ОКП 922234

Группа Н17

Изменение №1 к **O'zDSt 1084:2011 «Сметана»**

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

Раздел 9. Транспортировка и хранение, пункт 9.2 изложить в новой редакции: «Хранение сметаны должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся грузов, с момента окончания технологического процесса при температуре $(4\pm2)^0$C».

Раздел 10. Гарантии изготовителя. Дополнить **пункт 10.3**

пункт 10.3 «Срок годности сметаны фасованной в потребительскую упаковку более 72 часов при температуре хранения $(4\pm2)^0$C, устанавливается изготовителем в технологической инструкции предприятия 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
2839/01 son bilan
«17» 08 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

«O'ZSTANDART» AGENTLIGI
«AXBOROT-TAHLILIY MARKAZ»
Me'yoriy hujjatlar Davlat fondini yuritish bo'limi
ISHCHIL 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» января 2012 г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Государственная система стандартизации Узбекистана

СМЕТАНА
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 № 05-312
3. **ВЗАМЕН:** O'zDSt 1084:2005

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 2-4
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4-7
6 Требования безопасности и охраны окружающей среды.....7-8
7 Правила приемки 8
8 Методы контроля 8-9
9 Транспортирование и хранение 9
10 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 SERTIFIKATLASHTIRISH
MUVOFIQLIK BAHOLASH
MA'LUMOTLARI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

СМЕТАНА
Техникавий шартлар

СМЕТАНА
Технические условия

SOUR CREAM
Specifications

Дата введения с «01» 07 2011 г
До 01.07.2016 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сметану, изготовляемый сквашиванием пастеризованных сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий, предназначенную для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для целей 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 2493-75	Реактивы. Калий фосфорнокислый двухзамещенный 3-водный. ТУ
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 4172-76	Реактивы. Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. ТУ
ГОСТ 4495–87	Молоко цельное сухое. ТУ
ГОСТ 5037-97	Металлические фляги для молока и молочных продуктов
ГОСТ 5538-78	Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. ТУ
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Метод определения жира
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10444.11-89	Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2839 son bilan
«17» 06 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 14192–96	Маркировка грузов
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 22280-76	Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-трехзамещанный водный. ТУ
ГОСТ 23285 -78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. ТУ
ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка
ГОСТ 23452–79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 23454-79	Молоко. Методы определения ингибирующих веществ.
ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе
ГОСТ 25250-88	Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. ТУ
ГОСТ 25776–83	Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
ГОСТ 25951–83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. ТУ
ГОСТ 26381–84	Поддоны плоские одноразового пользования. ЈТУ
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 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
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 29329-92	Весы для статического взвешивания. ОТУ
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
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
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
TSh 49-213:2010	Сливки из коровьего молока. ТУ

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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте использованы термины: по ГОСТ 17527-пункт 5.9

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого молочного сырья сметана подразделяют:
- из нормализованных сливок;
- из восстановленных сливок;
- из рекомбинированных сливок;
- из их смесей.

4.2 Сметана по 4.1 в зависимости от массовой доли жира, подразделяет на:
- нежирный;
- маложирный;
- классический;
- жирный.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLIKNI TASDIQLASH
VA DAVLAT NAZORATI

5 Технические требования

5.1 Сметана должна 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям сметана должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид и консистенция	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка жидкая для 10, 15 и 20 процент, наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из рекомбинированных сливок допускается привкус топленного масла.
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

5.2.2 По физико-химическим показателям сметана должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Сметана:	Нормы для сметана				
	Массовая доля белка, процент, не менее	Массовая доля жира, процент, не менее	Кислотность, ^{0}Т	Температура при отпуске с предприятия, ^{0}С	Фосфатаза
-нежирная	3	10,0; 12,0; 14,0	от 60 до 90	4±2	Не допускается
-маложирная	2.8	15,0; 17,0; 19,0			
-классическая	2.6	20,0; 22,0; 25,0; 28,0; 30,0; 32,0; 34,0	от 60 до 100		
-жирная	2.4	35,0; 37,0; 40,0; 42,0; 45,0; 48,0			

Примечание: Допускается в отдельных упаковочных единицах отрицательное отклонение массовой доли жира 0,5 процент, в сторону увеличения не ограничивается.

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

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки сметаны применяют сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.3.2 Для изготовления сметаны 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, полученные путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264, кислотностью не более 16 °Т;
- сливки из коровьего молока по TSh 49-213;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное распылительное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- бакконцентрат сухой по TSh 64-15011021-01;
- концентрат бактериальный, сухой КТС-сух. (Lactococcus lactis subsp. Lacis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis) и Streptococcus thermophilus) по нормативной документации или импортного производства;
- концентрат бактериальный, сухой мезофильных, молочнокислых стрептококков КМС-сух. (Lactococcus lactis subsp. cremoris (biovar diacetylactis), Lactococcus lactis subsp. lactis Streptococcus thermophilus) по нормативной документации или импортного производства;
- концентрат бактериальный, замороженный термофильных, молочнокислых стрептококков КТС-зам. (Streptococcus thermophilus) по нормативной документации или импортного производства;
- закваска прямого внесения для производства сметаны или импортного производства разрешенная Минздравом Республики Узбекистан;
- питательная среда для производственной закваски по нормативной документации или импортного производства;
- воду питьевую по OzDSt 950.

Допускается применять соли-стабилизаторы для повышения термоустойчивости молочного сырья:

- натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный по ГОСТ 22280;
- калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный по ГОСТ 5538;
- калий фосфорнокислый двухзамещенный 3-водный по ГОСТ 2493;
- натрий фосфорнокислый двухзамещенный 12- водный по ГОСТ 4172.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу в потребительской таре должна быть нанесена маркировка типографским, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих информационных обозначений:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименование вида продукта;
- массовой доли жира;
- массы (объема), cm^3 (g);
- информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
-состав;
- условий хранения;
- дата 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;
- надписи «Made in Uzbekistan» при поставке продукции на экспорт, или «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при поставке на внутреннем рынке.

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

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

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT SINOATI
BOSHQARMASI

5.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта указана в приложении А.

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

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукт должен упаковываться в потребительскую тару:

- стаканчики или коробочки, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 25250, и другой действующей документацией разрешенный Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с пищевой продукцией.
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги и полимеров, парафинированной бумаги и полиэтилена массой от 200 до 2000 g ;
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги и алюминиевой фольги импортного производства массой от 200 до 2000 g ;
- пакеты из заготовок на основе картона и полиэтилена импортного производства массой от 500 до 1000 g;
- пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных импортного производства массой от 200 до 1000 g .

Для укупоривания стеклянных бутылок используют лакированную алюминиевую фольгу по ГОСТ 745 и кроненпробку, а для полимерных бутылок – колпачки или крышки из полимерных материалов по нормативной документации разрешенные Минздравом РУз для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 Допустимые отклонения от установленного массы продукта по O'zDSt 8.022

5.5.3 Продукт в потребительской таре укладывают в транспортную тару: картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные и корзины металлические по нормативной документации и импортного производства, пленку термоусадочную по ГОСТ 25981 или импортного производства.

5.5.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

5.5.5 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.

5.5.6 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.

6 Требования безопасности и охраны окружающей среды

6.1 При производстве сметаны 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.

6.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

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

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

6.5 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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLARIDA
MUVOFIQLIGI TASDIQLANDI

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;

6.6 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.

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

7 Правила приемки

7.1 Определение партии и объема выборки сметаны по ГОСТ 26809.

7.2 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 анализа;
- дату выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA DAVLAT SINOVLARI AGENTLIGI

7.3 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.

7.4 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, но не реже одного раза в квартал.

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

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

7.7 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, окислительную порчу проводят по договору с аккредитованными испытательными лабораториями не реже 1раза в месяц по требованию потребителя;

7.8 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.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 3622, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

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

8.3 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.

8.4. Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

8.5 Определение белка по ГОСТ 23327

8.6 Культивирование микроорганизмов по ГОСТ 26670

8.7 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

8.8 Определение фосфатазы по ГОСТ 3623.

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

8.10 Определение термоустойчивости молока по ГОСТ 25228.

8.11 Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл по ГОСТ 30519.

8.12 Определение Staphylococcus aureus по ГОСТ 30347.

8.13 Определение содержания токсичных элементов:

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

8.14 Определение ингибирующих веществ по ГОСТ 23454.

8.15 Определение содержания микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов осуществляется по методам утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (СанПиН 0283).

8.16 Исследование по показателям безопасности на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, staphylococcus aereus, содержание дрожжей и плесневых грибов, а также остаточное количества токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов проводятся аккредитованными испытательными лабораториями, но не реже 1 раза в квартал (СанПиН 0283).

8.17 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12

8.18 Определение молочнокислых организмов по ГОСТ 10444.11

8.19 Технохимический, органолептический и микробиологический контроль сырья и готовой продукции проводят отделом технического контроля «лабораторией» предприятия в соответствии с действующими инструкциями по технохимическому и микробиологическому контролю на предприятиях молочной промышленности.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование продукта осуществляется в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта для молока и молочных продуктов. Транспорт перевозящий продукцию должен иметь санитарный паспорт выданный, территориальным ЦГСЭН.

9.2 Хранение сметан должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре (4±2)°С с момента окончания технологического процесса.

9.3 Срок годности сметаны не более 72 часов.

10 Гарантии изготовителя

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

10.2 Срок годности сметаны с момента окончания технологического процесса не более 72 часов.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA DAVLAT NAZORATI

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Сметана:				
нежирная	10	3,0	2,9	114
	12	3,0	2,9	125
	14	3,0	2,9	140
маложирная				
	15	2,9	3,0	159
	17	2,8	3,0	176
	19	2,8	3,0	194
классическая				
	20	2,8	3,2	204
	22	2,8	3,2	222
	25	2,6	2,7	246
	28	2,6	2,7	273
	30	2,4	3,2	292
	32	2,4	3,1	310
	34	2,4	3,1	328
жирная				
	35	2,4	2,6	335
	37	2,4	2,6	353
	40	2,4	2,5	380
	42	2,4	2,5	398
	45	2,4	2,5	425
	48	2,4	2,5	452

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
RASMIY NASHRI

Библиографические данные:

УДК 637.146.006.354	ОКС 67.100.10	Н17	ОКП 92 2234

Ключевые слова: сметана, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель Председателя
Ассоциации «Узгуштсутсаноат» 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
«25» ноября 2010 г.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
DAVLAT SANITARIYA
MUTTASILLIGINING
BOSH DAVLAT SANITARIYA
VRACHLARIGA