ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ С АРОМАТАМИ

Технические условия

Издание официальное

Агентство Узстандарт

Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН «Ассоциацией предприятий пищевой промышленности»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 10.12.13 № 05-604

3. ВВОДИТСЯ ВПЕРВЫЕ

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

2195

O'zDSt :2013

Содержание

1. Область применения..... 1
2. Нормативные ссылки 1-2
3. Классификация 3
4 Технические требования 3
4.1. Характеристики..... 3-5
4.2. Требования к сырью и материалам..... 5
4.3. Маркировка 6
4.4. Упаковка..... 6-7
5. Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 7
6. Правила приемки 7-8
7. Методы контроля 8-9
8. Транспортирование и хранение 9
9. Гарантии изготовителя.....9

Приложение А (обязательное). Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта 10

Приложение В (обязательное). Лист регистрации изменений.....11

Библиография..... 12

Библиографические данные.....13

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СТЕРИЛИЗАЦИЯЛАНГАН ХУШБЎЙ СУТ
Техникавий шартлар

МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ С АРОМАТАМИ
Технические условия

STERILIZED (UHT) FLAVOUR MILK
Specifications

Дата введения 16.12.13
технологии

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на молоко стерилизованное с ароматами (далее-продукт), применением пищевых наполнителей: сахара, какао-порошок, масло-какао, шоколад и пищевых ароматизаторов подвергнутого высокотемпературной обработке (стерилизация), герметически упакованное в пакеты Tetra Brik Aseptic с длительными сроками хранения, предназначенное 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 12.1.005-88	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 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
ГОСТ 2493-75	Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия
ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности
ГОСТ 3625-84	Молоко и молочные продукты. Метод определения плотности
ГОСТ 4172-78	Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4147 son bilan
«10» 12 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 6534-89	Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 8218-89	Молоко. Метод определения чистоты
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные. Технические условия
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
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 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 22280-76	Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия
ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кельдалю и определение массовой доли белка
ГОСТ 23452–79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки. Методы определения термоустойчивости по алкогольной пробе.
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 проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26809-86	Молоко и молпродукты. 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. Межгосударственный стандарт
Oz 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'ZBEKISTON RESPUBLIKASI STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH AGENTLIGI

Oz DSt 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

Примечание: При использовании настоящего стандарта целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от применяемого молочного сырья стерилизованное молоко с ароматами подразделяют:

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

3.2 В зависимости от массовой доли жира стерилизованное молоко с ароматами подразделяют на:

- молоко нежирное;
- молоко маложирное;
- молоко классическое;
- молоко жирное.

4 Технические требования

4.1 Молоко стерилизованное с ароматами должно 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.

4.2 Характеристики

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

Таблица1

Наименование показателя	Характеристика молока
Внешний вид	Однородная непрозрачная жидкость без осадка
Консистенция	Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения или привкусом и запахом внесенных наполнителей.
Цвет	Обусловленный цветом внесенного наполнителя, равномерный по всей массе

O'zstandart agentligi
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

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

Таблица 2

Наименование показателя	Молоко стерилизованное с ароматами			
	нежирного	маложирного	классического	жирного
Массовая доля жира, %:	0,3; 0,5; 1,0	1,2; 1,5; 2,0; 2,5	2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0
Плотность, kg/m^3, не менее	1,059	1,057	1,056	1,056
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	15,8	16,0	16,5	16,5
Массовая доля сахарозы, %, не менее	8,0			
Кислотность, °Т, не более	20			
Температура продукта при выпуске с предприятия, не более°С	25			

Примечания:

1. Фактические значения массовых долей жира продукта должны быть не более нормируемого номинального значения для диапазона массовой доли обезжиренного и не менее норм для остальных.
2. Допускается в отдельных упаковочных единицах отклонение по массовой доле жира на 0,1 %. Массовая доля жира в средней пробе должна соответствовать показателям в таблице 2.

4.2.3 Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) должно соответствовать требованиям и нормам указанным в таблице 3, [1].

Таблица 3

Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного

O'ZBEKISTON AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH XIZMATLARIGA

		кислорода/kg жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
меламин	не допускается	
Антибиотики:		
Левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/g
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/g
Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/g
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	не допускаются	<0,01
ДДТ и его метаболиты	не допускаются	<0,01
Радионуклиды:		
цензий-137	40	Бк/L
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
Стерилизованное молоко вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	По микробиологическим показателям должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока асептического розлива.(п.1.2.1.5и приложение7, таблица5)	

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для производства продукта должно применяться следующее сырьё и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье заготовляемое не ниже 1 сорта по ГОСТ 13264, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже III группы по ГОСТ 25228;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже III группы по ГОСТ 25228;
- сливки из коровьего молока с массовой долей жира более 30% без посторонних привкусов и запаха, полученные путем сепарирования молока коровьего по ГОСТ

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

13264, кислотностью не более 15 °Т , термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже III группы по ГОСТ 25228;
- молоко пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко цельное сухое высшего сорта распылительной сушки по ГОСТ 4495 или импортного производства по сертификату соответствия, кислотностью не более 18°Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже III группы по ГОСТ 25228;
- молоко сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970 или импортного производства кислотностью не более 19°Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже III группы по ГОСТ 25228;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- какао-порошок по ГОСТ 108 или импортного производства;
- масло-какао импортного производства;
- шоколад по ГОСТ 6534 или импортного производства;
-ванилин по ГОСТ16599;
- вода питьевая по Oz DSt 950;
-ароматизаторы пищевые натуральные, идентичные натуральным в дозах разрешенных Минздравом РУ по сертификату соответствия.
- натрий лимоннокислый 5,5 водный по ГОСТ 22280;
- калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный по ГОСТ 5538;
- калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный по ГОСТ 2493;
- натрий фосфорнокислый двузамещенный 12- водный по ГОСТ 4172.

4.3.2 Сырье, материалы и пищевые добавки, применяемое для изготовления молока, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая упаковочная единица должна содержать четко сформулированную, легко читаемую и устойчивую к внешним воздействиям маркировку со следующими реквизитами на государственном языке:
- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес, телефон;
- товарный знак изготовителя;
- наименование продукта;
- массовая доля жира;
- объем , l (dm^3)/ масса g;
- пищевая ценность в 100 g продукта;
- состав продукта;
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- " 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 манипуляционного знака «Беречь от влаги» и «Беречь от солнечных лучей».

4.4.3 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием:
- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес, телефон;
- товарный знак;
- наименование продукта;

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

- массовая доля жира;
- количество и объем каждой упаковочной единицы и каждого места для продукта, уложенного в транспортную тару;
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- «Ozbekistonda ishlab chigarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan»;

4.4.4 Информация о пищевой ценности молока указана в приложении А;

4.4.5 При поставке на экспорт, маркировка может выполняться на Государственном языке. Допускается нанесение маркировочных данных на языке страны-импортёра или других языках, устанавливаемых договорами на поставку продукции.

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукт разливают в пакеты «Tetra Brik Aseptic» изготовляемые из комбинированного материала импортного производства по сертификату соответствия, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан вместимостью от 0,2 до 1,0 dm^3.

4.5.2 Требования к упаковочным единицам продукта, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества – по Oz DSt 8.022.

4.5.3 Пакеты с продуктом должны быть сварены соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта.

4.5.4 Продукт в потребительской таре укладывают в транспортную тару – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513; в групповую упаковку из термоусадочной пленки по ГОСТ 25951.

4.5.5 Картонные ящики оклеиваются клеевой лентой по ГОСТ 18251.

4.5.6 В каждый ящик и групповую упаковку из термоусадочной пленки укладывают молоко одной массовой доли жира и однородной упаковки.

4.5.7 Способы укладки транспортной тары осуществляются в количестве не вызывающем деформирование нижних рядов и обеспечивающие сохранность и качество упаковываемой продукции.

4.5.8 Тара и материалы, применяемые для упаковки продукта, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами.

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве продукта необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1] и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами[2] , действующими для предприятий молочной промышленности.

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARI INSTITUTI JORIY ETILSH BO'LIMI

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 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 Продукт принимают партиями. Под партией понимается молоко одного наименования, выработанное из молока одной жирности и ёмкости, предназначенное к единовременной сдаче-приёмке.

6.2 Правила приёмки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809.

6.3 Сертификационные испытания проводят на соответствие всем требованиям настоящего стандарта и в соответствие с требованиями нормативной документации Национальной системы сертификации РУз.

6.4 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена лабораторией предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес предприятия – изготовителя;
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество мест и объём одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, плотности, кислотности , чистоте, органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации.

6.5 Подлинник удостоверения качества продукции хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а получателю выдается его копия с подлинной печатью. В документе, сопровождающем продукцию в реализацию, указывают номер удостоверения качества, дату его выдачи, дату изготовления продукта, условия хранения, срок годности и сведения о сертификации.

6.6 Контроль токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов проводится в АИЛ, согласно заключенному договору, но не реже одного раза в квартал.

6.7 Контроль микробиологических показателей безопасности (промышленная стерильность), органолептических и физико-химических показателей готового продукта производится по каждой партии.

6.8 Контроль количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов определяется при проведении санитарно - эпидемиологической экспертизы и при повторных исследованиях[1], а также по требованию потребителя.

6.9 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объёма выборки, взятого от той же партии продукта.

Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
MAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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 и по ГОСТ 28283.

7.3. Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, объема продукта - мерным цилиндром по ГОСТ1770.

7.4. Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7 5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327,

7.6 Определение плотности – по ГОСТ 3625;

7.7 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.8 Массовые доли минеральных веществ – по фактической закладке. В спорных случаях по методикам Минздрава РУз, утвержденных в установленном порядке.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.10 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452 и методикам Минздрава РУз, утвержденных в установленном порядке.

7.11 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225 и ГОСТ 10444.15.

7.12 Определение термоустойчивости по алкогольной пробе по ГОСТ 25228.

7.13 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов осуществляют по методикам Минздрава РУз, утвержденных в установленном порядке.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Транспортирование продукта должно производиться всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта для молочных продуктов.

8.2 Молоко должно храниться при отсутствии прямого солнечного света в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях, при температуре от 0 до плюс 25 °С.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

9.2 Срок годности с момента выработки не более 6 (шесть) месяцев при температуре от 0 до плюс 25 °С.

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI INT
JORIY ETISH BO'LIMI

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Молоко:				
обезжиренное	0,05	3,0	4,2	29
нежирное	0,1	3,0	4,2	30
	0,3	3,0	4,2	32
	0,5	3,0	4,4	33
	1,0	2,9	4,4	38
маложирное				
	1,2	2,9	4,4	40
	1,5	2,9	4,4	42
	2,0	2,9	4,6	47
	2,5	2,9	4,6	51
классическое				
	2,7	2,9	4,6	53
	3,0	2,9	4,6	56
	3,2	2,8	4,6,	58
	3,5	2,8	4,6	60
	4,0	2,6	4,6	62
	4,5	2,6	4,8	68
жирное				
	4,7	2,6	4,8	71
	5,0	2,6	4,8	74
	5,5	2,6	4,8	78
	6,0	2,6	4,8	83

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

Библиография

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

[2]СанПиНРУз 0281-09 «Гигиенические требования к производству молочной продукции».

O'zbekiston agentligi
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 637.11:006.354	ОКС 67.100.10	Н 17	ОКП 92 2217

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

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

«Утверждаю »
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой
промышленности

А. Камбаров

«Руководитель разработки»
И.о.начальника отдела по развитию
производства молочной продукции

Я.Рашитходжаев

«Исполнители»
Главный специалист отдела по развитию
производства молочной продукции

А.Кадиров

Ведущий специалист отдела по развитию
производства молочной продукции

Х. Ташев

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан
С. Саидалиев
«17» 09 2013 й.

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