продукта 72 часа.

9.3 Срок годности продукта более 72 часов фасованной в герметическую упаковку устанавливается Министерством здравоохранения Республики Узбекистан индивидуально для каждого предприятия в зависимости от технического уровня технологического процесса и результатов анализов.

STANDARTLASHTIRISH ... NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH ...

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности простокваша (из расчета в 100 g продукта)

Наименование продукта	Жир,g	Белок,g	Углеводы,g	Энергетическая ценность, kCal
Продукт и био-продукт с массовой долей жира:				
4,0%	4,0	2,6	4,2	63,2
3,5%	3,5	2,7	4,2	59.1
3,2%	3,2	2,8	4,2	57.2
2,5%	2,5	2,9	4,2	50.9
2,0%	2,0	2,9	4,2	46,4
1,0%	1,0	3,0	4,2	37,8
обезжиренная	0,05	3,2	4,2	30

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH BO'LIMI
NAZORATIDAGI MUTOR HUJJATLARNING
ASLIGA TO'LIQ MOSLIGINI

Библиографические данные

УДК 537.146 ОКС 67.100.10 группа Н 17 ОКП 92 2235

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUTOR QILISH
AKSIOT

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой промышленности **А. Камбаров**

Руководитель разработки
и.о начальник отдела по развитию производства молочной продукции **Я. Рашидходжаев**

Исполнители
Главный специалист отдела по развитию производства молочной продукции **А.Кадиров**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный Санитарный врач Республики Узбекистан.
_____С. Саидалиев
«26» сентября 2013 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI