ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

РЯЖЕНКА

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 14.11.14 № 05-588

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».

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

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

Содержание

1. Область применения..... .. 1

2. Нормативные ссылки 1-3

3. Классификация 3

4 Технические требования 3

4.1. Характеристики..... 3-4
4.2. Требования к сырью и материалам..... 4-5

4.3. Маркировка 5-6

4.4. Упаковка..... 6-7

5. Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 7

6. Правила приемки 7-8

7. Методы контроля 8

8. Транспортирование и хранение 9

9. Гарантии изготовителя..... . 9

Приложение А Информация о пищевой
И энергетической ценности в 100 g продукта 10

Библиография..... 11
Библиографические данные.....12

Приложение Б Лист регистрации изменений..... 13

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

РЯЖЕНКА
Технические условия

РЯЖЕНКА
Техникавий шартлар

RYAJENKA
Specifications

Дата введения 20.11.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на кисломолочный продукт – ряженку (далее по тексту- продукт), вырабатываемую из обезжиренного или нормализованного по жиру коровьего молока, подвергнутого тепловой обработке, сквашенного закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов или сухой специально приготовленной из штаммов бактерий, с добавлением или без добавления других ингредиентов и предназначенная 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 зоне .

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 745 - 2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 1349 - 85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия.

ГОСТ 1770- 74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Технические условия.

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия.

ГОСТ 1770- 74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Технические условия.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5301 son bilan
«14» 11 2014 yilda
davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 3623- 73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации.

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

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 15844- 92 Бутылки стеклянные для молока и молочных продуктов.

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

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 отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. 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.

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus.

ГОСТ 30519- 97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

грибов

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

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые.Методы выявления и определения содержания афлотоксинов В1 и М1.

O'z DSt 8.022-:2002 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 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

O'z DSt 2771:2013 Масло коровье. 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 Классификация

3.1 В зависимости от применяемого молочного сырья продукт подразделяют на:

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

3.2 Продукт по п 3.1 в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренную;
- нежирную;
- маложирную;
- классическую.
- жирную.

4 Технические требования

4.1 "Ряженка" должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

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

STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ZUKAT N: NUVOFIQLASHTIRISHVA
SYBOPOT TEXNOLOGIYALARINI
SURIY ETISH BOSHQARMASI

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид и консистенция	Для продукта выработанного термостатным способом – сгусток ненарушенный, в меру плотный, без газообразования. Допускается незначительное выделение сыворотки (не более 3% от объема продукта). Для продукта вырабатываемого резервуарным способом – сгусток нарушенный, однородной консистенции.
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запаха, с выраженным вкусом пастеризации.
Цвет	Розово-коричневый, равномерный по всей массе.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для ряженки				
	жирной	классической	маложирной	нежирной	обезжиренной
Массовая доля жира, %, не менее	4,2; 4,5;5,0; 5,5;6,0.	3,2; 3,5; 4,0	1,5; 2,0; 2,5	0.5-1,0	0,05
Кислотность, °Т	от 70 до 110				
Фосфатаза	Отсутствует				
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2				

Примечания:. Допускается в отдельных упаковочных единицах отклонение по массовой доле жира на 0,1%.

4.2.3 По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям [1] .

4.2.4 По содержанию токсичных элементов, меламина, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов продукт должен соответствовать требованиям [1] .

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки продукта должно применяться сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;

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

- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

- молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;

- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970

- сливки из коровьего молока [2] и по сертификату соответствия;

- сливки сухие по ГОСТ 1349;

- пахта, полученная от производства сладко-сливочного масла по Oz DSt 2771, кислотностью не более 17 °Т;

- вода питьевая по Oz DSt 950;

- закваски по сертификату соответствия;

- закваски бактериальные прямого внесения по сертификату соответствия;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- стабилизаторы консистенции импортного производства в дозах разрешенных Министерством здравоохранения Р Уз для применении в молочной продукции»;

4.3.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта , по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу в потребительской таре должна быть нанесена маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской с указанием следующих обозначений:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;

- товарный знак изготовителя(при наличии);

- наименование и вида продукта;

- массовой доли жира;

- масса (объем), g (cm^3);

- пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;

- состав продукта;

- дата выработки (число. месяц, год);

- условия хранения;

- срок годности;

-знак соответствия по O'zDSt 5.8;

- обозначение настоящего стандарта;

- надпись «Ozbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

4.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.4.3 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:

-наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес(юридический и фактический), телефон;

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- наименование и вида продукта;

- массовая доля жира;

- масса (объем), g (cm^3);

- пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;

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

- состав продукта;
- дата выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
-знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- надпись «Ozbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

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

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

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукт должен упаковываться **в потребительскую тару:**

- стеклянные бутылки типа I по ГОСТ 15844, массой (объемом) не более 1000 g (cm^3);
- бутылки полимерные по действующей нормативной документации массой (объемом) не более 1000 g (cm^3);
- стаканчики полистироловые или полипропиленовые массой (объемом) не более, 500 g (cm^3);
- пакеты из заготовок различных типов на основе картона (бумаги) и полиэтилена, пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных массой (объемом) не более 1000 g (cm^3);

Продукт может быть упакован в другие виды потребительской тары различной вместимости из упаковочных материалов импортного производства, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами и обеспечивающих сохранность качества продукта в процессе его транспортирования, хранения и реализации.

4.5.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто (объема) упаковочной единицы от номинального количества – по O'z DSt 8.022.

4.5.3 Для укупоривания потребительской тары используют следующие материалы:

- для стеклянных и полимерных бутылок лакированную алюминиевую фольгу по ГОСТ 745 ;
- фольгу алюминиевую с термосвариваемым покрытием импортного производства;
- комбинированный материал на основе алюминиевой фольги, полимерных материалов и картона (бумаги) импортного производства;
- высечку для стаканчиков под термозаварку импортного производства.

Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.4 Продукт в потребительской таре укладывают **в транспортную тару**: картонные коробки по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с последующей укладкой на поддоны, ящики полимерные многооборотные по нормативной документации, корзины металлические и ящики полимерные

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
AYBOOOT TEXNOLOGIYALARINI

многооборотные импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.5 Допускается использование других видов тары, обеспечивающих сохранность продукта, изготовленных из материалов, разрешенных учреждениями Госсанэпиднадзора Министерства Здравоохранения Республики Узбекистан для использования на предприятиях молочной промышленности.

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

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве продукта необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [3] 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.

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

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

5.4 К работе по производству продукта допускаются лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение санминимуму и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004 и прошедшие медицинский осмотр согласно приказа Минздрава РУз за №200 от 10.07.2012г;

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 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Исследование на содержание токсичных элементов, меламина, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия или АИЛ по договору не реже одного раза в квартал;

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового продукта производится по каждой партии.

6.4 Контроль микробиологических показателей: БГКП, количество молочнокислых микроорганизмов, бифидобактерий проводят не реже одного раза в десять дней.

6.5 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus, содержание дрожжей и плесневых грибов проводят в соответствии с периодичностью, устанавливаемой производителем по согласованию с органами Санэпиднадзора, но не реже одного раза в квартал.

6.6 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;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT NI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

- полное наименование продукта (с указанием вида, подвида и массовой доли жира);
- номер партии;
- количество мест и массу нетто (объем) одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, кислотности, фосфатазе, температуре продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
-знак соответствия по O'zDSt 5.8;

6.7 Подлинник удостоверения качества 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.

6.8 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.

6.9 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории на соответствия всех требований настоящего стандарта и нормативной документации в НСС РУз.

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 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 фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.6 Определение титруемой кислотности – по ГОСТ 3624

7.7 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

7.8 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

7.9 Определение Staphylocjccus aureus – по ГОСТ 30347.

7.10 Определение плесневых грибов – по ГОСТ10444.12.

7.11 Определение молочнокислых микроорганизмов – по ГОСТ 10444.11.

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

7.13 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.14 Определение токсичных элементов:

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

7.15 Анализ на патогенные микроорганизмы и токсичные элементы (остаточные количества пестицидов, афлотоксинов М1, антибиотиков и меламина) проводится по методикам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Хранение продукта должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре плюс (4 ± 2) °С и относительной влажности не более 70%.

9 Гарантия изготовителя

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

9.2 Срок годности продукта 3е суток.

Срок годности продукта более 3х суток, фасованной в герметическую упаковку, 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
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности продукта (из расчета в 100 g продукта)

Наименование продукта	Жир,g	Белок,g	Углеводы,g	Энергетическая ценность, kCal
Продукт с массовой долей жира:				
Жирный				
	6,0	2,6	4,2	81,2
	5,5	2,6	4,2	76,7
	5,0	2,6	4,2	72,2
	4,5	2,6	4,2	67,7
	4,2	2,6	4,2	65,0
Классической				
	4,0	2,6	4,2	63,2
	3,5	2,7	4,2	59.1
	3,2	2,8	4,2	57.2
Маложирной				
	2,5	2,9	4,2	50.9
	2,0	2,9	4,2	46,4
	1,5	3,0	4,2	42,3
Нежирный	1,0	3,0	4,2	37,8
	0,5	3,0	4,2	33,3
Обезжиренный	0,05	3,2	4,2	30,0

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

Библиография

[1] Сан ПиН 0283-2010 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».
[2] TSh-49-213:2011 «Сливки из коровьего молока. Технические условия».
[3] СанПиН 0281-2009 «Гигиенические требования к производству молочной продукции»

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

Библиографические данные

УДК 537.146 ОКС 67.100.10 группа Н 17 ОКП 92 2233

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

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

O'zDSt 962 :2014

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой
промышленности — **А. Камбаров**

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

Ведущий специалист отдела по развитию
производства молочной продукции — **Т. Насриддинов**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан.
_____ **С. Саидалиев**
«07» апреля 2014 г.

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