ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г.Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ХК «Узбекозиковкатхолдинг»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 23.09.2016 № 05-782

3.Вводятся впервые

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

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

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

O'z DSt 8109:2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Сыворотка молочная
Технические условия

Сут зардоби
Техникавий шартлар

Dairy whey
Specifications

Дата введения 30.09.2016

Срок действия бессрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молочную сыворотку (далее - сыворотка), получаемую в качестве побочного продукта при изготовлении сыров, творога и казеина и предназначенную для дальнейшей переработки.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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, почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения

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

ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 9218-86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2016 son bilan
«23» 09 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 31086-2002 Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы.

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 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по O'zDSt 2859, а также термины с соответствующими определениями:

сыворотка молочная: Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве сыров (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка).

4 Классификация

4.1 Сыворотку, получаемую при производстве сыров, творога и казеина подразделяют:

- на подсырную;
- творожную;
- казеиновую.

4.1.1 Подсырную сыворотку в зависимости от способа посолки сыра подразделяют:

- на несоленую;
- соленую.

5 Технические требования

5.1 Молочная сыворотка должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и санитарным нормам и правил для предприятий молочной промышленности [1].

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим характеристикам сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для сыворотки			
	Подсырной		Творожной	Казеиновой
	несоленой	соленой		
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость. Допускается наличие белкового осадка			
Цвет	Бледно-зеленый			
Вкус и запах	Свойственный молочной сыворотке, сладковатый	Свойственный молочной сыворотке, солоноватый	Свойственный молочной сыворотке, кисловатый	

5.2.2 По физико-химическим показателям сыворотка должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сыворотки			
	Подсырной		Творожной	Казеиновой
	несоленой	соленой		
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	5,6	7,0	5,5	
Массовая доля лактозы, %, не менее	4,0		3,5	
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	-	1,5	-	-
Кислотность, °Т, не более	20		70	75
Температура, °С, не выше	(4±2)			

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, меламина и микробиологических показателей в сыворотке не должно превышать допустимые уровни нормативов [2].

5.3 Маркировка

5.3.1 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;
- наименования продукта;
- товарный знак (при наличии);
- показатели идентификации продукта (органолептические показатели, массовая доля сухих веществ, кислотность);
- объем продукта (в литрах) или масса продукта (в килограммах);
- температуру при отгрузке;
- номер партии;

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

- даты выработки (час, число, месяц, год);
- дату и время (час, число, месяц, год) отгрузки;
- количества и массы нетто каждой упаковочной единицы и каждого места для продукта уложенного в транспортную тару;
- срок годности; (час, число, месяц, год)
- продолжительность и температуру хранения до переработки;
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8

5.3.2 Манипуляционные знаки "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры" и "Скоропортящийся груз" - по ГОСТ 14192.

5.3.3 Маркировочный текст в виде этикетки или ярлыка, изготовленных типографским способом, наносят на крышку фляги; для цистерн маркировочный текст представляют в сопроводительном документе или допускается прикреплять к товарно-транспортной накладной.

5.4 Упаковка

5.4.1 Сыворотку разливают в транспортную тару.

Транспортная тара должна соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми она изготовлена и требованиям [1].

5.4.2 Сыворотку, отправляемую с предприятия, разливают в цистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлические фляги для молока по ГОСТ 5037, полимерные тары по нормативной документации и сертификата соответствия и другие виды тары, изготовленные из материалов, допущенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.4.3 Крышки фляг и цистерн закрывают герметично и пломбируют.

5.4.4 Тара, используемая для упаковывания сыворотки, должна быть чистой, продезинфицированной, не подверженной коррозии.

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

6 Требования безопасности и охраны окружающей среды

6.1 Технологический процесс должен соответствовать требованием безопасности по ГОСТ 12.3.002 и СанПиН 0283.

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

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

6.4 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки - по ГОСТ 26809.

Партией считают предназначенную для контроля сыворотку одного наименования, разлитую в однородную тару, из одной емкости для хранения, произведенную на одном предприятии-изготовителе, одной даты производства и оформленную одним документом, удостоверяющим ее качество и безопасность. Для сыворотки в цистернах - продукт каждой цистерны.

7.2 Каждую партию отпускаемой с предприятия сыворотки проверяют в установленном порядке на соответствие требованиям [2] настоящего стандарта и оформляют сопроводительным документом, подтверждающим соответствие продукта установленным требованиям, в котором указывают:

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

- номер документа и дату его выдачи;
- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса (юридический и фактический), телефона;
- товарный знак (при наличии);
- наименования продукта;
- объем продукта (в литрах) или масса продукта (в килограммах);
- температуру при отгрузке;
- номер партии;
- даты выработки (час, число, месяц, год);
- дату и время (час, число, месяц, год) отгрузки;
- количества и массы нетто каждой упаковочной единицы и каждого места для продукта уложенного в транспортную тару;
- срок годности; (час, число, месяц, год)
- продолжительность и температуру хранения до переработки;
- обозначения настоящего стандарта;

7.3 Приемо-сдаточные испытания проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта для каждой партии сыворотки по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и физико-химическим показателям.

Массовую долю хлористого натрия определяют в каждой партии соленой подсырной сыворотки.

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, меламина и микробиологических критериев осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия, а при ее отсутствии по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

7.5 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, окислительную порчу проводят по договору с аккредитованной лабораторией не реже 1 раза в квартал.

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам - по ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

8.2 Определение органолептических показателей проводят визуально и органолептический при температуре сыворотки, плюс (22±2) °С.

8.3 Определение массовой доли сухих веществ - по ГОСТ 3625, при возникновении разногласий в оценке качества - по ГОСТ 3626 (раздел 2).

8.4 Перевод значения плотности, измеряемой в соответствии с ГОСТ 3625, в массовую долю сухих веществ молочной сыворотки осуществляют в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Плотность, кг/м^3	Массовая доля сухих веществ, %, сыворотках	
	в подсырной сыворотке	в творожной и казеиновой
1020	5,60	5,40
1021	5,80	5,60
1022	6,00	5,70
1023	6,20	5,90
1024	6,30	6,10
1025	6,40	6,20
1026	6,50	6,30
1027	6,70	6,50

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

1028	6,90	6,80
1029	7,20	7,00
1030	7,40	7,25

8.5 Определение кислотности - по ГОСТ 3624 (раздел 3, применительно к молоку, без добавления дистиллированной воды).

8.6 Определение температуры молочной сыворотки - по ГОСТ 26754.

8.7 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225.

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

8.9 Определение токсичных элементов:

- свинца - по ГОСТ 26932;
- мышьяка - по ГОСТ 26930;
- кадмия - по ГОСТ 26933;
- ртути - по ГОСТ 26927.

8.10 Определение меламина–методиками, утвержденным в установленным порядке.

8.11 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452 и методиками, утвержденным в установленным порядке.

8.12 Определение массовой доли лактозы в молочной сыворотке по ГОСТ 31086.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Сыворотку транспортируют в специальных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок особо скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

9.2 Сыворотку транспортируют при ее температуре не выше плюс (4±2) °С.

9.3 Сыворотка сразу после ее получения должна быть охлаждена до температуры не выше плюс (4±2) °С.

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 сыворотки с момента получения до дальнейшей переработки при температуре не выше (4±2) °С не более 36 ч.

10.3 Срок годности сыворотки свыше 36 ч. устанавливает изготовитель по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, индивидуально для каждого предприятия в зависимости от условий технологического процесса и результатов лабораторных испытаний в соответствии с [3].

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 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

[3] СанПиН 0265-09 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

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

Библиографические данные

УДК 637.344	**ОКП 92 2262**
ОКС 67.100.10	**Н 17**

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

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

O'z DSt 1109:2016

«СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ»
Технические условия

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК "Узбекозиковкатхолдинг"

«08» 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 Узбекистан

№12-3/302 **А. Ибодуллаев**
«26» 04 2016 г.

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