O'z DSt 208:2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

# ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ

**Технические условия**

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

# ТВОРОГ МАҲСУЛОТЛАРИ

**Техникавий шартлар**

**Издание официальное**

**Агентство «Узстандарт»**

**г. Ташкент**

O'z DSt 810:2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

# ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ

**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 26.09.2016 № 05-786

3. Взамен TSh 49-218:2011

*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 MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

# ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

## ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ
**Технические условия**

## ТВОРОГ МАҲСУЛОТЛАРИ
**Техникавий шартлар**

## COTTAGE CHEESE
**Specifications**

Дата введения с 15.12.2016
Срок действия бессрочный

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия творожные, выработанные из творога, изготовленного из пастеризованного молока, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей, стабилизаторов, пищевых добавок и предназначенные 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 108-76 | Какао-порошок. Технические условия |
| ГОСТ 1341-97 | Пергамент растительный. Технические условия |
| ГОСТ 1760-86 | Подпергамент. 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. Титриметрические методы определения кислотности |
| ГОСТ 3626-73 | Молоко и молочные продукты. Метод определения влаги и сухого вещества |
| ГОСТ 3628-78 | Молочные продукты. Методы определения сахара |
| ГОСТ 5037-97 | Фляги металлические для молока и молочных продуктов. ТУ |
| ГОСТ 5867-90 | Молоко и молочные продукты. Методы определения жира |



O'ZSTANDART AGENTLIGI
2084 son bilan
«16» 09 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

| | |
|---|---|
| ГОСТ 6442-89 | Мармелад. Технические условия |
| ГОСТ 6534-89 | Шоколад. Общие технические условия |
| ГОСТ 6882-88 | Виноград сушеный. Технические условия |
| ГОСТ 7730-89 | Пленка целлюлозная. Технические условия |
| ГОСТ 7933-89 | Картон для потребительской тары. Технические условия |
| ГОСТ 8273-75 | Бумага оберточная. Технические условия |
| ГОСТ 9225-84 | Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа |
| ГОСТ 10354-82 | Пленка полиэтиленовая. Технические условия |
| ГОСТ 12094-76 | Мак масленичный для переработки. 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 16599-71 | Ванилин. 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 17151-81 | Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия |
| ГОСТ 18251-87 | Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия |
| ГОСТ 20477-86 | Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия |
| ГОСТ 23452–79 | Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов |
| ГОСТ 26668- 85 | Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов |
| ГОСТ 26669- 85 | Продукты пищевые и вкусовые Подготовка отбора проб для микробиологических анализов |
| ГОСТ 26809-86 | Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка к анализу |
| ГОСТ 26929- 94 | Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов |
| 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. Методы определения меди |
| ГОСТ 26932-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца |
| ГОСТ 26933- 86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия |
| ГОСТ 26934- 86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка |
| ГОСТ 28498-90 | Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытания |
| ГОСТ 28501-90 | Фрукты косточковые сушеные. Технические условия |
| ГОСТ 28502-90 | Фрукты семечковые сушеные. 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. Метод определения Staphylococcus aureus |
| ГОСТ 31361:2008 | Сахар. Технические условия |
| ГОСТ 31659-2012 | Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella |
| ГОСТ 31784:2012 | Арахис. Технические условия |
| ГОСТ 10444.12-88 | Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов |

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

| | |
|---|---|
| O'z DSt 119:2014 | Творог из коровьего молока. Технические условия |
| O'z DSt 352:2006 | Каймак. Технические условия |
| O'z DSt 950:2011 | Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством. |
| O'z DSt 1085:2011 | Творог диетический и продукты на его основе. Технические условия |
| O'z DSt 5.8:2006 | НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения |
| 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 2771:2013 | Масло коровье. Технические условия |
| O'z DSt 2859:2014 | Молоко и молочные продукты. Термины и определения |
| O'z DSt 3058:2016 | Сливки из коровьего молока. 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями по O'z DSt 2859 Молоко и молочные продукты. Термины и определения

**творожный продукт:** Молочный продукт, молочный составной продукт или молоко содержащий продукт, произведенный из творога и/или продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее.

Примечание: Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 % массовой доли составных частей молока и эти продукты подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, то для этих продуктов используется термин «творожный сыр»;

**творожная масса:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и/или соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

*Примечание: Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.*

**творожный сырок:** Молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта глазурью, массой не более 150 g.

## 4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого сырья, состава творожные изделия выпускают следующих видов:

- масса творожная сладкая;
- сырки и масса творожные сладкие;

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

- кремы творожные;
- паста ацидофильная творожная сладкая;
- паста творожная сладкая;
- торты и пирожные творожные.

4.2 В зависимости от массовой доли жира творожные изделия выпускают;
- творожные изделия повышенной жирности;
- творожные изделия жирные;
- творожные изделия полужирные;
- творожные изделия пониженной жирности;
- творожные изделия нежирные.

4.3 В зависимости от применяемых наполнителей изделия творожные подразделяют на под виды:
- сладкие;
- сладкие ароматизированные;
- с изюмом;
- цитрусовые;
- с какао;
- с цукатами или сушеными фруктами (курага, чернослив и др.);
- с плодово-ягодными наполнителями;
- с орехами или маком

4.4 Творожные изделия могут иметь собственное оригинальное название, а также реализоваться под собственной торговой маркой, утвержденной в установленном порядке.

## 5 Технические требования

5.1 Изделия творожные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке **[1].**

**5.2 Характеристики**

5.2.1 По органолептическим показателям изделия творожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид:<br>- форма изделий в упаковке | Различная (цилиндрическая, прямоугольная овальная, треугольная, коническая и т.п.), ненарушенная, упаковка плотная без повреждений. |
| - наружная отделка изделии творожных | С художественно-оформленным рисунком, выполненным из плотного не расплывшегося сливочного крема с добавлением или без добавления какао-порошка, пищевых красителей, с применением или без применения различных видов желе, имитирующих по внешнему виду натуральные ягоды и фрукты, а также разнообразные по форме фигурам |
| Консистенция | Однородная, нежная, в меру плотная, соответствующая каждому виду изделий, допускается наличие ощутимых частиц введенного наполнителя, мягкой творожной крупки или слегка мучнистая |

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

| | |
|---|---|
| Вкус и запах | Чистый, кисломолочный в меру сладкий с привкусом введенного наполнителя |
| Цвет | Белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе |

5.2.2 По физико-химическим показателям изделия творожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование продукции | Наименование показателей и нормы | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Массовая доля, % | | | | Кислотность, °Т, не более | Фосфатаза | Температура при выпуске с предприятия, °С |
| | жира | влаги | сахарозы | общего сахара в пересчет на инвертный сахар* | | | |
| **Изделия творожные:** | | | | | | | |
| повышенной жирности | от 20 до 26 | от 40 до 54 | от 13 до 26 | от 14,5 до 27,5 | 180 | отсутствует | от 0 до плюс 6 |
| жирные | от 10 до 19 | от 60 до 61,5 | от 8 до 15 | от 9,5 до 13,5 | 190 | | |
| полужирные | от 6 до 9 | от 62,5 до 67 | от 11 до 15 | от 12,5 до 16,5 | 210 | | |
| пониженной жирности | от 2 до 5 | от 63 до 68,5 | от 9 до 15 | от 10,5 до 16,5 | 220 | | |
| нежирные | - | от 71 до 73 | от 10 до 12 | от 11,5 до 13,5 | 220 | | |
| **Отделка тортов:** | | | | | | | |
| сливочный крем | от 42,5 до 46 | от 14 до 25 | от 27 до 36,5 | - | - | | |
| сливочный крем с какао | от 39,5 до 44 | от 14 до 24 | от 26 до 36,5 | - | - | | |
| плодово-ягодное желе | - | 51 | 47 | - | - | | |

* для продуктов с плодово-ягодными наполнителями

Примечание:

*1. По истечении 24 часов с момента выработки сырков допускается уменьшение массовой доли сахарозы на 1,5%.*

*2. Масса внешней отделки творожных тортов и пирожных (крем, шоколадная глазурь, желе, цукаты и т.д.) должна составлять не менее 10 % от массы готового изделия.*

*3. Конкретные показатели массовых долей жира, влаги и сахарозы устанавливается в технологической инструкции на каждое наименование творожного изделия.*

5.2.3 По микробиологическим показателям изделия творожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3 согласно [2].

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...RIY KTI SH BOSHQARMASI

**Таблица 3**

| Наименование продукта | Масса продукта g/cm³, в котором не допускается | | | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Дрожжи, плесени, КОЕ/g, не более | |
| Изделия творожные со сроками годности не более 72 часов | 0,001 | 0,1 | 25 | - | - |

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, меламина, радионуклидов и микробиологических показателей в продукте не должно превышать допустимых уровней указанным в таблице 4 [2].

**Таблица 4**

| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни, mg/kg, не более | Примечание |
|---|---|---|---|
| Изделия творожные | **Токсичные элементы:** | | |
| | Свинец | 0,3 | |
| | Мышьяк | 0,2 | |
| | Кадмий | 0,1 | |
| | Ртуть | 0,02 | |
| | Цинк | 50,0 | |
| | Медь | 4,0 | |
| | **Кислотность,** не более | 150°T | |
| | **Меламин** | не допускается | |
| | **Микотоксины:** афлатоксин $M_1$ | 0,0005 | |
| | **Пестициды:** | | |
| | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 1,25 | в пересчете на жир |
| | ДДТ и его метаболиты | 1,0 | то же |
| | **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 |
| | **радионуклиды** | | |
| | цезий-137 | 100 | Бк/kg |
| | стронций-90 | 25 | то же |

## 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки изделий творожных должны применяться сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сертифицированные в НСС РУ:

- творог по O'z DSt 119;
- творог мягкий диетический по O'z DSt 1085
- масло коровье по ГОСТ 2771 или импортного производства;
- сливки из коровьего молока по O'z DSt 3058;
- каймак по O'z DSt 352;

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

- сахар белый по ГОСТ 31361 или импортного производства по сертификату соответствия;

- какао-порошок по ГОСТ 108 или импортного производства по сертификату соответствия;

- ванилин по ГОСТ 16599 или импортного производства по сертификату соответствия;

- шоколад по ГОСТ 6534 или импортного производства по сертификату соответствия;

- мармелад по ГОСТ 6442 или импортного производства по сертификату соответствия;

- орехи грецкие (ядро) по ГОСТ 16832 и ГОСТ 16833 или импортного производства по сертификату соответствия;

- орехи фундука (ядро) по ГОСТ 16834 и ГОСТ 16835 или импортного производства по сертификату соответствия;

- арахис (бобы) по ГОСТ 17111, ГОСТ 31784 или импортного производства по сертификату соответствия;

- ароматизаторы пищевые натуральные, идентичные натуральным по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по сертификату соответствия;

- цукаты по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производств по сертификату соответствия;

- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882 или импортного производства;

- фрукты косточковые и семечковые сушеные по ГОСТ 28501 и ГОСТ 28502, необработанные сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты, бисульфита натрия, серой;

- мак по ГОСТ 12094;

- глазурь шоколадная по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;

- ксилит пищевой импортного производства по сертификату соответствия, в дозах разрешенных Минздравом РУз.;

- сорбит пищевой импортного производства по сертификату соответствия, в дозах разрешенных Минздравом РУз.;

- сорбиновую кислоту по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке, в дозах разрешенных Минздравом РУз.;

- низин и его производные импортного производства по сертификату соответствия;

5.3.2 Сырье и пищевые добавки импортного производства по сертификату соответствия может быть использовано только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса (юридический и фактический), телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- массовая доля жира;
- массы нетто (объем) g ($cm^3$);
- информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состав продукта, в.т.ч. наличие стабилизаторов или других добавок (при их наличии);
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;

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

- знак соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера; (при необходимости)
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации 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».

5.4.3 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:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса (юридический и фактический), телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массовая доля жира;
- массы нетто продукта в единице потребительской тары;
- количества единиц потребительской тары;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8,
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- дата выработки (день, месяц, год);
- "O'zbekistonda ishlab chiqarilgan" – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – "Made in Uzbekistan".

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

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

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

5.4.7 Маркировка для продукта, упакованного непосредственно в 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:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, наименования страны, адреса (юридический или фактический);
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- массовая доля жира;
- массы нетто, kg ;
- массы брутто, kg;
- информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- наличие стабилизаторов или других добавок (при их наличии);
- состав продукта;
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;

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

- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Изделия творожные (кроме тортов и пирожных) должны упаковываться в потребительскую тару массой нетто от 40 до 500g:

- фольгу кэшированную упаковочную по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства;
- пергамент марки А и В по ГОСТ 1341;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341;
- стаканчики и коробочки полистирольные по нормативной документации или импортного производства;
- пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
- другие полимерные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контактов с молочными продуктами.

5.5.2 Продукт в потребительской таре может быть упакован и в другие виды транспортной тары из упаковочных материалов, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контактов с молочными продуктами.

5.5.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества должны соответствовать Oz DSt 8.022 .

5.5.4 Изделия творожные в потребительской таре укладывают в транспортную тару: картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ящики полимерные по нормативной документации или импортного производства массой нетто не более 15 kg так, чтобы не допускать деформации изделия и упаковки.

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

5.5.5 Картонные ящики оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.5.6 Масса творожная может упаковываться непосредственно в транспортную тару:

- бидоны алюминиевые номинальной вместимостью 10 $dm^3$ по ГОСТ 17151,
- металлические фляги номинальной вместимостью 25 $dm^3$ и 39 $dm^3$ по ГОСТ 5037,
- ящики полимерные многооборотные по нормативной документации, выстланные пергаментом по ГОСТ 1341 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

5.5.7 Масса творожная, упакованная в бидоны и фляги, должна быть покрыта пергаментом по ГОСТ 1341 и плотно закрыта крышками.

5.5.8 Торты творожные упаковывают в картонные коробки или полимерные поддоны с крышками, дно которых выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или под пергаментом по ГОСТ 1760 массой нетто от 0,5 до 2 kg. Пирожные массой нетто от 100 до 200 g упаковывают в соответствии с вместимостью в тару для тортов.

5.5.9 Тара и материалы, применяемые для упаковки изделий, 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 продукции необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI ... ETISH BOSHQARMASI

Республики Узбекистан [2] и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности [1].

6.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

6.4 К работе по производству допускаются лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004;

6.5 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий молочной промышленности [1]

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

## 7 Правила приемки

7.1 Продукт предъявляется к приемке партиями.

7.2 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

7.3 Продукция проходит следующие виды испытаний: приемо-сдаточные, периодические и сертификационные.

7.4 Приемо-сдаточные испытания: физико-химические и органолептические показатели, вес, правильность маркировки, качество упаковки определяются по каждой партии продукции.

7.5 Массовую долю сахара, пищевых добавок и других вкусовых и ароматических наполнителей определяют по фактической закладке.

7.6 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории по всем показателям настоящего стандарта.

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

7.8 Контроль микробиологических показателей готового продукта – бактерий группы кишечных палочек, дрожжей и плесневых грибов проводят не реже одного раза в десять дней.

7.9 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus проводят по договору с АИЛ ЦГСЭН не реже 1 раза в квартал.

7.10 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, подвида и массовой доли жира);
- номер партии;
- количество мест и массу нетто одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, сахарозы, кислотности, фосфатазе, температуре продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);

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

- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;

7.11 Подлинник удостоверения качества и безопасности 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.

7.12 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.

## 8 Методы контроля

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

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

8.3 Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, массы нетто продукта в потребительской упаковке производятся с помощью весов по ГОСТ 29329.

8.4 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626,

8.5 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

8.6 Определение пастеризации – по ГОСТ 3623.

8.7 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

8.8 При разногласиях в оценке качества продукта массовую долю сахарозы и общего сахара в пересчете на инертный определяют по ГОСТ 3628.

8.9 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

8.10 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659.

8.11. Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

8.12 Определение дрожжей и плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

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

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

8.15 Определение токсичных элементов:

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

## 9 Транспортирование и хранение

9.1 Продукт транспортируют специализированным 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 при температуре (4 ± 2) °С не более 72 часов.

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

## 10 Гарантии изготовителя

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

10.2 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса не более 72 часа ,при температуре (4±2)°С.

10.3 Срок годности продукта более 72 часа, устанавливается Министерством здравоохранения Республики Узбекистан индивидуально для каждого предприятия в зависимости от технического уровня технологического процесса и результатов анализов.

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

## Библиография

[1] СанПиН 0281-09 «Гигиенические требования к производству молочной продукции»

[2] СанПиН 0283-10 «Гигиеническая требования к безопасности пищевой продукции».

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

**Библиографические данные**

| | |
|---|---|
| **УДК 637.352** | **ОКП 92 2262** |
| **ОКС 67.100.10** | **Н 17** |

Ключевые слова: изделия творожные, 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 3109:2016

# «ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ»

## 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**

**«СОГЛАСОВАНО»**
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистана

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

...ZSTANDART AGENTLIGA
...STANDARTLASHTIRISH, MAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
...SYROROT TEXNOLOGIYALARINI
...STIQLIK BOSHQARMASI