ОКП 922200

Группа Н 17

Изменение № 1 к O'zDSt 119:2014
«ТВОРГ ИЗ КОРВЬЕГО МОЛОКА»

ЗАРЕГИСТРИРОВАН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») от «16» «03» 2015 г. № 05-634

Раздел 4.4 Упаковка. Дополнить п. 4.4.1 Строка 3 после слов пергамент по ГОСТ 1341 массой нетто продукта 100, дополнить цифрой 200 и далее по тексту.

Раздел 9 Гарантии изготовителя. Дополнить п.9.3:

Срок годности творога при температуре хранения $(4\pm2)^0$С более 72 часов устанавливается изготовителем, в зависимости от технического и технологического уровня производственных процессов изготавливаемой продукции и результатов лабораторных исследований, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4721/01 son bilan
«16» 03 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой промышленности

В. Джураев

Руководитель разработки
И.о. начальника отдела по развитию производства молочной продукции

Я. Рашитходжаев

Исполнители
Главный специалист отдела по развитию производства молочной продукции

А. Кадиров

Ведущий специалист отдела по развитию производства молочной продукции

Т. Насритдинов

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный Санитарный врач Республики Узбекистан.
С. Саидалиев
«24» 02 2015 г.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ТВОРОГ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г.Ташкент

«O'ZSTANDART» AGENTLIGI
«ANNOTATSIYA VA HUJJATLASHTIRISH MARKAZI»
Me'yoriy hujjatlar Davlat fondini yuritish bo'limi
ISHCHIL NUSXASI

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН «Ассоциацией предприятий пищевой промышленности»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 08.09.2014 № 05-565

3.Взамен O'z DSt 119 :2003

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
ARXIVI TEXNOLOGIYALARINI

Содержание

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

O'ZSTANDART AGENTSIYASI
STANDARTLASHTIRISH, LAYLA...
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH...
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI...

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ТВОРОГ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
Технические условия

СИГИР СУТИДАН ТВОРОГ
Техникавий шартлар

TVOROG OF KOW MILK
Specifications

Дата введения 25 08 2014
чекланмаган

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на творог из коровьего молока(далее-творог), вырабатываемый из нормализованного или обезжиренного коровьего пастеризованного молока путем сквашивания его закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, молокосвертывающего фермента, с последующим подогревом сгустка, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и выработки из него творожных изделий.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4723 son bilan
«08» 9 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.
ГОСТ 4161-77	Кальций хлористый 2-водный. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко коровье цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5037-78	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
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 13512-81	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 13513-80	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой продукции. Технические условия.
ГОСТ13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16337-77	Полиэтилен высокого давления. Технические условия.
ГОСТ 17151-81	Бидоны алюминиевые. Технические условия.
ГОСТ 17358-80	Ящики полимерные многооборотные для бутылок с пищевыми жидкостями. Технические условия.
ГОСТ 18251-72	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 23327-78	Молоко. Методы определения общего белка.
ГОСТ 23452 – 79	Сливки и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 23676-92	Весы для статического взвешивания. Технические условия.
ГОСТ 25228-82	Метод определения термаустойчивости по алкогольной пробе.
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка 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 27324-87	Ящики полимерные многооборотные, Общие технические условия.
ГОСТ 28283-89	Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общетехнические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
Oz DSt 5.8 -2006	НСС РУз.Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
Oz DSt 8.022:2002	ГСИ РУз.Общие метрологические требования к количеству

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH

	фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
Oz DSt 352:2006	Каймак. Технические условия
Oz Dst 950:2011	Вода питьевая Технические условия
O`z DSt 1771:2013	Масло коровье. Технические условия
TSh49-213:2010	Сливки из коровьего молока Технические условия
Сан ПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
СанПиН 0281-09	«Гигиенические требования к производству пищевой продукции».
СанПиН 0283-10	«Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

Примечание: При использовании настоящего стандарта целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от массовой доли жира и применяемого сырья творог подразделяют:

- с массовой долей жира 18%;
- с массовой долей жира 9 %;
- с массовой долей жира 5 %;
- с массовой долей жира 2 %;
- нежирный.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Творог из коровьего молока должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика творога с массовой долей жира,				
	18процент	9 %	5 %	2 %	Нежирный
Консистенция и внешний вид	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая. Допускается неоднородная с наличием мягкой крупитчатости				

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH

Вкус и запах	Чистый, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов	Чистый, кисломолочный. Допускается слабо выраженный кормовой.
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	

Примечание: Допускается при выработке творога из восстановленного молока привкус сухого молока.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира,				
	18,0 %	9,0 %	5,0 %	2,0 %	Нежирный
Массовая доля жира,процент, не менее	18,0	9,0	5,0	2,0	-
Кислотность, °Т, не более	195	200	230	230	230
Массовая доля влаги, процент, не более	65,0	73,0	75,0	78,0	78,0
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2				
Фосфотаза	отсутствует				

4.2.3 По микробиологическим показателям творог должен соответствовать требованиям СанПиН 0283, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование Продукта	Количество продукта, (g), в котором не допускается			
	БГКП (коли-формы)	Staph.auresus E, в 1 g не более	Патогенные микроорга-низмы, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени, КОЕ, в 1 g не более
Творог из коровьего молока	0,001	0,01	25	

4.2.4 Содержание токсичных элементов, меламина, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в твороге не должно превышать допустимых уровней СанПиН 0283, указанным в таблице 4.

STANDART AGENTLIGI
NAZORAT TEXNOLOGIYALARINI

Таблица 4

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечание
Творог диетический и продукты на его основе	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,02	
	Цинк	50,0	
	Медь	4,0	
	Кислотность, не более	195-230^{O}T	
	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	по п. 1.2.1	
	Левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/g
	Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/g
	Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/g
	радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/kg
	стронций-90	25	то же

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки творога применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия:

-молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;

-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 с массовой долей жира не более 30 процент, кислотностью не более 17°Т, получаемые путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

-молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;

-молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;

-молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

-каймак по O'z DSt 352;

-сливки из коровьего молока по TSh 49-213;

-пахту свежую, полученную при производстве сладкосливочного масла по O'z DSt 1771;

-воду питьевую по Oz DSt 950;

-бакконцентрат по нормативной ддокументации;

-сухие штаммы заквасок для производство творога по нормативной документации

и импортного производства по сертификату соответствия.

-закваски прямого внесения для производство творога по нормативной документации и сертификату соответствия;

-хлористый кальций по ГОСТ 4161;

-порошок сычужный по нормативной документации и сертификату соответствия;

-ферментные препараты импортного производства, разрешенные к применению в производстве молочной продукции министерством здравоохранения РУз., по сертификату соответствия.

4.3.2 Сырье и материалы применяемое для изготовления творога, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям Сан ПиН 0283.

4.4 Упаковка

4.4.1. Творог должен упаковываться:

в потребительскую тару:

пергамент по ГОСТ 1341 массой нетто продукта 100, 150, 250, 500g;

стаканчики из комбинированного материала и полистирола импортного производства по сертификату соответствия массой вместимостью 100, 200, 250, 50g;

коробочки из полистирольной ленты импортного производства по сертификату соответствия массой нетто 250, 500g;

мешочки из полиэтилена по ГОСТ 16337 массой нетто 250, 500, 1000g.

в транспортной таре:

бидоны алюминиевые по ГОСТ 17151 массовой вместимостью 10 kg;

фляги металлические по ГОСТ 5037 массовой вместимостью 25, 35 kg;

Допускается упаковывание творога в картонные ящики по ГОСТ 13515, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 13512, ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 27324, ГОСТ 17358 массовой вместимостью не более 15 kg, выстланные полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 16337 или ГОСТ 10354 или пергаментом по ГОСТ 1341 или имеющие мешки-вкладыши из полимерных пленок по ГОСТ 19360 . свариваются термосваркой или туго перевязываются двойным узлом с перегибом.

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

4.4.2 Бидоны и фляги должны быть заполнены творогом доверху, творог покрыт пергаментом по ГОСТ 1341 и плотно закрыт крышкой. Крышки бидонов и фляг должны быть уплотнены резиновыми прокладками. Допускается уплотнение крышек бидонов и фляг прокладками из пергамента.

4.4.3 Творог в потребительской таре выпускают с предприятия уложенными в ящики из картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 13512, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 27324, ГОСТ 17358 массовой вместимостью не более 15 kg.

4.4.4 Бидоны, фляги, полимерные ящики должны быть запломбированы, картонные - оклеены клеевой лентой по ГОСТ 18251.

4.4.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки творога, должны обеспечивать сохранность продукта.

4.4.6 Установленных допускаемых отрицательных отклонений к массы продукта по O'z DSt 8.022.

4.4.7 Дозировку творога в транспортную тару производят на весах среднего класса точности с НПВ не более 100 kg по ГОСТ 23676.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка типографским способом, офсетной печатью, несмывающейся,

непахнущейся краской с указанием следующих информационных обозначений на государственном языке:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адреса (юридического и фактического) номер телефона;

- товарный знак (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массовая доля жира;
- масса, (g);
- информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- состав;
- условия хранения;
- даты выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8.
- надписи «Made in Uzbekistan» при поставке продукции на экспорт, «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при поставке на внутреннем рынке.

4.5.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значения температуры.

4.5.3 Маркировка транспортной тары 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, формы собственности, адреса(юридического и фактического), телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массовая доля жира;
- масса нетто, g продукта в единице потребительской тары;
- количества единиц потребительской тары;
- даты выработки (число, месяц, год);
- срок годности(число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;

«O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт- «Made in Uzbekistan».

4.5.4 Информация о пищевой и энергетической ценности продукт указана в приложении А.

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

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

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

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

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

NAZORATDAN O'TKAZILGAN

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

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

5.5 К работе по производству творога 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 10.07.2013г;

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

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

6.3 Каждая партия выпускаемого творога должна быть проверена лабораторией предприятия на соответствие требованиям настоящих технических условий и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес предприятия – изготовителя;
- наименование вида продукта;
- номер партии;
- количество мест и объём одной упаковки;
- данные результатов анализов и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации.

6.4 Подлинник удостоверения качества продукции хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а получателю выдается его копия с подлинной печатью. В документе, сопровождающем продукцию в реализацию, указывают номер удостоверения качества, дату его выдачи, дату изготовления продукта, условия хранения, срок годности и сведения о сертификации.

6.5 Исследование на содержания токсичных элементов, меламина, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели осуществляется в порядке АИЛ по договору не реже одного раза в квартал.

6.6 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового продукта производится по каждой партии. Массовая доля белка определяется один раз в десять дней.

6.7 Контроль микробиологических показателей готового продукта проводят не реже одного раза в десять дней.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объёма выборки, взятого от той же партии продукта.

6.9 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.

7.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867;

7. 5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327;

7.6 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626;

7.7 Определение фосфотазы по ГОСТ 3623;

7.8 Определение плотности – по ГОСТ 3625;

7.9 Определение кислотности – по ГОСТ 3624;

7.10 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.11 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452;

7.12 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225 и ГОСТ 10444.15.

7.13 Определение термоустойчивости по алкогольной пробе по ГОСТ 25228.

7.14 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков, меламина и радионуклидов осуществляется по методам утвержденным в установленном порядке.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Хранение всех видов творога должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре плюс (4±2)°С не более 72 часов с момента окончания технологического процесса.

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

9 ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

9.2 Срок годности творога не более 72 часов.

O'ZBEKISTON MILLIY STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI TEXNOLOGIYALARI

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Творог с массовой долей жира:				
18,0%	18	14	2,8	228,5
9,0%	9	16,7	2	155,3
5,0%	5	17	1,4	118,3
2,0%	2	17	1,3	91
нежирный	0,5	18	1,8	84,2

Библиографические данные

УДК 637.11:006.354 ОКП 92 2200	ОКС 67.100.10	Н 17

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

O'zbekiston Davlat
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI

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

Руководитель разработки
и.о начальник отдела по развитию производства молочной продукции **Я. Рашидходжаев**

Исполнители
Главный специалист отдела по развитию производства молочной продукции **А.Кадиров**

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

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный Санитарный врач Республики Узбекистан.
_____С. Саидалиев
«13» декабря 2013 г.