ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРЫ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработан ООО «Qualitative Oil»

2 Внесен ООО «Qualitative Oil»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-562 от 22.07.2014

4 Взамен TSh 64-19773727 - 01:2008

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

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства Узстандарт.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Сыры национальные
Технические условия

Миллий пишлоқлар
Техникавий шартлар

National cheeses
Specifications

Дата введения с «28» 07 2014 г.
Срок действия до «___» _____ 20 г.

без ограничений

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры национальные, входящие в группу сыров сычужных полутвердых (далее по тексту – сыр), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования стандарта являются обязательными и пригодными 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 и труда. Организация 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 12.4.021-75	Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 427-75	Линейка измерительная металлическая. Технические условия
ГОСТ 450-77	Кальций хлористый технический. Технические условия
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.
ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
ГОСТ 4168-79	Реактивы. Натрий азотнокислый. Технические условия.
ГОСТ 4217-77	Реактивы. Калий азотнокислый. Технические условия.
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4742 son bilan
«22» 07 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. 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 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 13830-97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. 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 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 молокопродукты. 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 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт
ГОСТ 30347–97	Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus
ГОСТ 30518–97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519–97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
Oz 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
Oz DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
Oz DSt 1091:2011	Соль поваренная пищевая йодированная. Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверять действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по состоянию на 1 января текущего года. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3 Технические требования

3.1 Сыры национальные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке для предприятий молочной промышленности.

3.1.1 Конкретное наименование сыров указывается в технологической инструкции согласно рецептурам, утвержденным в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 По форме и размерам сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукции	Форма	Размер, cm			
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр
Сыры национальные	круглая	-	-	4,0-5,5	9,5-11,0
	колбасообразная	20,0-40,0	-	-	5,0-14,0
	прямоугольная	26,0-30,0	13,0-16,0	13,0-15,0	-
	овальная	-	-	8,0-11,0	24,0-28,0

3.2.2 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика	Методы контроля
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафино-восковым сплавом или полимерной пленкой, поверхность сыра не окрашивается	Визуально
Вкус и запах	Умеренно выраженные сырные, слегка кисловатые	Органолептически
Консистенция	Тесто нежное, пластичное, однородное по всей массе сыра, полутвердое	Органолептически
Вид в разрезе	Без рисунка	Визуально
Цвет теста	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе	Визуально

3.2.3 По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

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

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира в сухом веществе, %	45,0±1,6
Массовая доля, влаги, %	46 ±2,0
Массовая доля, хлористого натрия %	2,0-3,0

3.2.4 Остаточные количества токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», [1].

3.2.5 По микробиологическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным [1].

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Для производства сыра используются следующие сырьё и материалы, прошедшие входной контроль и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264 кислотностью не более 20 °Т;
- молоко обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;
- сливки из коровьего молока по [2];
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- препараты ферментативные, разрешенные к применению Минздравом РУз по сертификату соответствия;
- соль поваренная пищевая йодированная не ниже первого сорта по Oz DSt 1091;
- кальций хлористый не ниже первого сорта по ГОСТ 450;
- калий азотнокислый по ГОСТ 4217;
- натрий азотнокислый по ГОСТ 4168;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- пленка полиэтиленовая пищевых марок по ГОСТ 10354 или импортного производства по сертификату соответствия;
- составы полимерно-парафиновых сплавов для покрытия поверхности сыров импортного производства, по сертификатам соответствия.

3.3.2 Каждая партия используемого сырья и материалов должна иметь разрешение к применению Минздравом РУз и сопровождаться сертификатом соответствия.

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую головку сыра, упакованную в пленку, должна быть наклеена этикетка с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- массовая доля жира в сухом веществе сыра;
- масса нетто, g;

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;
- условия хранения;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

3.4.2 Транспортная маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный листок - вкладыш, содержащую следующие информационные данные:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;
- наименование продукта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- количество головок сыра;
- масса нетто единицы продукции, g;
- массовая доля жира в сухом веществе сыра;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

3.4.3 Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционный знак «Беречь от солнечных лучей» в соответствии с требованиями ГОСТ 14192.

3.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности продукта приведены в приложении А.

3.5 Упаковка

3.5.1 Сыры упаковывают под вакуумом в термоусадочную полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или ГОСТ 25951 или импортного производства.

Упаковочный материал должен быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сопровождаться сертификатом соответствия.

3.5.2 Масса сыров должна соответствовать требованиям, указанных в таблице 4.

Таблица 4

Наименование продукции	Масса, g
Сыры национальные	300-400
	300-800
	300-1000
	3000-4000

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
YURIY ETISH BO'LIMI

3.5.3 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто готовых упаковок с продуктом согласно требованиям O'z DSt 8.022.

3.5.4 Упаковочные единицы сыра укладывают в транспортную тару: ящики из древесины по ГОСТ 11354, картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, выстланные внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273. Масса транспортной тары не более 20kg

Картонные короба должны быть оклеены клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477

3.5.5 В каждую транспортную упаковку должен быть уложен продукт одной даты выработки и одного развеса.

4 Требования безопасности и охраны окружающей среды

4.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

4.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для перерабатывающих предприятий.

4.3 К работе по производству допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004, медицинский осмотр согласно приказа № 200 Минздрава Р Уз от 10.07.2012 г.

4.4 Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция – по ГОСТ 12.4.021.

От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы (шум, вибрация, температура от агрегата) должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и правилам [3], [4], [5].

4.5 Производственные и бытовые помещения должны соответствовать нормам молочной промышленности [6].

4.6 Требования по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

4.7 Требования к сточным водам и их утилизации в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

5.2 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;
- полное наименование продукта;
- номер партии;
- размер партии и масса одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира в сухом веществе, влаги, соли продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'SHQARMASI

- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации.

5.3 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 продукции, условия хранения и сведения о сертификации.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов осуществляется в АИЛ, но не реже одного раза в квартал.

5.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей в готовом продукте, производится по каждой партии. Массовую долю соли определяют по фактической закладке, периодически не реже одного раза в квартал или по требованию потребителя и контролирующей организации.

5.6 Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке Государственного санитарного надзора или по требованию потребителей.

5.7 Контроль количества БГКП, проводится не реже одного раза в 10 дней, S.aureus и L.monocytogenes – не реже одного раза в квартал.

5.8 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.

5.9 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории на соответствие всем требованиям настоящего стандарта и нормативной документации в национальной системе сертификации РУз.

6 Методы контроля

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

6.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, линейные размеры – с помощью линейки по ГОСТ 427, вкус и запах - органолептически. Органолептическую оценку проводят при температуре плюс (18±2) ° С.

6.3 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

6.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

6.5 Массовую долю соли определяют по фактической закладке периодически не реже одного раза в месяц либо при возникновении разногласий качества по ГОСТ 3627.

6.6 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518

6.7 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

6.8 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

6.9 Определение токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930;
- меди - по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178;

© O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
HUQUQIY ETISH BO'SHQARMASI

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- цинка - по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

6.10 Определение массы нетто сыра производят на весах по ГОСТ 29329.

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Хранение сыра осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности 85-90% или при температуре от 0 до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%.

7.3 Качество сыра проверяется не реже, чем один раз в 30 суток. По результатам проверок выносится решение о возможности дальнейшего хранения сыра без снижения его качества.

7.4 Сыр должен храниться на стеллажах. При хранении сыра в упакованном виде ящики с сыром укладывают в штабеля. Каждый ряд ящиков по высоте должен прокладываться рейками. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 1,0-1,8 m. При этом торцевые стороны ящиков, с нанесенной на них маркировкой должны быть обращены в сторону прохода.

7.5 Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыба, копчености, лук, чеснок, фрукты) в одной камере не допускается.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие сыра требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

8.2 Сроки годности со дня выработки сыра при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности 85-90% - не более 90 суток.

8.3 Сроки годности сыра в холодильных камерах с температурой от 0 до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 60 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Приложение А
(обязательное)

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности
100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Энергетическая ценность, kcal
Сыра национального	26,1	25,5	337

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
YURIY ETISH BOSHQARMASI

Библиография

[1] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции;

[2] TSh 49-213:2010 Сливки из коровьего молока

[3] СанПиН 0120-01 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах;

[4] СанПиН 0122-01 Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах;

[5] СанПиН 0203-06 Санитарно – гигиенические нормы микроклимата производственных помещений;

[6] Сан ПиН 0281-09 Гигиенические требования к производству молочной продукции.

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

Библиографические данные

ОКП 92 2513

ОКС 67.100.30

УДК 637.3

Группа Н 17

Ключевые слова: стандарт, сыр, молоко, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, срок годности.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
MARIY ETI BA ARSHOARMASI