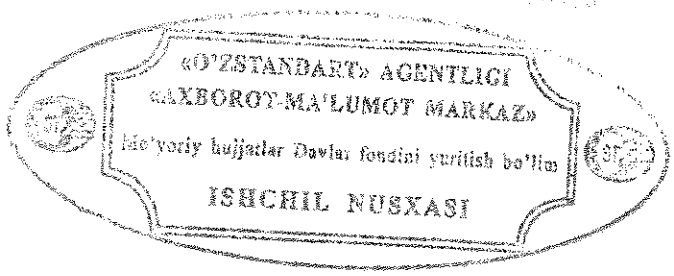
АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Изменение №1
к O'zDSt 628:2011

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ



Агентство «Узстандарт»

Ташкент

Изменение №1 к O'zDSt 628:2011

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой промышленности — **А. Камбаров**

Руководитель разработки
Начальник отдела по развитию производства молочной продукции — **А. Кадиров**

Главный специалист отдела по развитию производства молочной продукции — **Я. Рашитходжаев**

Ведущий специалист отдела по развитию производства молочной продукции — **Ш. Ахмедов**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан.
_____ **С. Саидалиев**
«01» июня 2012 г.

ОКП 92 2500 **Группа Н 17**

Изменение № 1 к O'zDSt 628:2011
«Сыры рассольные»

ЗАРЕГИСТРИРОВАН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») от «08» «06» 2012 г. № 05-388

Дата введения 11.06.2012г.

Раздел 4 подраздел 4.2 Характеристика, пункт 4.2 таблица 1 строка «Сыр «Кашар»» изложить в новой редакции:

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры сыра, cm				Масса расчетная, kg
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сыр «Кашар»	цилиндр	-	-	от 3,0 до 10,0	от 9,0 до 14,0	0,25-1,0
	прямоугольный брусок со слегка выпуклыми поверхностями и округлыми гранями	от 5,0 до 40,0	от 4,0 до 10,0	от 2,5 до 7,0	-	0,25-2,5

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2295/01 son bilan
«22» 06 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ЎЗБЕКИСТОН ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

НАМОКОБДАГИ ПИШЛОҚЛАР

Техникавий шартлар

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

Ташкент

Содержание

1 Область применения..... 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Классификация 4

4 Технические требования 4

4.1 Соответствия продукта 4
4.2 Характеристики..... 4

4.3 Требования к сырью и материалам..... 8

4.4 Маркировка 9

4.5 Упаковка..... 10

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 11

6 Правила приемки 11

7 Методы контроля 12

8 Транспортирование и хранение 12

9. Гарантии изготовителя..... 13

Приложение А. Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта.....14

Приложение Б (обязательное). Лист регистрации изменений..... 15

EURASIAN ASSEMBLY
STANDARDIZATION,
METROLOGY AND
CERTIFICATION
(EASC)

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

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

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

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный Санитарный
врач Республики Узбекистан.
_____ С.С.Саидалиев
«09» июня 2011 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Агат Элит»
_____ О.С.Мухамедов
«20» 11 2011г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ
Технические условия

НАМОКОБДАГИ ПИШЛОҚЛАР
Техникавий шартлар

PICKLE CHEESE
Specifications

Дата введения 01.12.11

Срок действия 01.12.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сычужные сыры рассольные (далее по тексту - сыры) вырабатываемые из обезжиренного или нормализованного по жиру и белку пастеризованного молока, путем свертывания белков ферментными препаратами в присутствии молочно-кислых бактерий с последующей обработкой белкового сгустка, предназначенной для непосредственного употребления в пищу, а также для производства плавленых сыров.

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 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.3.002-75 Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

STANDARTLASHTIRISH ... Davlat ro'yxati

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН ассоциацией «Узмясомолпром»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 04.12.2014 № 05-356

3. ВЗАМЕН O'z DSt 628: 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»

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 11826-77 Краски масляные и пентамасляные художественные. Технические условия

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17151-81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251 -87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 25951 -83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 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 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептического определения запаха и вкуса.

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519- 97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

O'z DSt 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

O'z DSt 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

O'z DSt 1091-2011 Соль йодированная пищевая. Технические условия

O'z DSt 5.8:2006 НСС РУз.Знак подтверждения соответствия. Правила применения
TSh 18-58:03 Укроп. Технические условия
TSh 49-213:2010 Сливки из коровьего молока. Технические условия.
TSh 64-15011021-01:2007 Сухие бакконцентраты. Технические условия.
Сан ПиН 0120-01 «Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах»
Сан П и Н 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»
УзР ССВ 06.06.2000 приказ №300 «О совершенствование системы предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работников»

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

3 Классификация

Сыры рассольные в зависимости от способа приготовления выпускают следующих видов и наименований:

-кобийский;
-столовый;
- столовый свежий;
- сулугуни;
- сыр «Навруз» со специями;
- сыр «Кашар»
- брынза жирная;
- брынза жирная свежая;
- брынза полужирная;
- брынза полужирная свежая;
- брынза нежирная;
- брынза нежирная свежая;
- брынза нежирная в маринаде.

4 Технические требования

4.1 Сыры рассольные должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристика

4.2.1 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным таблице 1.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATSIYA

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры сыра, cm				Масса расчетная, kg
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сулугуни	Низкий цилиндр			от 2,5- до 3,5	от 15- до 20	от 0,5-до1,5
Кобийский	Два усеченных конуса, соединенных вместе широким основанием			от 17- до 19	Широкой части от 21- до 25 Узкой части от 13- до 16	от 4,0 – до 6,0
Столовый, Столовый свежий	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	от 24- до 30	от 12- до 15	от 10- до 14		от 3,0- до 6,5
Сыр «Кашар»	Цилиндр Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми поверхностями и округлыми гранями	от 29- до 30	от 8- до 10	от 7- до 10 от 5- до 7	от 11- до 14 -	от 0,5- до 1,0 от 2- до 2,5
Брынза жирная Брынза полужирная Брынза жирная свежая Брынза полужирная свежая	Брусок с круглым основанием Брусок с квадратным основанием, может быть разрезан по диагонали	от 10- до 11	от 10- до 11	от 7- до 9	от 15- до 25	от 0,5- до 1,5 от 1,0- до 1,5
Сыр «Навруз»	Брусок с прямоугольным основанием	от 10- до 12	от 8- до 10	от 4- до 5		от 0,5- до 0,7
Брынза нежирная Брынза нежирная свежая Брынза нежирная в маринаде	Брусок с круглым основанием Брусок с прямоугольным основанием, может быть разрезан по диагонали	от 10- до 12	от 8- до 10	от 4- до 5	от 15- до 25	от 0,5- до 1,5 от 0,3- до 0,7

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
MARKAZI

4.2.2 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям указанным таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика			
	Сулугуни	Кобийский	Столовый, столовый свежий	Сыр «Кашар»
Внешний вид	Сыр корки не имеет. Допускается на поверхности легкая слоистость и наличие небольших углублений	Сыр корки не имеет. Наружный слой уплотненный. Поверхность ровная, со следами серпянки, формы или покрытая полимерной пленкой. Допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация	Сыр корки не имеет. Наружный слой уплотненный. Поверхность ровная, со следами серпянки, формы или покрытая полимерной пленкой или сплавом. Допускается реализация сыра столового свежего без покрытия	Сыр корки не имеет. Поверхность ровная, чистая
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, умеренно соленый	Умеренно соленый, кисловатый, без посторонних запахов. Допускается слабо- кормовой привкус и незначительная горечь	Чистый, кисломолочный с привкусом пастеризации, в меру соленый. Для зрелого сыра допускается легкая горечь и кисловатость	Чистый, кисломолочный, умеренно соленый
Консистенция	Плотная, слегка слоистая, эластичная	Однородная, плотная, слегка ломкая	Однородная по всей массе сыра, несколько уплотненная к поверхностному слою, слегка ломкая при изгибе. Для зрелого сыра допускается плотная консистенция	Плотная эластичная
Цвет теста	От белого до светло желтого, равномерный по всей массе сыра	От белого до светло желтого	От белого до светло желтого	Светло желтый или слоновой кости, однородный по всей массе
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы	На разрезе сыр имеет глазки различной формы и размеров. Допускается отсутствие рисунка	Рисунок отсутствует

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
AXBOROTLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика			
	Брынза жирная, полужирная и брынза полужирная свежие жирная,	**Брынза нежирная и Брынза нежирная свежая**	**Брынза нежирная в маринаде**	**Сыр «Навруз»**
Внешний вид	Корки не имеет. Поверхность чистая, ровная со следами серпянки. Допускается небольшая деформация	Поверхность чистая, без ослизнения, без корки, со следами серпянки, допускается небольшая деформация	Поверхность чистая без ослизнения, без корки, по цвету не должна резко отличаться от теста на разрезе	Поверхность чистая, без ослизнения, без корки, со следами серпянки. Допускается небольшая деформация формы
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запаха, в меру соленый	Чистый кисломолочный, без посторонних привкуса и запаха, соленый	Чистый, кисломолочный, с запахом чеснока, укропа, петрушки и перца, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	Чистый, кисломолочный с привкусом и запахом внесенных специй, в меру соленый
Консистенция	Плотная, умеренно плотная, слегка ломкая, но не крошливая	Однородная, умеренно плотная, слегка ломкая, но не крошливая	Однородная, в меру плотная, не крошливая	Однородная, умеренно плотная, слегка ломкая, но не крошливая
Цвет теста	От белого до светло желтого, однородный по всей массе брынзы	Белый, или слегка желтоватый, однородный по всей массе	Белый, или слегка желтоватый по всей массе	Белый или слегка желтоватый с вкрапление частиц красного перца, чеснока, укропа
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы

Примечание: 1 .Допускается в сыре кобийском, брынзе жирной и полужирной при хранении их после достижения кондиционной зрелости, повышения массовой доли соли до 7% и появления острого, соленого вкуса.

2.Сыр кобийский, созревающий в полимерной пленке, упаковывают под вакуумом. Допускается эластичная консистенция и желтый цвет теста.

3.При наличии в бочке с брынзой всех видов крошки более 3% к массе нетто, брынза переводится в нестандартную и реализации в торговой сети не подлежит.

4.Брынза, имеющая тухлый, резко выраженный горький, кормовой вкус и запах, реализации и промышленной переработке не подлежит

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

Таблица 3

Наименование сыра	Показатели и норма		
	Массовая доля, процент		
	жира в сухом веществе	влаги, не более	соли поваренной
Кобинекий	45±1.6	51	от 4-до 5
Столовый	40±1,6	50	от 2- до 4
Столовый свежий	40±1,6	53	от 1- до 3
Сулугуни	45±1,6	50	от 1- до 5
Сыр «Кашар»	40±1,6 30±1.6 20±1.6	50 50 50	от 3- до 7 от 3- до 7 от 5- до 7
Брынза жирная	45±1,6	53	от 3- до 5
Брынза жирная свежая	45±1,6	56	от 1,5- до 3
Брынза полужирная	30±1.6	54	от 3- до 5
Брынза полужирная свежая	30±1,6	56	от 1,5- до 2
Брынза нежирная		60	от 3,5- до 4
Брынза нежирная свежая		65	от 1,5- до 3
Брынза нежирная в маринаде		65	от 4- до 5
Сыр «Навруз»	45±1.6	54	от 1,5- до 2
Сыр «Навруз»	25±1,6	65	от 1,5- до 2

4.2.4 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и микробиологических показателей не должно превышать допустимых норм, установленных «Гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции» утвержденных Минздравом РУз., согласно Сан ПиН 0283».

4.2.5 Жировая фаза рассольного сыра должна содержать только молочный жир.

4.2.6 Содержание консерванта (натрия азотнокислого, калия азотнокислого) в сыре должно быть не более 50mg/kg.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки сыров применяют следующее сырье, прошедшее входной контроль, разрешенное к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

-молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264

-молоко обезжиренное кислотностью не более 20 ^{0}Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3 , получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;

-сливки из коровьего молока по TSh 49-213, имеющие сертификаты соответствия;

-молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277, имеющие сертификаты соответствия;

-сыворотку молочную кислотностью не более 100 ^{0}Т, без посторонних привкусов и запахов, полученную путем переработки молока коровьего по ГОСТ13264 на сыры рассольные.

4. 3.2 При производстве сыра используют следующие основные материалы, имеющие сертификаты соответствия и разращенные к применению для данного вида продукта Минздравом Республики Узбекистан:

-закваску для сыров с низкой температурой второго нагревания с включением в ее состав мезофильных молочнокислых стрептококков по нормативной документации или импортного

производства;

- Сухие бакконцентраты по TSh 64-15011021-01;

-порошок сычужный по действующий нормативной документации или импортного производства;

-пепсин пищевой по действующий нормативной документации или импортного производства;

- соль йодированную пищевую по O'zDSt 1091;

- Калций хлористый (E 509), предназначенный для использования в пищевой и медицинской промышленности;

-натрий азотнокислый по ГОСТ 4217;

- воду питьевую по Oz DSt 950;

-чеснок свежий по ГОСТ 7977;

-укроп по TSh 18-58;

-перец стручковый горький по действующий нормативной документации и сертификату соответствия, разрешенный к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

-перец красный молотый по ГОСТ 29053;

-перец душистый черный по ГОСТ 29045;

-перец черный молотый по ГОСТ 29050;

-лист лавровый сухой по ГОСТ 17594.

4.3.3 Сырьё и компоненты импортного производства могут быть использованы только при наличии гигиенического сертификата и сертификата соответствия, выданного службами Санэпиднадзора Министерства здравоохранения Республики Узбекистан.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую головку сыра, упакованную в пленку, пергамент или покрытую полимерно-парафиновым сплавом должна быть нанесена маркировка типографическим, офсетной печатью несмывающейся краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих обозначенный:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;

-товарного знака (при наличии);

-наименования вида продукта;

-массовая доля жира;

- массы нетто, kg;

- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;

- состава продукта;

- даты выработки (число, месяц, год);

- условий хранения;

- срока годности (число, месяц, год);

- обозначения настоящего стандарта;

- знака соответствия по O'zDSt 5.8;

- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);

- «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 «Боится нагрева».

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 с указанием:

-наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;

- товарного знака изготовителя;

- наименования вида продукта;

- массы нетто продукта в единице потребительской тары, kg ;

- количества единиц потребительской тары, шт;

- состава продукта;

- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знака соответствия по O'zDSt 5.8;
- "O'zbekistonda ishlab chiqarilgan"- при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт - "Made in Uzbekistan ".

4.4.4 Сыры, упакованные непосредственно в транспортную тару - бочки, фляги, бидоны, ящики должны быть снабжены маркировочным ярлыком с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования вида продукта;
- массы нетто, kg;
- массы брутто, kg;
- информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- состава продукта;
- даты выработки (число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знака соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт- «Made in Uzbekistan».

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

4.4.6 Маркировочные данные должны наноситься на Государственном или других языках.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сыры столовый и столовый свежий упаковывают под вакуумом в термоусадочную полиэтиленовую пленку по ГОСТ 25951 или импортного производства либо покрывают полимерно-парафиновым сплавом импортного производства.

Сыр кобийский, сулугуни, столовый свежий, «Кашар» упаковываются в полимерную пленку под вакуумом по ГОСТ 25951 или импортного производства, целлюлозную пленку (целлофана) по ГОСТ 7730, пергамент по ГОСТ 1341, пленку полиэтиленовую пищевых марок по ГОСТ 10354 и другие полимерные пленки по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Брынза всех видов и сыр «Навруз» укладывают в деревянные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью 25,5 и 100 dm^3, фляги по ГОСТ 5037, бидоны по ГОСТ 17151 с заливкой доверху рассолом (раствором поваренной соли концентрацией от11-до13процент). Допускается при упаковывании сыров в бочки применять пленочные мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 с герметизацией их путем завязывания, закрепления клипсами или другими способами

4.5.2 Требования к упаковочным единицам сыра, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества - по O'z DSt 8.022.

4.5.3 Взвешивание сыра производят на весах по ГОСТ 29329.

4.5.4 Упаковочные единицы сыра укладывают в транспортную тару: картонные короба по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, выстланные внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273, ящики полимерные многооборотные по действующий нормативной документации или другую тару из упаковочных материалов импортного производства по сертификату соответствия, разрешенных к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан массовой вместимостью не более 25 kg.

Картонные короба должны быть оклеены клеевой лентой по ГОСТ 18251 или

полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477

Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из плотной бумаги по ГОСТ 8273.

4.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки помещают сыры одного вида и одной даты выработки

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

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

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

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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, предусмотренных ГОСТ 12.1.005

5.5 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 (СанПиН РУз № 0281).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки 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 и адрес предприятия- изготовителя;
- наименование вида продукта и номер партии;
- масса нетто одной упаковки, kg;
-данные результатов анализов по массовой доле жира, влаги, соли и органолептической оценке;
- дату выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- знака соответствия по O'zDSt 5.8;

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, срок годности и знак соответствия.

6.4 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей сыра производится по каждой партии.

6.6 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят не реже 1 раза в месяц в порядке государственного санитарного контроля.

6.7 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, линейные размеры -с помощью линейки по ГОСТ 7502, вкус и запах - органолептически. Органолептическую оценку проводят при температуре плюс (18±2) ° С через сутки после выработки

7.3 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.5 Массовую долю соли определяют по фактической закладке периодически не реже одного раза в месяц либо при возникновении разногласий о качестве по ГОСТ 3627.

7.6 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225 и ГОСТ 30518

7.7 Выявление бактерий рода Salmonella - по ГОСТ 30519.

7.8 Определение Staphylococcus aureus - по ГОСТ 30347.

7.9 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.

7.10 Определение остаточных количеств хлорорганических пестицидов по ГОСТ 23452

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сыры транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретных видах транспорта.

8.2 Хранение сыров должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для скоропортящихся продуктов при температуре плюс (6 ± 2) °С и относительной влажности не более 85 процент.

При хранении сыров в упакованном виде ящики с сыром укладывают в штабеля. Каждый ряд ящиков по высоте должен прокладываться рейками. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от1,0-до1,8 m. При этом торцевые стороны ящиков, с нанесенной на них маркировкой должны быть обращены в сторону прохода. При хранении сыра столового на стеллажах головки сыра должны быть уложены в один ряд по высоте на большое основание сыра.

8.3 Качество сыров кобийский и «Кашар» в полимерной пленке, а также брынзы жирной, полужирной и нежирной проверяется не реже, чем один раз в 30 суток. По результатам проверок выносится решение о возможности дальнейшего хранения сыров без снижения их качества.

8.4 При отгрузке сыра из бассейна взвешивание его производится через два часа после выемки из рассола при условии, что перед взвешиванием сыр не имеет стекающей влаги.

8.5 Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыба, копчености, лук, чеснок, фрукты) в одной камере не допускается.

8.6 Срок годности сыров с момента выработки продукта при условиях согласно п.8.2 должен соответствовать показателям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование сыра и вид упаковки	Срок годности
В полимерной пленке при упаковке под вакуумом:	
Кобийский	3 месяца
Столовый	15 суток
Столовый свежий	10 суток
Сулугуни	25 суток
«Кашар»	3 месяца
В бочках, флягах, бидонах с рассолом:	
Брынза жирная, маложирная, нежирная	2 месяца
Брынза жирная, маложирная, нежирная - свежие и брынза нежирная в маринаде	5 суток
«Навруз»	5 суток
В пергаменте, полимерной пленке:	
Кобийский	10 суток
Сулугуни	20 суток

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности сыров с момента выработки согласно п. 8.6.

O'zstandart agentligi
standartlashtirish,
metrologiya
va sifat nazorati
markazi

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ

о пищевой и энергетической ценности

в 100 g продукта

Наименование продукта	Жыр,g	Белок, g	Минеральные вещества, mg			Энергетическая ценность, kcal
			Na	Fe	Ca	
Кобийский	22,0	1 7.0	1600	220	550	266,0
Столовый	20	21	1600	220	570	264
Столовый свежий	18,8	20,2	1600	220	570	249
Сулугуни	22,5	17,5	1600	220	550	270,5
«Кашар»	20 15 10	20 25 30	1600 1600 1600	220 220 220	550 600 620	260 235 210
Брынза жирная	21,2	18,0	1600	220	550	262,8
Брынза полужирная	13,8	22,2	1600	220	550	213
Брынза нежирная		35	1600	220	680	140
Брынза жирная свежая	19,8	17,0	1600	220	550	246,2
Брынза полужирная свежая	13,2	23,8	1600	220	550	214
Брынза нежирная свежая		32	1600	220	680	128
Брынза нежирная в маринаде		27	1600	220	680	108
Сыр «Навруз» с массовой долей жира:						
45процент	20,7	18.0	1600	220	550	258,3
25процент	8,8	19,0	1600	220	620	155,2

УДК 637.351.47 ОКС 67.100.20 Н 17 ОКП 92 2500

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

Приложение Б

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ O'z Dst 628 : 2011

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в доку-менте	№ доку-мента	Входящий № сопро-водитель-ного документа и дата	Подпись	Дата
	изменен-ных	заменен-ных	новых	аннулиро-ванных					