ОКП 92 2262, 92 2270,
92 2292, 92 2296, 922298

Группа Н17

Изменение №1 к O'zDSt 1085:2011

«Творог диетический и продукты на его основе »

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

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

8.2 «Хранение диетического творога и продуктов на его основе фасованных в потребительскую упаковку должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся грузов, с момента окончания технологического процесса при температуре $(2\pm2)^0$C».

Раздел 9. Гарантии изготовителя. Дополнить **пункт 9.3**

9.3 «Срок годности диетического творога и продуктов на его основе фасованных в потребительскую упаковку более 72 часов при температуре хранения $(2\pm2)^0$C, 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
2840/01 son bilan
«17» 08 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

«AXBOROT-NASHRIYOT MARKAZI»
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» августа 2012 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Государственная система стандартизации Узбекистана

Творог диетический и продукты на его основе
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 1085:2005

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DASTLABKI NAZORATI
BO'LIMI BOSHLIG'I

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

Содержание

стр.:

1 Область применения.....2
2 Нормативные ссылки 2-4
3 Классификация 4
4 Технические требования 5-8
5 Требования безопасности и охраны окружающей среды.....8
6 Правила приемки 8-9
7 Методы контроля 9-10
8 Транспортирование и хранение 10
9 Гарантии изготовителя..... ...10
Приложение А. Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта.....11
Приложение В. Лист регистрации изменений.....12
Библиография.....13

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Ивитилган пархезли творог ва унинг асосидаги маҳсулотлар
Техникавий шартлар

Творог диетический и продукты на его основе
Технические условия

Cottage cheese dietetic and products on its basis
Specifications

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творог диетический и продукты на его основе (далее - продукт), с использованием молокосодержащего сырья, и /или изготовляемые с добавлением немолочных компонентов и/или вырабатываемые с применением термизации (нагревания) готового сгустка. Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.1.005-88	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 103-2006	Прокат сортовой стальной горячекатаный полосовой. Сортамент
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. ТУ
ГОСТ 3623- 73	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
ГОСТ 3624–92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3628-78	Молочные продукты. Методы определения сахара
ГОСТ 4495–87	Молоко цельное сухое. ТУ
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Метод определения жира
ГОСТ 6534-89	Шоколад. ОТУ
ГОСТ 6805-2004	Кофе натуральный жареный. ОТУ
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. ТУ
ГОСТ 7009-88	Джемы. ОТУ
ГОСТ 8218-89	Молоко. Метод определения чистоты
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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2840 son bilan
«17» 06 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. ТУ
ГОСТ 13512–91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. ТУ
ГОСТ 13513–86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. ТУ
ГОСТ 14192–96	Маркировка грузов
ГОСТ 16599-71	Ванилин. ТУ
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. ТУ
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. ТУ
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. ТУ
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. ТУ
ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. ТУ
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. ТУ
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 18078-72	Экстракты плодовые и ягодные. ТУ
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 28499-90	Сиропы. ОТУ
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. ТУ
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. ТУ
ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. ТУ
ГОСТ 29186-91	Пектин. ТУ
ГОСТ 29187-91	Плоды и ягоды быстрозамороженные. ОТУ
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
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 30519–97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. ОТУ
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
TSh 64-15011021-01:2007	Сухие бакконцентраты. 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 Классификация

3.1 Продукт в зависимости от применяемых пищевкусовых продуктов, ароматизаторов и пищевых добавок подразделяют на:

- фруктовый и/или ягодный;
- ароматизированный (с ароматом/ со вкусом);
- с наполнителем;
-без добавок.

3.2 Продукт подразделяют на следующие виды:

- творог диетический (кварк);
- продукт творожный;
- паста творожная;
- крем творожный;
- масса творожная.

3.3 При использовании пробиотиков, пребиотиков допускается в наименование продукта включать приставку «БИО».

3.4 Продукт в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на:

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

4 Технические требования

4.1 Творог диетический и продукты на его основе должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, 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 и консистенция	Однородная, допускается мучнистая. При использовании ароматизаторов-обусловленный вкусом данного ароматизатора. В продукте с наполнителем- наличие кусочков наполнителя. Во фруктовом продукте-наличие кусочков и/или волокон фруктов.
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем – в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента.
Цвет	Молочно-белый, допускается кремовый, равномерный по всей массе. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми, красителями-обусловленный цветом внесенного ингредиента

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, процент, для продукта: - обезжиренного	не более 1,8
- нежирного	от 2,0 до 3,8
- классического	от 4,0 до 18,0
- жирного	19,0 и более
Массовая доля влаги, процент, в пределах	от 70 до85
Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар*, процент,	от 4,0 до 30,0
Кислотность, °Т, не более	220
Фосфатаза	Отсутствует
Температура при выпуске с предприятия, °С	2±2

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в продукте 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 должно применяться сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

-молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;

- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;

-молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

-молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;

-молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

- молоко сгущенное обезжиренное импортного производства по сертификату

соответствия;

- масло коровье несоленое по ГОСТ 37;
- сливки из коровьего молока TSh 49-213;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;

-пахта, полученная от производства сладко-сливочного масла по ГОСТ 37, кислотностью не более 17 °Т;

- Бакконцентрат бифидобактерий, сухой. TSh 64-15011021-01.;
- закваска на чистых культурах молочнокислых бактерий импортного производства по сертификату соответствия;
- ферментные препараты по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;
- вода питьевая по Oz DSt 950;
- бифидобактерии по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия;
- сахар по ГОСТ 31361;
- пектин по ГОСТ 29186;
- плоды и ягоды замороженные по ГОСТ 29187;
- экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;
- джемы по ГОСТ 7009;
- сиропы плодово-ягодные натуральные по ГОСТ 28499;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832, ГОСТ 16833;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830, ГОСТ 16831;
- орехи фундука по ГОСТ 16834, ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 17111;
- шоколад по ГОСТ 6534;
- кофе натуральный жареный без цикория по ГОСТ 6805;
- кофе натуральный растворимый импортного производства;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- виноград сушенный без косточки по ГОСТ 6882;

-фрукты косточковые и семечковые сушеные по ГОСТ 28501 и ГОСТ 28502, необработанные сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты, бисульфита натрия, серой;

-ароматизаторы пищевые (натуральные, идентичные натуральным) по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия и в дозах разрешенных Минздравом РУз;

-стабилизаторы и загустители (или их смеси) по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия и в дозах разрешенных Минздравом РУз;

4.3.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН 0283;

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка типографским, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих обозначений:

- наименование 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 продукта;

- наличие стаблизаторов или других добавок (при их наличии);
- условий хранения;
- даты выработки (число, месяц, год);
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по Oz DSt 5.8;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера;
- «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 манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.4.3 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:

- наименование предприятия-изготовителя формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименование вида продукта;
- массовой доли жира;
- массы нетто продукта в единице потребительской тары;
- количества единиц потребительской тары;
- знак соответствия по Oz DSt 5.8,
- условий хранения;
- срок годности (день, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

4.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности продукта указывается на каждый конкретный вид в технологической инструкции в соответствии с рецептурой и используемым сырьем. Информация о пищевой 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:

- стаканчики и коробочки полистироловые или полипропиленовые массой нетто не более 200,250,500 g;
- пакеты из заготовок различных типов на основе картона (бумаги) и полиэтилена, пакеты из пленок полиэтиленовых наполненных массой нетто не более 500 и 1000 g импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Продукт может быть упакован в другие виды потребительской тары различной вместимости из упаковочных материалов импортного производства, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с молочными продуктами и обеспечивающих сохранность качества продукта в процессе его транспортирования, хранения и реализации.

4.5.2 Требования к упаковочным единицам, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, и требования к партии фасованного продукта - по Oz DSt 8.022.

4.5.3 Для укупоривания потребительской тары используют следующие материалы:

фольгу алюминиевую с термосвариваемым покрытием импортного производства;

- комбинированный материал на основе алюминиевой фольги, полимерных материалов и картона (бумаги) импортного производства;

-высечку для стаканчиков под термозаварку импортного производства;

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

4.5.4 Продукт в потребительской таре укладывают в транспортную тару: картонные коробки по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные, корзины металлические и ящики полимерные многооборотные импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан

4.5.5 Пакеты с продуктом (после групповой формировки) упаковывают в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и укладывают на плоские европоддоны.

4.5.6 Допускается использование других видов тары, обеспечивающих сохранность продукта, изготовленных из материалов, разрешенных учреждениями Департаментом Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Республики Узбекистан для использования на предприятиях молочной промышленности.

4.5.7 Способы укладки транспортной тары осуществляется в количестве не вызывающем деформирование нижних рядов и обеспечивающие сохранность и качество упаковываемой продукции.

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве продукте 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 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков,

радионуклидов и пестицидов устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (СанПиН 0283).

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

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

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

6.6 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) на соответствие требованиям настоящих технических условий и оформлена удостоверением качества, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес предприятия- изготовителя, наименования страны;
- полное наименование продукта (с указанием вида, подвида и массовой доли жира);
- номер партии;
- количество мест и массу нетто (объем) одной упаковки;
-данные результатов анализов по массовой доле жира, влаги и сухих веществ, сахарозы, кислотности, фосфатазе, температуре продукта при выпуске с предприятия и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по Oz DSt 5.8;

6.7 Подлинник удостоверения качества и безопасности хранится в экспедиции предприятия-изготовителя. В документе, сопровождающем продукцию в реализацию, указывают номер удостоверения о качестве и дату его выдачи, дату изготовления, срок годности и сведения о сертификации.

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- по ГОСТ 28283 органолептически.

7.3 Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, массы нетто продукта в потребительской упаковке производятся с помощью весов по ГОСТ 29329.

7.4 Определение массовой доли влаги и сухого вещества по ГОСТ 3626;

7.5 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867;

7.6 Определение фосфатазы - по ГОСТ 3623;

7.7 Определение кислотности - по ГОСТ 3624;

7.8 Массу сахара и других вкусовых и ароматических наполнителей определяют по фактической закладке.

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

7.9 Массовые доли жира, сахарозы, влаги и кислотность в продуктах на основе диетического творога с кусочками плодов и ягод, орехов, шоколада, сушеного винограда и другими определяют после удаления из них указанных наполнителей.

7.10 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

7.11 Выявление бактерий рода Salmonella - по ГОСТ 30519.

7.12 Определение Staphylocjccus aureus - по ГОСТ 30347.

7.13 Определение плесневых грибов - по ГОСТ10444.12.

7.14 Определение молочнокислых микроорганизмов - по ГОСТ 10444.11.

7.15 Определение бифидобактерий - по ГОСТ Р 51331.

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

7.17 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452 и методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан.

7.18 Определение токсичных элементов:

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

7.19 Исследование безопасности на содержание дрожжей и плесневых грибов, а также остаточное количества токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели проводятся АИЛ, но не реже 1 раза в квартал (СанПиН 0238).

7.20 Технохимический, органолептический и микробиологический контроль сырья и готовой продукции проводят отделом технического контроля «лабораторией» предприятия и микробиологический контроль, согласно договора с аккредитованной лабораторией территориального ЦГСЭН не реже 1 раза в квартал

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретных видах транспорта и имеющий санитарный паспорт, выданный территориальным ЦГСЭН.

8.2 Хранение продукта должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами при температуре (2 ± 2) °С не более 72 часов.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса не более 72 часа.

Информация
о пищевой и энергетической ценности
в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Творог диетический с фруктовыми наполнителями:				
обезжиренный	1,8	18	20	168
нежирный	2,0	18	20	170
	3,8	17	20	182
классический	4,0	17	20	184
	18,0	12	20	290
жирный	19,0	12	20	299
Творог диетический ароматизированный:				
обезжиренный	1,8	18	20	168
нежирный	2,0	18	20	170
	3,8	17	20	182
классический	4,0	17	20	184
	18,0	12	20	290
жирный	19,0	12	20	299
Творог диетический без добавок				
обезжиренный	1,8	18	1	92
нежирный	2,0	18	1	94
	3,8	17	1	106
классический	4,0	17	1	108
жирный	18,0	12	1	214
	19,0	12	1	223

Библиографические данные:

УДК 637.352	ОКС 67.100.10	Н 17	ОКП 922262 922270,922292, 922296,922298

Ключевые слова: творог диетический и продукты его основе, упаковка, маркировка, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, сырье, транспортирование, хранение, сроки годности

O'ZSTANDART
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT
METROLOGIYA

«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» ноября 2010 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI