O'z DSt 3106:2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

АЙРАН

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г.Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН ХК «Узбекозиковкатхолдинг»

2. УТВЕРЖДЕН Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 16.09.2016 № 05-186

3. Взамен TSh 49-194-2010

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 MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY etish boshqarmasi

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

АЙРАН
Технические условия

АЙРОН
Техникавий шартлар

AIRAN
Specifications

Дата введения 22.09.2016
Срок действия бессрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на айран – кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованного или обезжиренного коровьего пастеризованного молока, путем сквашивания его закваской для кисломолочных продуктов или катыка, приготовленной с использованием чистых культур заквасочных микроорганизмов – термофильных или мезофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей, с добавлением или без добавления молочной сыворотки или воды, соли и других пищевкусовых продуктов, 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:

Обозначение нормативных документов	Наименование нормативных документов
ГОСТ 12.0.004-90	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда
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 17.4.3.05-86	Охрана природы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
9085 son bilan
«16» 09 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Метод определения пастеризации
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты Методы определения кислотности
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты Метод определения влаги и сухого веществ
ГОСТ 4495-87	Молоко коровье цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
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 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 17151-81	Посуда хозяйственная из листового алюминия. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26381-84	Межгосударственный стандарт. Поддоны плоские одноразового использования.
ГОСТ 26754-85	Молоко. Методы измерения температуры
ГОСТ 26809-86	Молоко и молпродукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
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 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 31658:2012	Молоко обезжиренное – сырье. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1083:2011	Молоко питьевое. Технические условия
O'z DSt 1091-2011	Соль поваренная йодированная.Технические условия
O'z DSt 2859:2014	Молоко и молочные продукты. Термины и определения

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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями по O'z DSt 2859:

3.1 **Айран:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/g кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи.

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого сырья айран подразделяют на:

- айран из нормализованного молока;
- айран из нормализованного молока и молочной сыворотки или воды;
- айран из обезжиренного молока;
- айран из обезжиренного молока и молочной сыворотки или воды;

4.2 Айран в зависимости от нормируемой массовой доли жира и применяемых пищевкусовых продуктов подразделяют на:

- айран жирный;
- айран полужирный;
- айран полужирный с солью и специями;
- айран пониженной жирности;
- айран пониженной жирности с солью и специями;
- айран нежирный;
- айран нежирный с солью и специями.

5 Технические требования

5.1 Айран 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям айран должен соответствовать требованиям, указанным в таблице1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным сгустком. Допускается хлопьевидная консистенция, на поверхности айрана (с добавлением воды или сыворотки без стабилизатора) - выделение сыворотки не более 10% от объема продукта.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с солью и специями – в меру соленный и с соответствующим вкусом и ароматом внесенных продуктов.
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе

5.2.2 По физико-химическим показателям айран должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %: не более жирный; полужирный; пониженной жирности; нежирный;	 4,0 2,5 1,0 0,5
Массовая доля сухих веществ, %, не менее для айрана из нормализованного молока жирный для айрана из нормализованного молока полужирный для айрана из нормализованного молока и сыворотки полужирный; для айрана из нормализованного молока и воды полужирный; для айрана из нормализованного молока и сыворотки пониженной жирности; для айрана из нормализованного молока и воды пониженной жирности; для айрана из обезжиренного молока; для айрана из обезжиренного молока и сыворотки; для айрана из обезжиренного молока и воды.	 10,0 9,5 9,2 8,9 7,7 7,4 8,0 6,7 6,4
Массовая доля соли, %, не более*	1,0
Кислотность, °Т	от 60 до 120
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	4±2
Фосфатаза	отсутствует
*Значение массовой доли соли относится к айрану, выработанному с солью.	

5.2.3 По микробиологическим показателям айран должен соответствовать требованиям в соответствии с п.1.2.1.6 и 1.2.1.7 [1] и указанным в таблице 3

Таблица 3

Индекс, группа продуктов	Количество молочно-кислых Микроорганизмов, КОЕ/см^3 (g)	Масса продукта (g, см^3), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени,	Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	КОЕ/см^3(g), не более	
Айран, жидкий кисломолочный продукт со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
Айран, жидкий кисломолочный продукт со сроками годности более 72 час.	не менее $1 \cdot 10^7$**	0,1	1,0	25	дрожжи -50* плесени-50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

						** для термически обработанных продуктов не нормируется

5.2.4 Предельно допустимые концентрации токсичных элементов и мышьяка в айране должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4

Таблица 4

Индекс, группа продуктов	**Показатели**	**Допустимые уровни, mg/kg(l), не более**	**Примечание**
Айран кисломолочный напиток	**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
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/g
	Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/g
	Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/g
	Кислотность, ^{0}Т не более	60- 140	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	ДДТ и его метаболиты	0,05	жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/kg
	стронций-90	25	то же

5.2.5 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, меламина и микробиологических показателей в продукте не должно превышать допустимых норм, установленных [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления продукта используют сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сертифицированные в НСС РУ:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;

O'ZSTANDART AGENTLIGA STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH MARKAZI

- молоко обезжиренное по ГОСТ 31658 или молоко обезжиренное кислотностью не более 20°Т, плотностью не менее 1030 kg/m3 , получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

- сыворотку молочную, полученную от производства творога кислотностью не более 80°Т, плотностью не менее 1022 kg/m3 и несоленую молочную сыворотку, полученную от производства сыра, кислотностью не более 20°Т, плотностью не менее 1022 kg/m3;

- воду питьевую по O'z DSt 950.

- сливки из коровьего молока по O'z DSt 3058;

- молоко питьевое O'z DSt 1083;

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495 или импортного производства;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 или импортного производства;

- соль поваренная йодированная по O'z DSt 1091;

- укроп свежий по нормативной документации, утвержденный в установленном порядке;

- перец красный молотый по ГОСТ 29053;

- перец черный по ГОСТ 29050;

- перец стручковый горький, разрешенный к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

- базилик свежий, по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке, разрешенный к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

- стабилизатор по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия, в дозах разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

- закваски и бактериальные концентраты термофильного или мезофильного стрептококка и болгарской молочнокислой палочки, дрожжи по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия.

5.3.2 Сырье и пищевые добавки импортного производства по сертификату соответствия может быть использовано в дозах разрешенных Минздравом и только при наличии гигиенического заключения, выданного Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка типографическим, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающийся краской маркировка с указанием следующих информационных данных:

-наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адрес (юридический и фактический), телефона;

-товарного знака изготовителя (при наличии);

- наименования продукта;

- массовой доли жира;

- массы (объема), g (cm^3);

- пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;

- состава продукта, включая пищевых добавок;

- условий хранения;

- даты выработки (число, месяц, год);

- срок годности (число, месяц, год);

- обозначения настоящего стандарта;

- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

- штрих-кода с указанием регистрационной [illegible] (при необходимости)

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
MILLIY AGENTLIGI

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH BO'YICHA
DAVLAT INSPEKSIYASI

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
MILLIY QO'MITASI

- надписи "MADE IN UZBEKISTAN"- при поставке продукции на экспорт, или "O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN"- при поставке на внутренний рынок.

5.4.2 Маркировка транспортной тары должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.4.3 Маркировка транспортной тары 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:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адрес (юридический и фактический), телефона;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массовой доли жира;
- массы нетто продукта в единице потребительской тары;
- количества единиц потребительской тары;
- даты выработки (день, месяц, год);
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- условий хранения;
- срок годности до (день, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- надписи "MADE IN UZBEKISTAN"- при поставке продукции на экспорт, или "O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN"- при поставке на внутренний рынок.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукт упаковывают в потребительскую тару:

- бутылки ёмкостью от 100 до 1000 g (ml) изготовленные из полиэтилентерефталата (ПЭТ), полипропилена или других материалов отечественного производства по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия, разрешенных к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан;
- стаканчики ёмкостью от 100 до 500 g (ml) из полистирола или полипропилена отечественного производства по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан;
- ведерочки, стаканчики, ванночки и/или контейнера емкостью от 0,5 до 1,0 (kg) dm^3 из полистирола или полипропилена или из других материалов отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Закрывают крышками изготовленные из полимерных материалов;
- стаканчики, ванночки и контейнера с массой (объемом) от 100 до 1000 g (ml) изготовленные (непосредственно расфасовочных автоматах перед расфасовкой продукта) из полистирольных, полиметилстерольных, полипропиленовых или поливинилхлоридных рулонов отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BOSHQARMASI

- пакеты различных типов из заготовок на основе комбинированных материалов, алюминиевой фольги, картона (бумаги) и полиэтилена, массой (объёмом) от 250 до 1000g (ml) отечественного производства по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан;

- высечки из бумажных комбинированных материалов вместимостью 0,25; 0,45; 0,5; 1,0 (kg) dm3 отечественного производства по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан;

- в транспортную тару:

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

5.5.2 Полимерные тары укупориваются:

- бутылки ёмкостью от 100 до 1000 g (ml) полимерными крышками отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан.

– стаканчики ёмкостью от 100 до 500 g (ml) платинкой (высечкой) из алюминиевой фольги с термолаковым покрытием, отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан.

– платинкой (высечкой) из многослойной барьерной полимерной плёнки отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан.

Способ укупоривания полимерных стаканов – герметизация термической сваркой.

Допускается, поверх герметично укупоренных стаканчиков платинкой из алюминиевой фольги или многослойной барьерной полимерной плёнки, установка дополнительной защитной крышечки защелки «нахлобучки».

– стаканчики ёмкостью от 100 до 500 g (ml) герметично укупоренные полимерными крышками отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствии, разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан, сверху прикрепленные наклейкой, охватывающий стенку и корпус тары для предупреждения вскрытия.

- ведерочки, стаканчики, ванночки и/или контейнера емкостью от 0,6 до 1,0 (kg) dm^3 герметично укупоривают полимерными крышками отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан.

- стаканчики, ванночки и контейнера с массой (объемом) от 100 до 1000 g (ml) изготовленные непосредственно расфасовочных автоматах перед расфасовкой продукта укупоривает, герметично термической сваркой, крышками изготовленные (перед расфасовкой продукта) из рулонов алюминиевый фольги или многослойной барьерной полимерной пленки отечественного производства по нормативной документации или импортного производства, по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения республики Узбекистан.

- высечки должны быть сварены соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта.

Способ герметизации – индукционная сварка.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

5.5.3 Упаковка должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.4 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого от номинального объёма (или массы нетто) в соответствии с O'zDSt 8.022.

5.5.5 Стаканы с айраном в потребительской таре укладывают в транспортную тару

- коробки из гофрированного картона отечественного производства по ГОСТ 13513 или импортного производства по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

-ящики из полимерных материалов по сертификату соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

- в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с последующей укладкой на плоские поддоны по ГОСТ 26381;

5.5.6 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары.

6 Требования безопасности и охраны окружающей среды

6.1 При производстве айрана необходимо руководствоваться требованиями безопасности и производственной санитарии, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

6.2 Технологический процесс должен соответствовать требованием безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

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

6.4 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;

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

6.6 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

7.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов и микробиологическими критериями безопасности осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия, а при ее отсутствии по договору с АИЛ не реже 1 раза в квартал.

7.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового айрана производится по каждой партии.

7.4 Контроль БГКП, дрожжей и плесневых грибов, молочнокислых микроорганизмов - не реже одного раза в 10 дней.

7.5 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, S.aureus проводят по договору с аккредитированной лабораторией территориального ЦГСЭН не реже одного раза в квартал.

7.6 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отдельном технического контроля (лабораторией) на соответствие настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- номер удостоверения;
- наименование и адрес предприятия- изготовителя;
- полное наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и массу нетто (объем);
- данные результатов анализов по массовой доле жира, сухих веществ, кислотности, фосфатазе, температуре продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- даты выработки (день, месяц, год);
- срока годности до (день, месяц, год);
- условия хранения;
-обозначения настоящего стандарта;
- сведений о сертификации;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

7.7 Подлинник удостоверения о качестве хранят на предприятии- изготовителе. В товарно-транспортной накладной, сопровождающей продукцию для реализации, указывают номер удостоверения о качестве и дату его выдачи, дату изготовления, срок годности и сведения о сертификации.

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

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб и подготовка их анализу по ГОСТ 26809.

8.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, вкус и запах органолептический.

8.3 Определение температуры продукта по ГОСТ 26754, объема с помощью мерного цилиндра по ГОСТ 1770, массовой доли жира по ГОСТ 5867, сухих веществ по ГОСТ 3626, соли по фактической закладке, кислотности по ГОСТ 3624, фосфатазы по ГОСТ 3623, микробиологических показателей по ГОСТ 9225.

8.4 Определение токсичных элементов:

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

8.5 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов осуществляют по методам Минздрава Республики Узбекистан утвержденных в установленном порядке.

9 Транспортирование и хранение

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

9.2 Хранение продукта должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) °С.

9.3 Срок годности всех видов продукта не более 72 часов при температуре (4±2) °С;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, MAYLAB
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

9.4 Срок годности продукта при температуре (4±2)°С, более 72 часов, фасованной в герметическую упаковку, устанавливается изготовителем по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, в зависимости от технического уровня технологического процесса и результатов лабораторных испытаний [1].

10 Гарантии изготовителя

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

[1] Сан ПиН №0283-2010 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции»

[2] СанПиН №0281-2009 «Гигиенические требования к производству молочной продукции»

[3]СанПиН №0296-2011 «Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 637.524	**ОКП 92 2238**
ОКС 67.100.99	**Группа Н 17**

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

O'z DSt 3106 :2016

«АЙРАН»
Технические условия

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК "Узбекозиковкатхолдинг"

«19» 02. 2016 г. **А. Камбаров**

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Главный специалист управления
по развитию производства
мясомолочной продукции **К. Усманалиев**

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Ведущий специалист управления
по развитию производства
мясомолочной продукции **Т. Насритдинов**

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистана

№012-3/902 **А. Ибодуллаев**
«26» 04 2016 г.