ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Технические условия

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ГЛАЗУРЛАНГАН СИРОКЛАР

Техникавий шартлар

Издание официальное

Агентство "Узстандарт"

г. Ташкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

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 02 2016 № 05-743

3. Взамен TSh 49-228:2010

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, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ
Технические условия

ГЛАЗУРЛАНГАН СИРОКЛАР
Техникавий шартлар

GLAZED CURDS
Specifications

Дата введения - 01.04.2016 г.
Срок действия - бессрочный.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырки глазированные (далее по тексту - сырки), выработанные из творога, изготовленного из пастеризованного молока, с добавлением фруктовых наполнителей, вкусовых и ароматических веществ, мармелада, печенья, вафли, пряника, бисквита, фруктовых и фруктово-ароматических начинок, покрытые глазурью или шоколадом, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. Общие технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. ТУ
ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Метод определения пастеризации
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Метод определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3628-78	Молочные продукты. Методы определения сахара
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6006 son bilan
«02» 02 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 6442-89	Мармелад. Технические условия
ГОСТ 6534-89	Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 7009-88	Джемы. Общие технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие 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 10766-64	Масло кокосовое. ТУ
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. ТУ
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 16280-2002	Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
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 24104-2001	Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 24901-89	Печенье Общие 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 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
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 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Метод определения Staphylococcus aureus

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH MILLIY
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI

ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия Республики Узбекистан. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'z DSt 8.022:2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 119:2014	Творог из коровьего молока. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1085:2011	Творог диетический и продукты на его основе. Технические условия
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия
O'z Dst 2859:2014	Молоко и молочные продукты. Термины и определения

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по O'zDSt 2859, а также термины с соответствующими определениями:

Творожный глазированный сырок - формованная творожная масса, полученная из подпрессованного творога, покрытая глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 g.

4 Классификация

4.1 В зависимости от состава шоколадной глазури сырки выпускаются следующих видов:

- сырки глазированные;
- сырки в шоколаде.

4.2 Сырки глазированные и сырки в шоколаде выпускают следующих видов:

- охлажденные;
- замороженные.

4.3 В зависимости от массовой доли жира сырки глазированные и сырки в шоколаде выпускают следующих видов:

- с массовой долей жира 12%;
- с массовой долей жира 23%;
- с массовой долей жира 24%;
- с массовой долей жира 26%;
- сырки в шоколаде выпускают с массовой долей жира 12%, 23%.

4.4 В зависимости от применяемых наполнителей сырки подразделяют на виды:

- с сгущенным молоком;
- с сгущенкой на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит или мармелад);

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'Sh...

- с ванилином на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит);
- с какао;
- с какао на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит);
- ароматизированные;
- с прочими фруктовыми наполнителями;
- с прочими наполнителями (цукатами, орехами, арахисами, мармеладом, изюмом, курагой, черносливом, кокосовой стружкой, маком).

5 Технические требования

5.1 Сырки глазированные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности [1], утвержденных в установленном порядке.

5.2 **Характеристики**

5.2.1 По органолептическим показателям сырки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Форма сырка различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная), ненарушенная. Поверхность должна быть равномерно покрыта шоколадной глазурью. На плоскости основания сырков допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки. Глазурь сырка не должна прилипать к упаковочным материалам. Упаковка плотная без повреждений. Для сырков глазированных замороженных после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капельки воды.
Консистенция	Однородная, нежная, в меру плотная, с наличием или без наличия ощутимых частиц внесенного наполнителя.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный с привкусом внесенных наполнителей.
Цвет	Белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенного наполнителя, равномерный по всей массе. Для сырков с какао – на разрезе сырка цвет творожной массы должен быть равномерный по всему разрезу без видимых вкраплений частиц белка.

5.2.2 Глазурь для глазированных сырков должна содержать компоненты, имеющие санитарно–эпидемиологическое заключение, выданные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и соответствовать по органолептическим показателям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Твердая, однородная, некрошливая
Вкус и аромат	Характерные для шоколада, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, MAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

5.2.3 По физико-химическим показателям сырки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование вида продукта	Наименование показателя и норма						
	Кислотность, °Т, не более	Массовая доля, %			Общее кол-во сахаров, %, не менее	Температура при отпуске с предприятия °С, не более	Фосфатаза
		Жира, не менее	Влаги, не более	Сахарозы, не менее			
Сырки глазированные с массовой долей жира 12%:						6,0	Не допускается
- с какао	200	12,0	45,0	26,0	-		
- плодово-ягодные	200	12,0	49,0	-	24,0		
- с прочими наполнителями	200	12,0	48,5	24,0	-		
Сырки глазированные с массовой долей жира 23%:							
- с какао	160	23,0	36,0	30,0	-		
- с ванилином	160	23,0	33,0	26,0	-		
- плодово-ягодные	160	23,0	39,5	-	28,0		
- с кокосом	160	23,0	39,0	28,3			
- с прочими ароматическими добавками	160	23,0	39,0	28,0	-		
- с прочими наполнителями	160	23,0	37,0	28,0	-		
Сырки глазированные с массовой долей жира 24%:							
- с какао	180	24,0	25,0	21,5	-		
- с какао на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит);	180	24,0	30	21,5	-		
- ванильные	180	24,0	25,0	21,5	-		
-с ванилином на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит);	180	24,0	30,0	21,5	-		
- с прочими ароматическими наполнителями	180	24,0	32,0	21,5	-		
- со сгушенкой	160	24	30	21,5	-		
- со сгущенкой на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит или мармелад);	160	24	40	21,5	-		
- с прочими наполнителями	160	24,0	32,0	21,5	-		
Сырки глазированные с массовой долей жира 24% ПРЕМИУМ:							
- с курагой	160	24,0	32,0	21,5	26,0		
-с изюмом	160	24,0	32,0	21,5	26,0		

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, NAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

-с мармеладной прокладкой («Вишня», «Лимон», «Лесные ягоды»	180	24,0	40,0	21,5	36,0		
Сырки глазированные с массовой долей жира 26%:							
- с какао	180	26,0	33,0	28,0	-		
-плодово-ягодные	180	26,0	37,0	-	26,0		
- с прочими наполнителями	180	26,0	37,0	28,0	-		
Сырки в шоколаде с массовой долей жира 12 %:							
- с какао	200	12,0	45,0	26,0	-		
- плодово-ягодные	200	12,0	49,0	-	24,0		
- с прочими наполнителями	200	12,0	48,5	24,0	-		
Сырки в шоколаде с массовой долей жира 23 %:							
- с какао	160	23,0	35,5	30,0	-		
- плодово-ягодные	160	23,0	39,5	-	28,0		
- с прочими наполнителями	160	23,0	39,0	28,0	-		

Примечание:

1. Допускается в отдельных упаковочных единицах отклонение по массовой доле жира и влаги ± 0,5%.

2. По истечении 24 часов с момента выработки сырков допускается уменьшение массовой доли сахарозы на 1,5%.

3. Массовая доля жира, влаги, сахарозы и кислотность в сырках определяют после удаления глазури, фруктовых начинок, орехов, цукатов, изюма, кураги, печенья и мармелада.

5.2.4 По микробиологическим показателям сырки должны соответсвовать требованиям [2], указанным в таблице 4

Таблица 4

	Масса продукта(g/cm^3), в котором не допускается			
	БГКП (колиформы)	**S. aureus**	**Патогенные, в том числе сальмонеллы**	**Дрожжи, плесени, КОЕ/g, не более**
Сырки глазированные со сроками годности более 72 час, в том числе замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи – 100, плесени - 50

5.2.5 Предельно допустимые концентрации токсичных элементов в сырках должны соответствовать требованиям [2], указанным в таблице 5

Таблица 5

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечание
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,02	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AKKREDIT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Цинк	50,0	
Медь	4,0	
Кислотность, не более	150°Т	
Меламин	не допускается	
Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
Антибиотики:		
Левомицетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновая группа	Не допускается	<0,01 ед/g
Стрептомицин	Не допускается	<0,5е д/g
Пенициллин	Не допускается	<0,01е д/g
Радионуклиды:		
Цезий-137	100	Бк/кg
Стронций-90	25	то же

5.2.6 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, меламин и микробиологических показателей в сырках не должны превышать допустимых норм, установленных [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки сырков должно применяться сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сертифицированные в НСС РУ:

- творог по O'zDSt 119;
- творог мягкий диетический по O'zDSt 1085;
- масло коровье по O'zDSt 2771 или импортного производства по сертификату соответствия;
- сливки из коровьего молока по [3];
- каймак по O'zDSt 352;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903 или импортного производства по сертификату соответствия;
- печенье по ГОСТ 24901;
- вафли, пряники, бисквит по действующей нормативной документации и сертификату соответствия;
- повидло по ГОСТ 6929;
- джемы по ГОСТ 7009;
- пектин фруктовый по действующей нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;
- патока по действующей нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;
- масло кокосовое по ГОСТ 10766 или импортного производства;
- вода питьевая по O'zDSt 950;

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

- молоко сгущенное вареное по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;
- сахар-песок по ГОСТ 31361 или импортного производства;
- сахарная пудра по действующей нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;
- какао-порошок по ГОСТ 108 или импортного производства;
- эмульгаторы пищевые по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по сертификату соответствия;
- ванилин по ГОСТ 16599 или импортного производства;
- орехи грецкие (ядро) по ГОСТ 16832 и ГОСТ 16833 или импортного производства;
- орехи фундука (ядро) по ГОСТ 16834 и ГОСТ 16835 или импортного производства;
- арахис (бобы) по ГОСТ 17111 или импортного производства;
- ароматизаторы пищевые натуральные, идентичные натуральным по действующей нормативной документации или импортного производства в соответствии с требованиями [4] в дозах, разрешенных Минздравом Республики Узбекистан в производстве молочной продукции;
- красители пищевые натуральные или идентичные натуральным по действующей нормативной документации или импортного производства в соответствии с требованиями [4] и по сертификату соответствия в дозах, разрешенных Минздравом Республики Узбекистан;
- кокосовая стружка по действующей нормативной документации или импортного производства;
- глазурь шоколадная по действующей нормативной документации или импортного производства;
- масло-какао импортного производства;
- шоколад по ГОСТ 6534 или импортного производства;
- плодово-ягодные или ароматизированные фруктовые начинки по нормативной документации;
- цукаты по действующей нормативной документации или импортного производства;
- мармелад по ГОСТ 6442 или импортного производства;
- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882 или импортного производства;
- фрукты косточковые и семечковые сушеные по ГОСТ 28501 и ГОСТ 28502, необработанные сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты, бисульфита натрия, серой;
- кокос по действующей нормативной документации или импортного производства;
- сорбат калия по действующей нормативной документации;
- лимонная кислота по ГОСТ 908;
- агар пищевой по ГОСТ 16280;
- низин и его производные импортного производства.

5.3.2 Сырье импортного производства должно применяться только разрешенное к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, при наличии санитарно-эпидемологического заключения, выданного службами Санэпиднадзора Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и сертифицированные в НСС РУз;

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу в потребительской таре должна быть нанесена маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, тиснением, не смывающейся краской с указанием следующих обозначений:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса (юридический или фактический), телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;

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

- масса, g;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состав (включая пищевые добавки);
- даты выработки (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера;
- «Ozbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

5.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

5.4.3 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:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования вида продукта;
- количество единиц и масса нетто каждой упаковочной единицы;
- даты выработки;
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- номера партий;
- знака соответсвия по O'zDSt 5.8;
- обозначения настоящего стандарта;
- "Ozbekistonda ishlab chiqarilgan"– при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – "Made in Uzbekistan".

5.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности сырков указана в приложении А.

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукт должен быть упакован в потребительскую тару массой нетто от 30g до 150g:

- фольгу каширированную упаковочную по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341;
- фольга полипропиленовая по сертификату соответствия;
- другие полимерные материалы, разрешенные органами Госсанэпиднадзора для контактов с молочными продуктами.

5.5.2 Требования к упаковочным единицам, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто (объема) упаковочной единицы от номинальной массы (объема) по O'z DSt 8.022.

5.5.3 Сырки в потребительской таре укладывают в три-четыре ряда по высоте в транспортную тару: картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, массой нетто не более 15 kg.

Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933 или плотной бумагой по ГОСТ 8273.

5.5.4 Картонные ящики оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

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

5.5.5 Продукт в потребительской таре может быть упакован и в другие виды транспортной тары из упаковочных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с молочными продуктами.

5.5.6 Тара и материалы, применяемые для упаковки сырков, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6 Требования безопасности и охраны окружающей среды

6.1 При производстве сырков необходимо руководствоваться требованиями безопасности [1] и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности.

6.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

6.3 Лица, занятые во вредных условиях труда должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты.

6.4 К работе по производству допускаются лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

6.5 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий молочной промышленности [1].

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

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

7.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, меламина и микробиологических критериев осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия, а при ее отсутствии по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

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

7.4 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, окислительную порчу проводят по договору с аккредитованной лабораторией не реже 1 раза в квартал.

7.5 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 одной упаковки;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, влаги, сахарозы, кислотности, фосфатазе, температуре продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
MA'MURIYATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BOSHQARMASI

- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по по O'zDSt 5.8.

7.6 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, срок годности и сведения о сертификации.

7.7 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.

7.8 Технохимический, органолептический и микробиологический контроль сырья и готовой продукции проводят отделом технического контроля предприятия (лабораторией) или согласно договора с аккредитованной лабораторией.

8 Методы контроля

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

8.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, вкус и запах - органолептический.

8.3 Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, массы нетто продукта в потребительской упаковке производятся с помощью весов по ГОСТ 24104.

8.4 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

8.5 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

8.6 Определение фосфотазы по ГОСТ 3623

8.7 Определение кислотности - по ГОСТ 3624.

8.8 Количество сахара и других вкусовых и ароматических наполнителей определяют по фактической закладке.

При разногласиях в оценке качества продукта массовую долю сахарозы определяют йодометрическим или поляриметрическим методами по ГОСТ 3628.

8.9 Массовые доли жира, сахарозы, влаги и кислотность в сырках глазированных с кусочками плодов и ягод, орехов, шоколада, сушеного винограда и другими определяют после удаления из них указанных наполнителей.

8.10 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

8.11 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

8.12 Определение Staphylocjccus aureus – по ГОСТ 30347.

8.13 Определение плесневых грибов – по ГОСТ10444.12.

8.14 Определение молочнокислых микроорганизмов - по ГОСТ 10444.11.

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

8.16. Определение пестицидов – по ГОСТ 23452 и методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденные в установленном порядке.

8.17 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
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

8.18 Наряду с методами испытаний, приведенными в настоящем стандарте, допускается использование других методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование сырков осуществляется в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта для молока и молочных продуктов.

9.2 Для реализации глазированных замороженных сырков используют прилавки с механическим охлаждением с температурой не выше минус 18 °С, а не замороженных сырков глазированных при температуре (4±2)°С.

10 Гарантии изготовителя

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

10.2 Срок годности сырков глазированных – при температуре (4±2)°С не более 5 суток, замороженных при температуре минус 18°С – не более 30 дней с момента окончания технологического процесса.

10.3 Срок годности сырков глазированных из свежевыработанного творога на данном предприятии и творога, поставляемого из других предприятий, при температуре хранения (4±2)°С не более 12 суток, устанавливает изготовитель по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан индивидуально для каждого предприятия в зависимости от условий технологического процесса и результатов лабораторных испытаний.

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

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углевод, g	Энергетическая ценность, kcal
1. Сырки глазированные с м.д. жира 12%:				
- с какао	16,5	13,0	32,5	330,5
- плодово-ягодные	16,5	13,0	30,0	320,5
- с прочими наполнителями	16,5	12,0	30,0	316,5
2. Сырки глазированные с м. д. жира 23%:				
- с какао	25,0	7,5	35,5	397,0
- с ванилином	25,0	7,5	33,5	389,0
- плодово-ягодные	25,0	7,0	33,5	387,0
- с прочими ароматическими добавками	25,0	7,5	33,5	389,0
- с кокосом	26,5	8,0	33,0	402,0
- с прочими наполнителями	25,0	7,0	33,5	387,0
3. Сырки глазированные с м.д. жира 24%:				
- с какао	26,2	13,34	10,9	333,0
- с какао на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит)	24,0	10,0	21,5	360,0
- ванильные	24,0	10,0	21,5	360,0
- с ванилином на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит);	24,0	10,0	21,5	360,0
- с прочими ароматическими наполнителями	22,8	11,32	17,0	319,0
- со сгущенкой	23,92	14,21	16,8	339,3
- со сгущенкой на поверхности мучными кондитерскими изделиями (печенье или вафли или пряник или бисквит или мармелад)	24,0	10,0	21,5	360,0
- с прочими наполнителями	27,0	8,0	30,0	395,0
4. Сырки глазированные с м.д. жира 24%, ПРЕМИУМ				
- с курагой	25,7	6,5	26,0	362,0
- с изюмом	25,8	6,5	26,0	362,0
- с мармеладной прокладкой («Вишня», «Лимон», «Лесные ягоды»)	20,0	5,0	36,0	371,0
5. Сырки глазированные с м.д. жира 26%:				
- с какао	28,0	9,0	34,0	424,0
- плодово-ягодные	28,0	8,0	32,0	412,0
- с прочими наполнителями	28,0	8,5	35,0	426,0

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

6. Сырки в шоколаде с м.д. жира 12%: - с какао	17,0	12,5	32,0	331,0
- плодово-ягодные	17,0	12,0	30,0	321,0
- с прочими наполнителями	16,0	12,0	30,0	312,0
7. Сырки в шоколаде с м.д. жира 23%: - с какао	25,5	7,5	35,5	401,5
- плодово-ягодные	25,5	7,0	33,0	389,5
- с прочими наполнителями	24,0	7,0	36,0	388,0

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

Библиография

[1] СанПиН 0281-09 «Гигиенические требования к производству молочной продукции»

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

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

[4] СанПиН №00296-11 «Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок».

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

Библиографические данные

УДК 637.352
ОКС 67.100.10

ОКП 92 2262
Н 17

Ключевые слова: сырки глазированные, 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

Лист регистрации изменений

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в документе	№ документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измененных	замененных	новых	Аннулированных					

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

O'zDSt 3059 :2016

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий
пищевой промышленности
«30» 11 2015 г. **А. Камбаров**

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Начальник отдела по развитию
производства молочной продукции **К. Усманалиев**

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Главный специалист отдела по
развитию производства молочной
продукции **Я. Рашидходжаев**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан
С. Саидалиев
«22» 12 2015 г.

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