ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

Технические условия

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ЭРИТИЛГАН ПИШЛОҚЛАР

Техникавий шартлар

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г. Ташкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

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 09.10.2015 № 05-706

3. Взамен TSh 49-120:2009

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

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

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

Содержание

1. Область применения..... .. 1

2. Нормативные ссылки 1

3. Определения 3

4. Классификация 4

5 Технические требования 5

5.1 Характеристики..... .5

5.2 Требования к сырью и материалам.....13

5.3 Маркировка 15

5.4 Упаковка.....17

5. Требования безопасности и охраны окружающей среды.....19

6. Правила приемки 19

7. Методы контроля 20

8. Транспортирование и хранение 20

9. Гарантии изготовителя..... 20

Приложение А Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта 23

Библиография 25

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SERTIFIKATLASHTIRISH VA
AKKREDIT TEKSHIRUVLARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

Технические условия

ЭРИТИЛГАН ПИШЛОҚЛАР

Техникавий шартлар

PROCESS(ED) CHEESES

Specifications

Дата введения 09. 10. 2015

Срок действия *бесрочный*

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры плавленые (далее по тексту – сыр), вырабатываемые из различных видов твердых сыров, творога, масла, и других молочных продуктов, с ароматизаторами и без ароматизаторов, путем тепловой обработки с добавлением специальных солей-плавителей и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для кулинарных целей.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 745-2003	Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ 1723-86	Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 3624-78	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Метод определения влаги и сухого вещества

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5916 son bilan
«09» 10 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 3628-78	Молочные продукты. Методы определения сахара
ГОСТ 4172-76	Реактивы. Натрий фосфорно-кислый двузамещенный 12-водный Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5717.1-2013	Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия.
ГОСТ 4530-76	Реактивы. Кальций углекислый. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 5981-2011	Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические услови
ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древисины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13493-86	Натрия триполифосфат. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технически условия
ГОСТ 13515-91	Ящики из картона тарного плоского склеенного для сливочного масла и маргарина. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14260-89	Плод стручкового перца. Технические условия
ГОСТ 16280-2002	Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 17471-93	Соусы томатные. Общие технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Общие технические условия
ГОСТ 22280-76	Натрий лимоннокислый 5,5 водный. Технические условия
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 24597-81	Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.
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 26754- 85	Молоко. Методы измерения температуры
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и

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

	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 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 28499-90	Сиропы Общие технические условия
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29047-91	Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод определения бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30616-98	Консервы. Ассорти и овощные малосоленые. Общие технические условия
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
O'z DSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения;
O'z DSt 8.022-2002	Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 119:2014	Творог из коровьего молока Технические условия
O'z DSt 352:2006	Каймак Технические условия
O'z DSt 628:2011	Сыры рассольные Технические условия
O'z DSt 950:2012	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1084:2011	Сметана. Технические условия
O'z DSt 1085:2011	Творог диетический и продукты на его основе
O'z DSt 1091-2011	Соль поваренная йодированная.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 Определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями по O'z DSt 2859:

3.1 плавленый сыр: Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI METROLOGIYA XIZMATI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

3.2 Плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке: плавленый сыр, технология которого предусматривает последующую пастеризацию или стерилизацию, или копчение, или сушку и т.д.

Примечание: Температура дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяется разработчиком и приводится в документе, в соответствии с которым он изготавливается.

3,3 Колбасный копченый плавленый сыр: плавленый сыр в форме батона или батончика, подвергнутый копчению.

3.4 Колбасный плавленый сыр с ароматом копчения: плавленый сыр в форме батона или батончика, изготовленный с использованием ароматизатора копчения.

3.5 Сладкий плавленый сыр: плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и/или подсластителей и /или немолочных компонентов.

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого сырья, технологии выработки и химического состава плавленые сыры подразделяют на группы:

- сыры плавленые ломтевые (I);
- сыры плавленые колбасные (II);
- сыры плавленые пастообразные (III);
- сыры плавленые сладкие (IY);
- сыры плавленые к обеду (Y);
- сыры плавленые кремовые (YI);

4.2 Сыры плавленые в зависимости от присвоенной группы вырабатываются в следующем ассортименте:

сыры плавленые ломтевые (I):

- без наполнителей;
- с ароматом баранины;
- с красным перцем;
- с пряностями;
- ароматизированный.

сыры плавленые колбасные (II):

- копченый;
- копченый с перцем;
- копченый с тмином;
- с коптильным препаратом;

сыры плавленые пастообразные (III):

- без наполнителей;
- с наполнителями;
- с пищевыми волокнами со вкусом четырех сыров;
- ароматизированный;

сыры плавленые сладкие (IY):

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- без наполнителей;
- с наполнителями.
- шоколадный;
- фруктово-ягодный;
- ароматизированный
- Овсянка с медом;

сыры плавленые к обеду (Y):

- для овощных блюд.

сыры плавленые кремовые (YI):

- без наполнителей;
- с наполнителями;
- на творожной основе с зеленью;
- на сметанной основе с зеленью;
- ароматизированный;

Примечание: Наименование сыра может быть дополнено брэндом предприятия и наименованием в зависимости от внесенного наполнителя или ароматизатора соответствующий всем требованиям настоящего стандарта.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По форме, размерам, виду упаковки и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма и размеры	Масса нетто
Сыры плавленые ломтевые (I): - без наполнителей; - с ароматом баранины; - с красным перцем; - с пряностями; - ароматизированный.	Секторы и прямоугольные бруски,	от 20 до 100 g,
- без напольнителей	Допускается квадратные пластинки(от 6*6mm до 12*12 mm, толщина от 1 до 3 mm), пакетики из полимерной пищевой пленки,	от 10 до 30g

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
MAZMATIDA! KOPIYALASHTIRISHVA
AKBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- без наполнителей; - с ароматом баранины; - с красным перцем; - с пряностями; - ароматизированный.	Полимерные стаканчики и коробочки, Полимерные пленки (блоки)монолиты	от 20 до 500 g от 3 до 10 Kg
Сыры плавленые колбасные (II): Копченый всех видов	Батоны диаметром от 4 до 8 cm. длиной от 20 до 40 cm, батончики диаметром от 3 до 5 cm	до 3 Kg, 100 и 200 g.
Сыры плавленые пастообразные (III): -без наполнителей; -с наполнителями; -с пищевыми волокнами -со вкусом четырех сыров; ароматизированный;	Секторы и прямоугольные бруски, батончики диаметром от 3 до 5 cm, полимерные стаканчики или коробочки	от 20 до 100g, от100 до 200g, от 20 до 500 g
Сыры плавленые сладкие (IY): -шоколадный -фруктово-ягодный - без наполнителей; - с наполнителями; - ароматизированный -Овсянка с медом	Секторы и прямоугольные бруски, батончики диаметром от 3 до 5 cm, полимерные стаканчики и коробочки	от 20 до 100g, от100 до 200 g, от 20 до 500 g
Сыры плавленые к обеду (Y): для овощных блюд	Полмерные сстаканчики и коробочки, металлические лакированные банки, стеклянные банки	от 20 до 500g от 100 до 250 g 250 g
сыры плавленые кремовые (YI): -без наполнителей; -с наполнителями; -на творожной основе с зеленью; -на сметанной основе с зеленью; -ароматизированный;	Полимерные стаканчики и коробочки	от 20 до 500 g

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид ***Сыры плавленые ломтевые (I):*** - без наполнителей; - с ароматом баранины; - с красным перцем; - с пряностями; - ароматизированный.	Сыр плотно завернут в фольгу. По удалении покрытия поверхность сыра чистая, не подсохшая, неплесневелая.
- без наполнителей;	Сыр в пакетиках из полимерной пищевой пленки, герметично закрыт.
- без наполнителей; - с ароматом баранины; - с красным перцем; - с пряностями; - ароматизированный	Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. По удалении покрытия поверхность сыра чистая, неподсохшая , неплесневелая
Сыры плавленые колбасные (II): Копченый всех видов сыров	Сыры в оболочке из целлофана, пергамента, белковина, кутизина, поведена и других полимерных пленок Поверхность батона чистая, парафинированная, для сыра в полимерной пленке типа поведен не парафинированная. Цвет оболочки от светло до темно-коричневого Для сыра с коптильным препаратом цвет оболочки от светло-желтого до темно-желтого или красный
Сыры плавленые пастообразные (III): -без наполнителей; -с наполнителями; -с пищевыми волокнами; -со вкусом четырех сыров; - ароматизированный;	Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удалении покрытия чистая, ровная неподсохшая, неплесневелая.
Сыры плавленые сладкие (IY): -шоколадный - фруктово-ягодный - без наполнителей;	Сыр плотно завернут в фольгу или пищевые полимерные пленки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным

NAZORAT: MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- с наполнителями; - ароматизированный - овсянка с медом;	материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удалении покрытия чистая, ровная неподсохшая , неплесневелая
Сыры плавленые к обеду (Y): для овощных блюд	Сыр упакован в стеклянные или металлические банки. Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой или полимерным материалом. При вскрытии банки или удалении фольги, полимерного материала поверхность сыра чистая, ровная, неподсохшая , неплесневелая
сыры плавленые кремовые (YI): -без наполнителей; -с наполнителями; -на творожной основе с зеленью; -на сметанной основе с зеленью; -ароматизированный;	Сыр в таре из полимерных материалов плотно закрыт фольгой, полимерным материалом или съемной крышкой из полимерного материала. Поверхность сыра после удалении покрытия чистая, ровная неподсохшая, неплесневелая
Вкус и запах ***Сыры плавленые ломтевые (I):*** Все виды	Чистый, кисломолочный, сыр с красным перцем – в меру острый, с привкусом и запахом внесенных пищевых добавок, пряностей и специй. Запах, умеренно выраженный сырный.
Сыры плавленые колбасные (II): Копченый всех видов	В меру острый, сыр с перцем – острый, с привкусом и запахом копчения, пряностей и специй
Сыры плавленые пастообразные(III): -без наполнителей; -с наполнителями; -с пищевыми волокнами -со вкусом четырех сыров; - ароматизированный;	Сырный, слегка пряный, с привкусом пастеризации Сырный, слегка пряный
Сыры плавленые сладкие (IY): -шоколадный, -фруктово-ягодный и ароматизированный; -без наполнителей; - с наполнителями; - ароматизированный; - овсянка с медом;	Чистый, сладкий, с привкусом и ароматом внесенного наполнителя

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

Сыры плавленые к обеду (У): для овощных блюд	В меру острый, слегка пряный, с выраженным привкусом томата-соуса и специй
сыры плавленые кремовые (YI): -без наполнителей; -с наполнителями; -на творожной основе с зеленью; -на сметанной основе с зеленью; -ароматизированный;	Сырный, слегка пряный, с привкусом пастеризации для сыров без пищевых добавок и ароматизаторов. Для сыров с применением пищевых добавок и ароматизаторов - с привкусом и ароматом внесенного наполнителя и ароматизатора
Консистенция ***Сыры плавленые ломтевые (I):*** всех видов	В меру плотная, пластичная, слегка упругая, однородная по всей массе сыра.
Сыры плавленые колбасные (II): Копченый всех видов	В меру плотная, связная, слегка упругая, однородная по всей массе сыра. Сыр с наполнителями – наличие частиц внесенных специй
Сыры плавленые пастообразные(III): -без наполнителей; -с наполнителями; - пищевыми волокнами со вкусом четырех сыров; - ароматизированный;	Нежная, пластичная, мажущаяся Нежная, мажущаяся, маслянистая Однородная по всей массе сыров
Сыры плавленые сладкие (IУ): - шоколадный - фруктово-ягодный ; - без наполнителей; - с наполнителями; - ароматизированный - овсянка с медом;	Нежная, пластичная, слегка мажущаяся Связная, пластичная Однородная по всей массе сыров
Сыры плавленые к обеду (У): для овощных блюд	Нежная, кремообразная, однородная по всей массе сыра, с наличием частиц вкусовых наполнителей
сыры плавленые кремовые (YI): -без наполнителей; -с наполнителями; -на творожной основе с зеленью; -на сметанной основе с зеленью; -ароматизированный;	Нежная, пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе сыров. Для сыров с наполнителями с наличием частиц внесенных наполнителей
Цвет теста ***Сыры плавленые ломтевые (I):***	От белого до светло-желтого, сыр с красным

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

всех видов	перцем – от светло оранжевого до оранжевого, с вкраплениями внесенных овощей, пряностей и специй.
Сыры плавленые колбасные (II): Копченый, копченый с перцем, копченый с тмином, копченый с коптильным препаратом	На поперечном разрезе под оболочкой на глубине 0,1-0,5 cm цвет желтый, к центру светло-желтый На поперечном разрезе от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Сыры плавленые пастообразные(III): -без наполнителей; -с наполнителями; -с пищевыми волокнами; -со вкусом четырех сыров; -ароматизированный;	Светло-желтый, равномерный по всей массе сыра
Сыры плавленые сладкие (IY): -шоколадный -фруктово-ягодный -без наполнителей; - с наполнителями; - ароматизированный; -овсянка с медом;	От светло-коричневого до темно-коричневого Обусловлен внесенным сиропом От белого до светло-желтого Обусловлен цветом внесенного наполнителя
Сыры плавленые к обеду (Y): для овощных блюд	От желтого до светло-оранжевого, равномерный по всей массе сыра
Сыры плавленые кремовые (YI): -без наполнителей; -с наполнителями; -на творожной основе с зеленью; -на сметанной основе с зеленью; -ароматизированный;	Светло-желтый, равномерный по всей массе сыра
Вид на разрезе ***Сыры плавленые ломтевые (I):*** всех видов	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот, для сыра со специями – наличие частиц внесенных наполнителей

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA TEXNOLOGIYALARINI

Сыры плавленые колбасные(II): Копченый всех видов	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот, для сыра со специями – наличие частиц внесенных наполнителей
Сыры плавленые пастообразные(III): -без наполнителей; -с наполнителями; -с пищевыми волокнами -со вкусом четырех сыров; -ароматизированный;	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.
Сыры плавленые сладкие (IY): -шоколадный; - фруктово-ягодный ; - без наполнителей; - с наполнителями; - ароматизированный - Овсянка с медом;	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.
Сыры плавленые к обеду (Y): для овощных блюд	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.
сыры плавленые кремовые (YI): -без наполнителей; -с наполнителями; -на творожной основе с зеленью; -на сметанной основе с зеленью; -ароматизированный;	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества воздушных пустот.

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

Таблица 3

Наименование видовой группы	Наименование сыра	Массовая доля, %			
		жира в сухом в-ве, не менее	влаги, не более	пова-ренной соли, не более	саха-розы, не менее

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Сыры плавленые ломтевые (I).	-без наполнителей	20 50 60,0	60 52,0 52,0	3,0 2,0 1,2	- - -
	-с ароматом баранины	25	55	2,5	-
	-с красным перцем	20	58	2,5	-
	-с пряностями,	20	58	2,5	-
	-ароматизированный.	20	58	2,5	-
Сыры плавленые колбасные (II).	-копченый	15 20 30 40	57 58 55 52	3,0 3,0 3,0 3,0	- - - -
	-копченый с перцем	30	55	3,0	-
	-копченый с тмином	40	55	3,0	-
	-копченый с коптильным препаратом	40	52	3,0	-
	-копченый с коптильным препаратом	30	55	3,0	-
Сыры плавленые пастообразные (III).	-без наполнителей;	60 55 50 50	52 52 52 55	1,2 2,0 2,0 2,0	- - - -
	-с наполнителями;	50	59	1,5	-
	-с пищевыми волокнами со вкусом четырех сыров;	50	56	1,5	-
	-ароматизированный;	50	57	1,5	-

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

Сыры плавленые сладкие (IY).	- шоколадный	25	40		25
	-фруктово-ягодный /ароматизированный/	15 25	48 47		20 20
	-без наполнителей;	25	47		20
	-с наполнителями;	25	45		20
	-овсянка с медом;	44	54		2
Сыры плавленые к обеду (Y)	для овощных блюд	50	58	2,5	50
Сыры плавленые кремовые (YI);	- без наполнителей	50 55 50	52 52 55	2,0 2,0 2,0	- - -
	-с наполнителями;	50	59	1,5	-
	-на творожной основе с зеленью;	65	62	1,5	-
	- на сметанной основе с зеленью;	70	60	1,5	-
	-ароматизированный;	50	57	1,5	-

Примечание: 1. Допускается в отдельных пробах отклонение по массовой доле жира в сухом веществе сыра на ±1% и по массовой доле влаги на ±1% против норм, установленным настоящими стандартом. Массовая доля жира и влаги в средней пробе должны соответствовать требованиям таблицы 3 .

2. Допускается отклонение по массовой доле сахарозы в сладких сырах на ±1%.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, афлотоксинов M_1, пестицидов, радионуклидов, меламина и микробиологических показателей в продукте не должно превышать допустимые уровни нормативов, [2]

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки сыра применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия и

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

разрешенные к применению Минздравом Республики Узбекистан в производстве молочной продукции.

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616;
- сыры рассольные по O'z DSt 628;
- творог диетический и продукты на его основе по O'zDSt 1085;
- сметану по O'z DSt 1084;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- заменители молочного жира растительного и животного происхождения;
- сливки из коровьего молока по действующей нормативной документации;
- каймак по Oz DSt 352;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- творог по Oz'DSt 119;
- сыры твердые, сыры рассольные, сыры нежирные для плавления по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- массу белковую по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- белок молочный пищевой по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- белок сухой молочный пищевой по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- казеинаты пищевые по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- массу белковую из подсырной или творожной сыворотки по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- воду питьевую по Oz DSt 950;

Не допускаются для переработки на плавленые сыры: сычужные сыры, брынза и другие молочные продукты с прогорклым, гнилостным, тухлым, резко выраженным скалистым и плесневелым вкусом и запахом, с запахом нефтепродуктов, химикатов, а также с наличием заметных пригорелых частиц.

5.3.2 При производстве сыра используют следующие основные материалы, наполнители и пищевые добавки, в том числе импортного производства разрешенные к применению Минздравом Республики Узбекистан в производстве молочной продукции:

- кальций углекислый по ГОСТ 4530;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий лимоннокислый трехзамещенный по ГОСТ 22280;
- натрий фосфорно-кислый двузамещенный 12-водный по ГОСТ 4172;
- натрия триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;
- Соль поваренная йодированная.Технические условия по Oz DSt 1091;
- агар пищевой по ГОСТ 16280;
- агароид по нормативной документации, утвержденный в установленном порядке;
- гвоздику по ГОСТ 29047;

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

- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- коптильный препарат по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- соусы томатные по ГОСТ 17471;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- сорбиновую кислоту по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- низин и его производные импортного производства
- зира по нормативно-технической документации, утвержденный в установленном порядке;
- тмин по ГОСТ 29056;
- кориандр семена по ГОСТ 29055;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- листья райхона по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- экстракт тмина по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- эссенции ароматические пищевые разрешенные к применению Минздраваом Республики Узбекистан в производстве молочной продукции;
- сиропы по ГОСТ 28499;
- масло эфирное цитрусовое, очищенное по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- пищевые натуральные ароматизаторы, идентичные натуральным разрещенные к применению Минздравом Республики Узбекистан в производстве молочной продукции;
- наполнители фруктово-ягодные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- соки плодово – ягодные концентрированые по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- соки плодовые и ягодные купожированные по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- консервы ассорти и овощные малосоленые по ГОСТ 30616;

5.3.3 Сырье импортного производства разрешенные к применению Минздравом республики Узбекистан в производстве молочной продукции;

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждый сектор сыра в упаковке наклеивается этикетка или наносится литографическим способом с указанием:

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

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

- массы нетто,g;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- дата выработки (число, месяц, год) ;
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

5.4.2 На каждую упаковочную единицу (кроме секторов) наклеивается красочно оформленная этикетка или наносится маркировка типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской с указанием следующих обозначений:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- массы нетто, g;
- способ употребления (для сыров к обеду);
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состава (ингредиентов);
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначений 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».

5.4.3. Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Боится нагрева».

5.4.4. Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- количества и массы нетто каждой упаковочной единицы и каждого места для продукта, уложенного в транспортную тару;
- номера плавки;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта,

состава (ингредиентов);

- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);

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

- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- " Ozbekistonda ishlab chiqarilgan ", при поставке продукции на экспорт – "Made in Uzbekistan ".

5.4.5 Информация о пищевой и энергетической ценности сыра указана в приложении А.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Сыры должны упаковываться в потребительскую тару:
- алюминиевую лакированную фольгу вида ФЛ по ГОСТ 745 в форме секторов и брусков массой нетто от 10 до 100 g концы которой должны перекрывать друг друга и пакетики из полимерной пищевой пленки от 10 до 30g концы которых должны герметично закрыты или склеены.
- стаканчики и коробочки массой нетто от 20 до 500 g из полистирола и других материалов по нормативной документации отечественного производства или по сертификату соответствия импортного производства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
- пленку поведен и другие полимерные пленки по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, в форме батончиков массой нетто 100 и 200 g;
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, пергамент по ГОСТ 1341, пленку поведен белкозин, кутизин и другие полимерные пленки по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, в форме батонов до 3 kg, парафинированных сплавами, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
- пакеты из полимерной пленки, комбинированного материала и других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массо нетто 50 и 100 g ;
- картонные пачки с внутренним пакетом из комбинированного полимерного материала, разрешенного Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой нетто 300 g.
- металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 массой нетто 100,250,1000 и 1500 g.;
- стаканчики или коробочки из полистирола и других материалов массой нетто от 20 до 500 g укупориваются полимерными крышками, платинкой (высечкой) из алюминиевой фольги с термолаковым покрытием, (ленты-барьерные пленки-мультивак) отечественного производства по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

а также сыры упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами,

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

обеспечивающими качество, безопасность и сохранность сыра в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.2 Потребительскую тару (картонные пачки, пакеты из полимерных и комбинированных материалов, коробочки, стаканчики и др.) укупоривают способом, обеспечивающим сохранность продукта.

5.5.3 Упакованные сыры должны быть уложены в коробки картонные, из полимерных или других материалов по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- в форме секторов - в виде низких цилиндров и полуцилиндров массой нетто 90 и 180 g;

- в форме брусков:

по 2 штуки массой нетто 125 и 200 g;
по 3 штуки массой нетто 187,5 и 300 g;
по 4 штуки массой нетто 250 и 400 g;
по 5 штуки массой нетто 312,5 и 500 g;
по10 штуки массой нетто 625 и 1000 g.

- в стаканчиках:

по 2 штуки массой нетто 200 g;
по 4 штуки массой нетто 400 g.

в форме прямоугольные пластины - массой нетто 100 и 300 g;

Допускается укладывать в одну коробку сыры разных наименований, формы и массы под наименованием «набор» или «ассорти».

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

5.5.5 Взвешивание сыра производят на весах среднего класса точности с НПВ не более 100 kg по нормативной документации.

5.5.6 .Сыры в потребительской таре выпускают с предприятия в транспортной таре массовой вместимостью не более 25 kg: ящики деревянные по ГОСТ 11354, из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131, выстланные внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273, картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные или другой таре из упаковочных материалов импортного производства по сертификату соответствия, разрешенных к применению Минздравом Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами.

5.5.7 Между рядами сыра, упакованного непосредственно в ящики без коробок, прокладывают листы оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

Допускается упаковывание сыра в этикетированной фольге без прокладок между рядами.

При упаковывании сыров в таре из полимерных материалов и стекла на всю высоту ящика помещают картонные, фанерные или из плотной бумаги прокладки, предохраняющие упаковку от повреждений.

5.5.8 Полимерные ящики должны быть запломбированы, картонные ящики - оклеены клеевой лентой по ГОСТ 18251.

5.5.9 В каждый ящик укладывают сыр одного наименования, одной массовой доли жира, одной плавки, одной упаковки.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI KUCHAYTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

5.5.10 Тара и материалы, применяемые для упаковки сыра, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Минздравом Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 При производстве сыра необходимо руководствоваться требованиями безопасности и производственной санитарии, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности.

6.2 Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям, утвержденным в установленном порядке Госкомприродой Республики Узбекистан.

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

6.4 Сточные воды при производстве сыра должны подвергаться очистке.

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1 Определение партии и объема выборки по ГОСТ 26809.

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

7.3 Контроль микробиологических показателей: КМАФА и М и БГКП (колиформы), количество дрожжей и плесневых грибов один раз в десять дней.

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

7.5 Порядок контроля токсичных элементов, антибиотиков, афлотоксинов М1 ,радионуклидов, пестицидов, меламина и микробиологических показателей устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке [2].

7.6 Каждая партия выпускаемого сыра должна быть принята отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование предприятия- изготовителя;
- наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и масса;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, сухих веществ, соли, сахара, кислотности, температуре и органолептической оценке;
- дату выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

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

7.7 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата выработки продукции, условия хранения, сведения о сертификации.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

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

8.2 Форму, внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, вкус и запах - органолептически. Органолептическую оценку проводят при температуре плюс (18±2) °С через сутки после выработки.

8.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867, влаги по ГОСТ 3626, температуры по ГОСТ 26754, соли – по фактической закладке периодически не реже одного раза в месяц либо при возникновении разногласий качества по ГОСТ 3627, кислотности - по ГОСТ 3624, микробиологических показателей по ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30519, токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

8.4 Контроль количества сахара и других наполнителей проводят по фактической закладке.

При разногласиях в оценке качества продукта массовую долю сахарозы определяют по ГОСТ 3628.

8.5 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Транспортирование сыра осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта, в пакетированном виде – по ГОСТ 24597.

9.2 Хранение сыра должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами в упакованном виде – ящиках, уложенных штабелями по высоте не более 2 m (для картонных ящиков – не более 1,3 m) при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0 до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

9.3 Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от стен и от охлаждаемых батарей на 0,4 m. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,8-1,0 m. Нижние ящики должны укладываться на деревянные поддоны или решетки.

10 ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

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

10.2 Срок годности сыров с момента выработки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

10.3 Срок годности продукта более срока указанным в таблице 4, устанавливается Министерством здравоохранения Республики Узбекистан индивидуально для каждого предприятия в зависимости от технического уровня технологического процесса и результатов анализов.

Таблица 4

Наименование сыра	**Вид упаковки**	**Срок годности, сутки не более**	
		от минус 4 до 0 °С	**от 0 до 4°С**
сыры плавленые ломтевые без наполнителей	алюминиевая лакированная фольга	90	75
	герметичные пакетики из пищевой полимерной пленки	120	90
	пищевые полимерные пленки(блоки)	30	20
с ароматом банины	алюминевая лакированная фольга, стаканчики и коробочки полимерные	20	15
с красным перцем		30	20
с пряностями		30	20
ароматизированный		30	20
сыры плавленые колбасные: Колбасный копченый всех видов	целлофан, пергамент, белкозин, кутизин, полимерные пленки	30	15
сыры плавленые .стообразные:			
без наполнителей	полимерные стаканчики и коробочки (с многослойными барьерным пленками-мультивак)	150	120
с наполнителями	алюминиевая лакированная фольга, полимерные пленки (батончики)	45	30
с пищевыми волокнами со вкусом четырех сыров ароматизированный	полимерные стаканчики и коробочки	30	20
	полимерные пленки (блоки)	30	20

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V21
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

сыры плавленые сладкие Шоколадный	алюминиевая лакированная фольга, полимерные пленки (батончики)	35	30
	полимерные стаканчики и коробочки	30	20
фруктово-ягодный ароматизированный	алюминиевая лакированная фольга, стаканчики и коробочки	30	20
	полимерные пленки (блоки).	20	15
сыры плавленые к обеду Для овощных блюд	Стеклянные банки	20	10
	металлические лакированные банки	45	30
	Полимерные стаканчики и коробочки	20	15
сыры плавленые кремовые:			
без наполнителей с наполнителями; ароматизированный;	Полимерные стаканчики и коробочки с многослойными барьерными пленками-мультивак	150	120
без наполнителей;	стаканчики и коробочки с алюминиевыми платинками (высечками) и/или полимерными крышками	45	30
с наполнителями;		35	30
на творожной основе с зеленью;		20	15
на сметанной основе с зеленью; ароматизированный		20 20	15 15

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

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование сыра	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
сыры плавленые ломтевые				
без наполнителей	8,4	26,5	-	181,6
	28,8	14,7	-	318
	26,4	16,4	-	303
	12,0	11,8	-	155,2
с ароматом баранины	12,0	25,5	-	210,0
с красным перцем	8.4	27.0	-	183.6
с пряностями	8,4	27,0	-	183,6
ароматизированный	8,4	27,0	-	183,6
сыры плавленые колбасные:				
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе15%)	6,3	29,1	-	173,1
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе 20%)	8,4	27,0	-	183,6
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе 30%)	13,5	25,7	-	224
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе 40%)	19,2	23,0	-	263
Колбасный копченый с перцем	13,5	25,5	-	224
Колбасный копченый с тмином	18,0	21,2	-	247
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом				

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

веществе15%) с коптильным препаратом	6,3	29,1	-	173,1
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе 20%) с коптильным препаратом	8,4	27,0	-	183,6
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе 30%) с коптильным препаратом	13,5	25,7	-	224
Колбасный копченый (с массовой долей жира в сухом веществе 40%) с коптильным препаратом	19,2	23,0	-	263
сыры плавленые пастообразные				
без наполнителей	28,8 26,4	14,7 16,4	- -	318 303
фруктово-ягодный	7,8	20,5	20,0	232
ароматизированный	7,8	20,5	20,0	232
шоколадный	19,5	13,0	25,0	327,5
для овощных блюд	21,0	14,7	-	248

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

Библиография

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

[2] Сан П и Н 0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

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

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

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

«Исполнитель»
Ведущий специалист отдела по развитию производства молочной продукции
Т. Насритдинов

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан.
С. Саидалиев
«09» 06 2015 г.

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