ОКП 922200

Группа Н17

Изменение №1 к O'zDSt 1083:2011 «Молоко питьевое»

ЗАРЕГИСТРИРОВАН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») от «17» «08»2012г. № 05-402.

Раздел 8. Транспортировка и хранение,пункт 8.2 изложить в новой редакции:

8.2 «Хранение молока питьевого должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся грузов, с момента окончания технологического процесса при температуре $(4\pm2)^0$С».

Раздел 9 Гарантии изготовителя. Дополнить **пункт 9.2**

9.2 «Срок годности питьевого молока питьевого фасованного в потребительскую упаковку, более 36 часов при температуре хранения $(4\pm2)^0$С, устанавливается изготовителем в зависимости от технического и технологического уровня производственных процессов, согласованной с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и по результатам проведенных испытаний в лабораториях».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
24 son bilan
«17» 08 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

«O'ZSTANDART» AGENTLIGI
«AXBOROT-MA'LUMOT MARKAZ»
Me'yoriy hujjatlar Davlat fondini yuritish bo'limi
ISHCHI NUSXASI

«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель
Ассоциации предприятий пищевой промышленности
А. Салимов

Руководитель разработки
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой промышленности
А. Камбаров

Исполнители
Главный специалист отдела по развитию производства молочной продукции
Я. Рашидходжаев

Ведущий специалист отдела по развитию производства молочной продукции
Ш. Ахмедов

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан.
С. Саидалиев
«12» марта 2012 г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Государственная система стандартизации Узбекистана

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ
Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»
г. Тошкент – 2011 г.

Предисловие

1. **РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН**: ассоциацией «Узмясомолпром»
2. **УТВЕРЖДЕН** постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 17.06.11.2 № 05-312
3. **ВЗАМЕН:** O'zDSt 1083:2005

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»

Содержание

стр.:

1 Область применения.....2
2 Нормативные ссылки 2-3
3 Классификация 4
4 Технические требования 4-7
5 Требования безопасности и охраны окружающей среды.....7
6 Правила приемки 7-8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
9 Гарантии изготовителя..... ...9
Приложение А. Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта.....10
Приложение В. Лист регистрации изменений.....11
Библиография.....12

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA DAVLAT NAZORATI
ROSSIYA

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ИЧИМЛИК СУТИ
Техникавий шартлар

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ
Технические условия

DRINKING MILK
Specifications

Дата введения с «01» 07 2011г
01 07 2016г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термообработки молоко питьевое (далее-продукт), изготовляемое из молока коровьего натурального, нормализованного, восстановленного и их смесей, предназначенное для реализации и непосредственного употребления в пище.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие НД:

ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей среды
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 37-91	Масло коровье. ТУ
ГОСТ 745-2003	Фольга алюминиевая для упаковки. ТУ
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. ТУ
ГОСТ 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки
ГОСТ 3622- 68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 3623- 73	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
ГОСТ 3624–92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3625-84	Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности
ГОСТ 4495–87	Молоко цельное сухое. ТУ
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Метод определения жира
ГОСТ 8218-89	Молоко. Метод определения чистоты
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10970–87	Молоко сухое обезжиренное. ТУ
ГОСТ 11826 –77	Краски масляные и пентамасляные художественные. ТУ
ГОСТ 13264–88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13512–91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. ТУ
ГОСТ 13513–86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. ТУ
ГОСТ 14192–96	Маркировка грузов
ГОСТ 15844-92	Бутылки стеклянные для молока и молочных продуктов. ТУ
ГОСТ 23285 -78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. ТУ

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2838 son bilan
«12» 06 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 23452–79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 25951–83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. ТУ
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26809–86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 26927–86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929–94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930–86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определение меди
ГОСТ 26932–86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933–86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определение цинка
ГОСТ 28283-89	Молоко коровье. Метод органолептического определения запаха и вкуса
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытания
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количество бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519–97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
OzDSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
OzDSt 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
OzDSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
СанПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
СанПиН 0122-01	Санитарные нормы общие и локальные вибрации на рабочих местах.
Сан ПиН 0203-06	Санитарные гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
СанПиН 0281-09	Гигиенические требования к производству молочной продукции
СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
Приказ № 300 МЗ РУз от 06.06.2000 г	Приказ о прохождении медицинского осмотра лиц, поступающих на работу и связанных с производственным процессом.

Примечание: При пользовании настоящим стандартом 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA PATENT XIZMATI

3 Классификация

3.1 В зависимости от применяемого молочного сырья продукт подразделяют:

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

3.2 В зависимости от режима термической обработки продукт по 3.1 подразделяют на:

- пастеризованный;
- топленый.

3.3 Продукт по 3.1 и 3.2 (кроме «из натурального молока») в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

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

4 Технические требования

4.1 Молоко питьевое должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость. Для жирных продуктов допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Для топленого молока – выраженный привкус кипячения. Для восстановленного молока допускается сладковатый привкус
Цвет	Белый, равномерный по всей массе, для топленого – с кремовым оттенком, для обезжиренного – со слегка синеватым оттенком

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

Таблица 2

Наименование продукта	Наименование и норма показателя				
Молоко:	Массовая доля жира, процент	Плотность, kg/m^3, не менее	Кислотность, °Т, не более	Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	Группа чистоты, не ниже
обезжиренное	0,1	1030	21	4±2	1
нежирное	0,3	1029			
	0,5				
	1,0				
маложирное	1,2	1028			
	1,5				
	2,0				

	2,5		21	4±2	1
классическое	2,7	1027			
	3,0				
	3,2				
	3,5				
	4,0				
	4,5				
жирное	4,7	1024	20		
	5,0				
	5,5				
	6,0				

Примечание: Допускается отклонение по массовой доле жира ±0,1процента

4.2.2.1 Фосфатаза - не допускается.

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в молоке не должно превышать допустимые уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, СанПиН 0283.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки продукта применяют сырье поставляемое от благополучных хозяйств, материалы прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.3.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье заготовляемое не ниже второго сорта 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 более 35 процент без посторонних привкусов и запахов, полученные путем сепарирования молока коровьего по ГОСТ 13264, кислотностью не более 16 °Т;
- пахта, полученная от производства сладко-сливочного масла по ГОСТ 37, кислотностью не более 17 °Т;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное распылительное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- воду питьевую по Oz DSt 950.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка (допускается в стеклянной таре нанесения информационных обозначений методом тиснения) типографским, офсетной печатью, несмывающейся, непахнущей краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих информационных обозначений:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массовой доли жира;
- массы (объема), cm^3 (g);
- информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- состав;
-условий хранения;
- даты выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначений настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLIK TURIDA
VA PATENT-HUQUQIY

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

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

4.4.3 Маркировка транспортной тары должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный листок - вкладыш либо навешен ярлык (бирка) с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования продукта;
- массовой доли жира;
- массы нетто продукта в единице потребительской тары, g (cm^3);
-количества единиц потребительской тары;
-знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- условий хранения;
- срок годности (день, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- надписи «Made in Uzbekistan» при поставке продукции на экспорт, или «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при поставке продукции на внутренний рынок.

4.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности продукта указана в приложении А.

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

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукт должен упаковываться в потребительскую тару:

- стеклянные бутылки типа I по ГОСТ 15844, массой (объемом) 500, 1000 g (cm^3);
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги и полимеров, парафинированной бумаги и полиэтилена импортного производства массой (объемом) от 200 до 2000 g (cm^3);
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги и алюминиевой фольги импортного производства массой (объемом) от 200 до 2000 g (cm^3);
- пакеты из заготовок на основе картона и полиэтилена импортного производства массой (объемом) от 500 до 1000 g (cm^3);
- пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных по нормативной документации или импортного производства массой (объемом) от 200 до 1000 g (cm^3).

Способ упаковывания потребительской тары–герметизация термической и индукционной сваркой (кроме продукта упакованного в бутылки).

Для укупоривания стеклянных бутылок используют лакированную алюминиевую фольгу по ГОСТ 745.

4.5.2 Допустимые отрицательные отклонения от установленного объема (массы) продукта по Oz DSt 8.022

4.5.3 Контроль номинальной вместимости тары проводится при помощи мерного цилиндра вместимостью 1,0 dm^3 по ГОСТ 1770.

4.5.4 Продукт в потребительской таре укладывают в транспортную тару: картонные коробки по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные и корзины металлические по нормативной документации или импортного производства, пленку по нормативной документации, термоусадочную по ГОСТ 25951 или импортного производства.

4.5.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

4.5.6 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки и /или транспортной тары, и/или многооборотной тары без их деформации.

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

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве молока необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности, СанПиН 0281.

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

Эквивалентный уровень шума на рабочих местах не должен превышать 80 DBA ekv.

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

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

5.5 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы (шум, вибрация, температура от агрегата) должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и правилам, СанПиН 0281; СанПиН 0120; СанПиН 0122; СанПиН 0203

Лица, занятые во вредных условиях труда должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты, а также проходить медицинский осмотр согласно приказу № 300 Министерства здравоохранения Республики Узбекистан от 6.06.2000г и курсы санитарного минимума;

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

5.7 Сырье, материалы и пищевые добавки, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН 0283.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта 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 объем одной упаковочной единицы;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, плотности, группа чистоты, кислотности, фосфатазе, температуре и органолептической оценке;
- дату выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 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.

6.4 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов и пестицидов устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (СанПиН 0283)

6.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей готового продукта и фосфатазы производят по каждой партии.

6.6 Контроль бактерий группы кишечных палочек и количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) не реже одного раза в 10 дней.

6.7 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus проводят в соответствии с периодичностью, устанавливаемой производителем по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан на основе договора с органами Санэпиднадзора.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

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

7.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют - визуально, вкус и запах - органолептически и по ГОСТ 28283.

7.3 Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, объема продукта - мерным цилиндром по ГОСТ 1770, массы нетто продукта в потребительской упаковке производится по ГОСТ 3622.

7.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.5 Определение чистоты – по ГОСТ 8218.

7.6 Определение плотности – по ГОСТ 3625.

7.7 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.8 Определение фосфатазы – по ГОСТ 3623.

7.9 Определение бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518.

7.10 Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл – по ГОСТ 30518.

7.11 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

7.12 Определение Staphylocjccus aureus – по ГОСТ 30347.

7.13 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.

7.14 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452.

7.15 Определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показатели осуществляется в порядке, установленном Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (СанПиН РУз №0283), но не реже одного раза в квартал.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование продукта осуществляется в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта для молока и молочных продуктов имеющих санитарный паспорт, выданный территориальным ЦГСЭН.

8.2 Хранение продукта должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами при температуре (4±2)°С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса.

9 Гарантии изготовителя

9.1Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса не более 36 часов.

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Молоко:				
обезжиренное	0,1	3,0	4,2	29
нежирное	0,3	3,0	4,2	32
	0,5	3,0	4,4	33
	1,0	2,9	4,4	38
маложирное				
	1,2	2,9	4,4	40
	1,5	2,9	4,4	42
	2,0	2,9	4,6	47
	2,5	2,9	4,6	51
классическое				
	2,7	2,9	4,6	53
	3,0	2,9	4,6	56
	3,2	2,8	4,6,	58
	3,5	2,8	4,6	60
	4,0	2,6	4,6	62
	4,5	2,6	4,8	68
жирное				
	4,7	2,6	4,8	71
	5,0	2,6	4,8	74
	5,5	2,6	4,8	78
	6,0	2,6	4,8	83

Библиографические данные:

УДК 637.11:006.354	ОКС 67.100.10	Н 17	ОКП 92 2200

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель Председателя
Ассоциации «Узмясомолпром» А. У. Камбаров

Руководитель разработки
Начальник управления
молочной промышленности
ассоциации «Узмясомолпром» Я. И. Рашитходжаев

Исполнитель
Главный специалист управления
молочной промышленности
ассоциации «Узмясомолпром» Ш. И. Ахмедов

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный Санитарный
врач Республики Узбекистан.
_____ С.С.Саидалиев
«26» 10 2010 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT TASDIQI