ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г.Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН «Ассоциацией предприятий пищевой промышленности»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 08.08.2014 № 05-565

3.Взамен TSh 49-230:2006 и TSh 49-178:2010, Ts 19594976-01:2013

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
NAZORATNI

Содержание

1. Область применения 2
2. Нормативные ссылки 2-4
3. Классификация 4
4 Технические требования 4
4.1. Характеристики 5-6
4.2. Требования к сырью и материалам 7
4.3. Маркировка 7-8
4.4. Упаковка 8
5. Требования безопасности и охраны окружающей среды 9
6. Правила приемки 9-10
7. Методы контроля 10
8. Транспортирование и хранение 10
9. Гарантии изготовителя 10
Приложение А. Информация о пищевой
и энергетической ценности в 100 g продукта 11
Библиографические данные 12

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH
AGENTLIGI TOMONIDAN
TASDIQLANGAN

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ
Технические условия

СТЕРИЛИЗАЦИЯЛАНГАН СУТ
Техникавий шартлар

STERILIZED (UHT) MILK
Specifications

Дата введения 25 08 2014 тавсияланган

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на стерилизованное молоко, изготовляемое из натурального, нормализованного по жиру и восстановленного коровьего молока, с добавлением и без добавления витаминов, макро и микроэлементов, подвергнутого стерилизации (ультравысокотемпературной обработке), герметически упакованное в асептическую упаковку 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 12.0.004-90	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей 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 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
ГОСТ 2493-75	Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
9722 son bilan
«24» 9 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5538-78	Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 7047-55	Витамины А, С,Д, $B_{1,}$, B_2 ,РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов.
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия
ГОСТ 13512–91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 13513–86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 22280-76	Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия
ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Къельдалю 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.

AGENTLIGI
DAYLAT
STANDARTI
LADI

ГОСТ 30627.1 -98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)
ГОСТ 30627.2-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)
ГОСТ 30627. 5-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B_1 (тиамина)
ГОСТ 30627. 6-98	Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)
Oz DSt 8.022:2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления.
Oz DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
TSh 49-213:2011	Сливки из коровьего молока. Технические условия
Сан ПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
Сан П и Н 0122-01	Санитарные нормы общие и локальные вибрации на рабочих местах
Сан ПиН 0203-06	Санитарные гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.
СанПиН 0281-09	Гигиенические требования к производству молочной продукции
Сан П и Н 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

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 продукт подразделяют:
- из натурального молока;
- из нормализованного молока;
- из восстановленного молока;
- из их смесей.

3.2 Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:
- молоко обезжиренное;
- молоко нежирное;
- молоко маложирное;
- молоко классическое;
- молоко жирное.

3.3 При добавлении обогащающих добавок молоко по п. 3.1 и п. 3.2 выпускают обогащенное витаминами и минеральными веществами.

4 Технические требования

4.1 Молоко стерилизованное 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.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная непрозрачная жидкость без осадка. К концу срока годности допускается небольшая седиментация по жиру на дне упаковки молока
Консистенция	Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. К концу срока годности допускается небольшое количество хлопьев белка и комочков жира
Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения
Цвет	Белый, равномерный по всей массе со слегка желтоватым оттенком. К концу срока годности допускается небольшое помутнение молока

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для молока				
	обезжирен-ного	нежирного	маложир-ного	классического	жирного
Массовая доля жира, процент	0,1	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	1030,0	1029,0	1028,0	1027,0	1024,0
Массовая доля белка, процент, не менее	2,8				2,6
Кислотность, °Т, не более	21			20	
Активная кислотность, pH	6.5-6.8				
Температура продукта при выпуске с предприятия, ° С	от 2 до 25				
Группа чистоты, не ниже	1				
Минеральные вещества в 100g продукте:					
Кальций, mg	от115 до 140				
Фосфор, mg	от 90 до 120				
Калий, mg	от 140 до 180				
Натрий, mg, не более	не более 60				
Витамины для витаминизированных продуктов					
Ретинол (А), мg-экв/l	от 100 до 200				
Каротин, мg-экв/l	от 0,05 до 0,1				
Тиамин (B_1) мg-экв/l	от 0,1 до 0,2				

Рибофлавин (B_2) mg-экв/l	от 0,1 до0,2
Аскорбиновая кислота (С) mg-экв/l	от 2 до 8

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.

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 СанПиН РУз №0283, таблице 3

Таблица 3

Показатели	**Допустимые уровни, mg/kg (l), не более**	**Примечание**
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,1	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,005	
цинк	5,0	
медь	1,0	
меламин	не допускается	
Антибиотики:		
Левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/g
Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/g
Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/g
Ингибирующие вещества:	не допускаются	сырое молоко
Кислотность, не более	21 ° Т	
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	0,0005	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	молоко стерилизованное
ДДТ и его метаболиты	0,05	молоко стерилизованное
Радионуклиды:		
цензий-137	100	Бк/кг
стронций-90	25	Бк/кг
Микробиологические показатели:		
1.2.1.5 Молоко стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в потребительской таре в соответствии с приложением 7/таблица 5/ к СанПиН 0283	

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
KAZORATINI KUPAYTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

4.3 Требования к сырью и материалам.

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 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;
- молоко сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;
- пахта сладко-сливочного масла кислотностью не более 17°Т плотностью не менее 1,024 kg/m^3 , получаемую на предприятие изготовителе питьевого молока;
- вода питьевая по Oz DSt 950;
- витамины, минеральные и витаминные обогатители (премиксы) разрешенные министерством здравоохранения РУз для обогащения молока, по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия.
- микро- и макроэлементы или их премиксы по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;

Допускается применять соли-стабилизаторы для повышения термоустойчивости молочного сырья:

- 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 Сан ПиН 0283.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая упаковочная единица должна содержать четко сформулированную, легко читаемую и устойчивую к внешним воздействиям маркировку со следующими реквизитами:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес (юридический, фактический), телефон;
- товарный знак изготовителя;
- наименование и вида продукта;
- массовая доля жира;
- объем , l (dm^3)/ масса g, допускается указание объема в ml;
- пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;
- состав продукта;
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH

- штрих-код с указанием регистрационного номера(при необходымости);

-"O'zbekistonda 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 - «Боится сырости».

4.4.3 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес(юридический или фактический), телефон;
- товарный знак изготовителя;
- наименование и вида продукта;
- 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;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- «O'zbekistonda ishlab chigarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

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

4.4.5 Допускается нанесение маркировочных данных кроме государственного языка на языке страны-импортёра или других языках, устанавливаемых договорами на поставку продукции.

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукт разливают в асептическую упаковку предназначенную для длительного хранения, имеющую сертификат соответствия.

4.5.2. На каждую упаковочную единицу может быть приклеена методом термосварки трубочка имеющая сертификат соответствия.

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

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

4.5.5 Продукт в потребительской таре укладывают в транспортную тару – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515;
в групповую упаковку из термоусадочной пленки по ГОСТ 25951.

4.5.6 Картонные ящики оклеиваются клеевой лентой или склеиваются.

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

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

4.5.9 Тара и материалы, применяемые для упаковки продукта, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению в соответствии с законодательством.

...DAVLAT
...TIRISHY
...LARINI

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве продукта необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (СанПиН 0283) и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности.

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

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

5.5 К работе по производству допускаются лица, прошедшие инструктажи по технике безопасности, обучение, стажировку и проверку знаний в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004 и обучение сан минимуму. Предварительные и периодические медицинские осмотры персонала необходимо проводить в соответствии с приказом Минздрава РУз за №200 от 10.07.2012г.

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

5.7 Требования к сточным водам – по ГОСТ17.4.3.05.

6 Правила приемки

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

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

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

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес предприятия – изготовителя;
- наименование и вида продукта;
- номер партии;
- количество мест и объём одной упаковки;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;

6.4 Производственный контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, меламина, радионуклидов, пестицидов и микробиологические показатели осуществляется лабораторией предприятия, а при ее отсутствии по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

6.5 Контроль микробиологических показателей безопасности (промышленная стерильность), органолептических и физико-химических показателей готового продукта производится по каждой партии. Массовая доля белка определяется один раз в десять дней. Контроль содержания витаминов, минеральных веществ осуществляется по фактической закладке, аналитическим методом - не реже одного раза в квартал.

6.6 Контроль промышленной стерильности проводится по каждой партии

6.7 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.

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 ГОСТ 1770,

7.4. Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7 5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327,

7.6 Определение чистоты - по ГОСТ 8218

7.7 Определение плотности – по ГОСТ 3625;

7.8 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.9 Массовые доли витаминов по ГОСТ 7047, ГОСТ 30627.1, ГОСТ 30627.2, ГОСТ 30627.5, ГОСТ 30627.6.

7.10 Массовые доли минеральных веществ – по фактической закладке. В спорных случаях по методикам утвержденными в установленном порядке органами и учреждениями госсанэпидслужбы Республики Узбекистан.

7.11 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.

7.12 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452;

7.13 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225 и ГОСТ 10444.15.

7.14 Определение термоустойчивости по алкогольной пробе по ГОСТ 25228.

7.15 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов осуществляют по методам, утвержденным в установленнкм порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование молока 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 плюс 2 до плюс 25 °С.

9 Гарантия изготовителя

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

9.2 Срок годности продукта с момента выработки не более 6 (шесть) месяцев при температуре от плюс 2 до плюс 25°С

NAZORATINI

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	0,1	3,0	4,2	30
нежирное	0,3	3,0	4,2	32
	0,5	3,0	4,4	33
маложирное	1,0	2,9	4,4	38
	1,2	2,9	4,4	40
	1,5	2,9	4,4	42
классическое	2,0	2,9	4,6	47
	2,5	2,9	4,6	51
	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'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 637.11:006.354 2200	ОКС 67.100.10	Н 17	ОКП 92

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

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

O'zDSt 2843 :2013

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

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

«Исполнитель»

Ведущий специалист отдела по развитию производства молочной продукции **Х.Ташев**

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AKKREDITATSIYALARINI