O'z DSt 1223 : 2009

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Катык из коровьего молока

Технические условия

Издание официальное

Агентство Узстандарт

Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН ассоциацией «Узгуштсутсаноат»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от _____ № _____

3. РАЗРАБОТАН ВЗАМЕН O'z DSt 122 : 2003

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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

Содержание

1. Область применения..... 1

2. Нормативные ссылки 1

3. Классификация 3

4 Технические требования 4

4.1. Характеристики..... 4

4.2. Требования к сырью и материалам..... 5

4.3. Маркировка 6

4.4. Упаковка..... 7

5. Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 8

6. Правила приемки 9

7. Методы контроля 10

8. Транспортирование и хранение 12

9. Гарантии изготовителя..... 11

Приложение А (обязательное). Информация о пищевой
И энергетической ценности в 100 g продукта 12

Приложение Б (обязательное). Лист регистрации изменений..... 13

Библиография..... 14

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

1223

O'ZBEKISTON
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI
("O'ZSTANDART" agentligi)

O'zbekiston Respublikasi, 100049, Toshkent sh.,
Olmazor t-ni, Farobiy k-si, 333 "A"
Tel.: (+998 71) 227-51-40, 246 37 78
Faks: (+998 71) 227-49-10

UZBEK
AGENCY FOR STANDARDIZATION,
METROLOGY AND CERTIFICATION
("UZSTANDARD" agency)

333 "A" Farobiy str., Olmazor District
Tashkent, 100049, Republic of Uzbekistan,
Tel.: (+998 71) 227-51-40, 246 37 78
Fax: (+998 71) 227-49-10

E-mail: uzst@standart.uz **http://www.standart.uz/**

№ 05/П-607 «13» 08 2014й.

Ўзбекистон Республикасининг давлат стандартининг муддатини узайтириш тўғрисида

ҚАРОР

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2004 йил 5 августдаги 373-сонли қарори билан тасдиқланган Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги тўғрисидаги Низомнинг 10-бандига мувофиқ, ҳамда "AZFERSTANDART" МЧЖ нинг 1 августдаги 75 сонли хатига, "RAMZIT"МЧЖнинг 1 август 24 сонли хатига, "ДОНМАХСУЛОТЛАРИ" МЧЖ нинг 25 июлдаги 32-3-1/152 сонли хатига ва "Ўзпахтасаноат"31 июлдаги 21/1705 сонли хатига асосан,

ҚАРОР ҚИЛАДИ:

Қуйидаги Ўзбекистон Республикасининг давлат стандартини амал қилиш муддати узайтирилсин:

№	Меъёрий ҳужжатнинг шартли белгиланиши	Меъёрий ҳужжатнинг номи	Меъёрий хужжатнинг амал қилиш муддати
1.	O'z DSt 1223:2009	Сигир сутидан қатиқ. Техникавий шартлар.	2015 йилнинг 01 февралигача
2.	O`z DSt 1219:2009	Торт ва ширинликлар. Техникавий шартлар.	2014 йилнинг 01 октябргача
3.	O`z DSt 1221:2009	Сулили ёғли ширин печенье.Техникавий шартлар.	2014 йилнинг 01 октябргача
4.	O`z DSt 1224:2009	Унли шарқ ширинликлари.Техникавий шартлар	2014 йилнинг 01 октябргача
5.	O`z DSt 601:2008	Техник чигит. Чигит тукдорлигини аниқлаш усуллари.	2015 йилнинг 30 августгача

Бош директор **А.К. Курбанов**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

СИГИР СУТИДАН ИВИТИЛГАН ҚАТИҚ
Техникавий шартлар

КАТЫК ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
Технические условия

CATIK OF COW MILK
Specifications

Дата введения 03.08.09

Срок действия 03.08.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на кисломолочный продукт – катык (далее по тексту - катык), вырабатываемый из обезжиренного или нормализованного по жиру коровьего молока, подвергнутого тепловой обработке, сквашенного закваской для катыка, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов или сухой специально приготовленной с добавлением или без добавления бифидобактерий, других ингредиентов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции при заказе и (или) в другой документации Oz Dst :2008 «Катык из коровьего молока»

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 среды .

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 37-91 Масло коровье. Технические условия.

ГОСТ 745-79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1691 son bilan
«23» 07 2009 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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.

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

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. 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 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11826- 77 Краски масляные и пентамасляные художественные.

ГОСТ 13264- 70 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. Технические условия.

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

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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

ГОСТ Р 51331-99 Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия

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 950:2000 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

Oz DSt 1046: 2003 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

TSh 18-03a:2001 Ящики полимерные многооборотные.

TSh 49-213:2005 Сливки из коровьего молока. Технические условия.

TSh 64-15011021-01:2007 Бакконцентраты сухие.

TSh 64-15011021-04:2007 Бакконцентрат бифидобактерий сухой. Технические условия.

Сан П и Н № 0138-03 Санитарные правила и нормы гигиенических нормативов Республики Узбекистан.

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 Катык из коровьего молока подразделяют на:

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

3.2 Катык из коровьего молока по 3.1 в зависимости от наименований диапазонов массовых долей жира подразделяют на:

- обезжиренный;
- нежирный;
- маложирный;
- жирный.

3.3 Катык из коровьего молока при добавлении молочнокислых бактерий и пробиотических культур Bifidobactericum относят к био - катык.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Катык должен 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.

4.1.2 По органолептическим показателям катык должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBOSHDOG'I

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Для продукта выработанного термостатным способом – сгусток ненарушенный, в меру плотный, без газообразования. На поверхности Катыка допускается незначительное выделение сыворотки (не более 3% от объема продукта). Для катыка вырабатываемой резервуарным способом – сгусток нарушенный, однородной консистенции.
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запаха
Цвет	Молочно-белый, слегка кремоватый

4.1.3 По физико-химическим показателям катык должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для катыка			
	жирный	маложирный	нежирный	обезжиренный
Массовая доля жира, %	3,0; 3,2; 3,5	2,0; 2,5	1,0	0,05
Кислотность, °Т	от 110 до 130			
Фосфатаза	Отсутствует			
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2			

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

4.1.4 По микробиологическим показателям катык должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3 [1].

Таблица 3

Наименование продукта	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г	Масса продукта (g, cm^3), в которой не допускаются			Плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы	
Катык всех видов со сроком годности не более 72 час		0,01	1,0	25	
Катык и био-катык всех видов со сроком годности более 72 час	не менее $1*10^7$; *бифидобактерий - не менее $1*10^6$	0,1	1,0	25	Дрожжи – 50 Плесени - 50
* для био-катык					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.1.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в катыке не должно превышать допустимых уровней, установленных «Санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (Сан П и Н 018-03) [1].

4.1.6 Предельно допустимые концентрации токсичных элементов и мышьяка должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4 [1].

Таблица 4

Наименование продукта	Элементы (mg/kg)					
	Свинец	Кадмий	Мышьяк	Ртуть	Медь	Цинк
Катык всех видов	0,1	0,03	0,05	0,005	1,0	5,0

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки катыка 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;
- 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 или импортного производства по сертификату соответствия
- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 и Oz DSt 1046 или импортного производства по сертификату соответствия ;
- сливки из коровьего молока TSh 49-213;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахта, полученная от производства сладко-сливочного масла по ГОСТ 37, кислотностью не более 17 °Т;
- вода питьевая по Oz DSt 950;
- закваски на чистых культурах молочно-кислых бактерий для катыка по нормативно-технической документации;
- бакконцентраты сухие по TSh 64-15011021-01 или по сертификату соответствия, разрешенные Минздравом Республики Узбекистан;
- бакконцентрат бифидобактерий сухой TSh 64-15011021-04;
- бифидобактерии импортного производства по сертификату соответствия;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699 или желирующий, импортного производства по сертификату соответствия;
- стабилизаторы консистенции импортного производства по сертификату соответствия.

4.2.2. Сырье, применяемое для изготовления катыка, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

4.3. Маркировка

4.3.1. На каждую упаковочную единицу в стеклянных и полимерных бутылках должны быть четко нанесены методом тиснения или приклеиванием этикетки следующие обозначения:

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

- наименование предприятия-изготовителя;
- наименование вида продукта;
- массовой доли жира;
- масса (объем), g (cm^3);
- пищевая и энергетическая ценность;
- состав;
- дата выработки (число. месяц);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2. На каждую упаковочную единицу в полистирольных стаканчиках, пакетах из заготовок различных типов на основе картона (бумаги) и полиэтилена, пакетах из пленок полиэтиленовых наполненных, должна быть нанесена маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих обозначений:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес, телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- массовая доля жира;
- масса (объем), g (cm^3);
- пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;
- состав продукта;
- дата выработки (число, месяц);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта (допускается нанесение без года утверждения);
- сведения о сертификации;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- «Ozbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Usbekistan».

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

4.3.4. Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской по ГОСТ 11826 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, телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование вида продукта;
- массовая доля жира;
- масса нетто (объем) продукта в единице потребительской тары;
- количества единиц потребительской тары;
- дата выработки (число, месяц);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта (допускается нанесение без года утверждения);
- сведения о сертификации (для продукта в бутылках);

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- " Ozbekistonda ishlab chiqarilgan "– при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – "Made in Uzbekistan ".

4.3.5 Информация о пищевой и энергетической ценности катыка указана в приложении А.

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

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

4.4. Упаковка

4.4.1 Катык должен упаковываться **в потребительскую тару:**

- стеклянные бутылки типа I по ГОСТ 15844, массой (объемом) не более 500, 1000 g (cm^3);
- бутылки полимерные по нормативно-технической документации массой (объемом) 200, 250, 500, 750, 1000 g (cm^3);
- стаканчики полистиролевые, полипропиленовые или из комбинированных материалов по сертификату соответствия массой (объемом) не более 125, 200, 250, 300, 350, 500 g (cm^3);
- пакеты из заготовок различных типов на основе картона (бумаги) и полиэтилена, пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных по нормативно-технической документации или импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, .массой (объемом) не более 250, 300, 500 и 1000 g (cm^3);
- картонные коробочки «Тетра-Рекс» или «Пюрпак» из комбинированных материалов импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, вместимостью 250, 500, 750, 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.

4.4.2 Требования к упаковочным единицам, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто (объема) упаковочной единицы от номинальной массы (объема) - по Oz DSt 8.022.

4.4.3 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.4.4 Катык в потребительской таре укладывают **в транспортную тару**: картонные коробки по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513 с последующей укладкой на поддоны, ящики полимерные многооборотные по нормативной документации, корзины металлические и ящики полимерные многооборотные импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

4.4.6 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 катыка необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан 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. 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. Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

6.2. Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, но 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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 Министерством здравоохранения республики Узбекистан на основе договора 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;
- 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;
- сведения о сертификации.

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.

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, массы нетто продукта в потребительской упаковке производятся по ГОСТ 3622.

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 бифидобактерий - по ГОСТ Р 51331 п. 7.19.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

7.13 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов осуществляют по методам, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7.14 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452 и методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан.

7.15 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.

7.16. Анализ на патогенные микроорганизмы и токсичные элементы (остаточные количества пестицидов, афлотоксинов M_1, антибиотиков) проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методикам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

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

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

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности катыка 36 часа.

Срок годности катыка более 36 часов фасованной в герметическую упаковку устанавливается Главным управлением Госсанэпиднадзора Министерства Здравоохранения Республики Узбекистан индивидуально для каждого предприятия в зависимости от технического уровня технологического процесса и результатов анализов.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

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

Наименование продукта	Жир, g	Белок ,g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kkal
Катык и био-катык с массовой долей жира:				
3,5 %	3,5	2,7	3,6	58,4
3,2 %	3,2	2,8	3,6	55,9
3,0 %	3,0	2,8	3,6	54,1
2,5 %	2,5	2,9	3,8	50,70
2,0 %	2,0	2,9	3,8	46,3
1,0 %	1,0	3,0	3,8	36,8
обезжиренная	0,05	3,0	3,8	28,4

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBARMAGI

Библиография

[1] Сан ПиН 0138-03 Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

УДК 637.146 ОКС 67.100.10 Н 17 ОКП 92 2238

Ключевые слова: катык, классификация, упаковка, маркировка, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

O'z DSt 1923 : 2009

«Ўзгўштсутсаноат»
уюшмаси раиси ўринбосари
вазифасини бажарувчи С.Расулов

«Гўшт ва сут» ТК
масъул котиби С. Шаисламова

Ишлаб чиқариш раҳбари Я.Рашитходжаев

КЕЛИШИЛГАН

Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни
Сақлаш вазирлиги Санэпитдназорат
бош бошқармасининг бошлиғи

_____С.С.Саидалиев

"29" июл 2009й.

КЕЛИШИЛГАН

"Улгуржисавдоинвест"
уюшмаси раиси

_____З.О.Файзиев

"____" _____2009й.