

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЧАККА

Технические условия

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ЧАККА

Техникавий шартлар

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г. Ташкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЧАККА

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН «Ассоциацией предприятий пищевой промышленности»
2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 17.12.15 № 05-725
3. Вводится впервые

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

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
HAZIRATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JAMIYATI

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	3
5 Технические требования	3
5.1 Характеристики.....	3
5.2 Требования к сырью и материалам.....	4
5.3 Маркировка	4
5.4 Упаковка.....	5
5.5 Требования безопасности и охраны окружающей среды.....	6
6 Правила приемки	6
7 Методы контроля	7
8 Транспортирование и хранение	7
9 Гарантии изготовителя.....	7
Приложение А (обязательное) Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта	8
Библиография	9
Библиографические данные.....	10
Лист регистрации изменений	11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЧАККА
Технические условия

ЧАККА
Техникавий шартлар

CHAKKA
Specifications

Дата введения 18.12.2015

Срок действия бесрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чакку, вырабатываемую из нормализованного или обезжиренного коровьего пастеризованного молока путем сквашивания его закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий, с последующей обработкой и выделением белкового сгустка. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу.

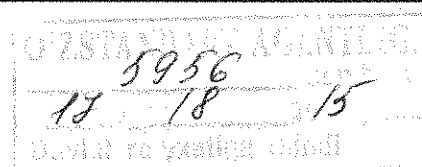
Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Обозначение нормативных документов	Наименование нормативных документов
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.

Издание официальное



ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия.
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия.
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
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 16337-77	Полиэтилен высокого давления. Технические условия.
ГОСТ 17151-81	Посуда хозяйственная из листового алюминия. Технические условия.
ГОСТ 18251-72	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23676-79	Весы для статического взвешивания. Пределы взвешивания. Метрологические параметры
ГОСТ 26754-85	Методы измерения температуры
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
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 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
O'zDSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'zDSt 8.022:2002	Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'zDSt 950 : 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'zDSt 1091-2011	Соль пищевая йодированная
O'zDSt 1223-2009	Катык из коровьего молока. Технические условия
O'z DSt 2859:2014	Молоко и молочные продукты. Термины и определения

Примечание: при пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяться в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

Чакка (сузьма): Кисломолочный пастообразный продукт, полученный после сцеживания катыка с последующим обезвоживанием сгустка до стандартного содержания влаги и

добавлением/или без добавления пищевкусковых добавок и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве установленными требованиями стандартов и СанПиН).

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемого сырья чакку подразделяют на:

- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

4.2 Чакка в зависимости от нормируемой массовой доли жира и применяемых пищевкусковых продуктов подразделяют на:

- чакка с массовой долей жира 13%;
- чакка жирная с солью и специями, массовой долей жира 13%;
- чакка с массовой долей жира 5%;
- чакка с солью и специями, массовой долей жира 5%;
- чакка нежирная;
- чакка нежирная с солью и специями.

5 Технические требования

5.1 Чакка должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности [1], утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям чакка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мягкая, нежная, мажущаяся, в меру густая, без крупинок жира и белка
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Для чакки с солью и специями – соленый с ароматом вносимых специй
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для чакки с солью и специями – с равномерным распределением вносимых наполнителей.

5.2.3 По физико-химическим показателям чакка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для чакки с массовой долей жира,					
	13%	5%	Нежирной	с солью и специями		
				13%	5%	Нежирной
Массовая доля жира, %, не менее	13	5	-	13	5	-
Кислотность, °Т, не более	200	210	220	200	210	220
Массовая доля поваренной соли, %, не более	-	-	-	0,2	0,2	0,2

Массовая доля влаги, %, не более	70,0	75,0	80,0	70,0	75,0	80,0
Температура при выпуске с предприятия, °C	6 ± 2					
Фосфатаза	отсутствует					

Примечание: Физико-химические показатели всех видов чакки с солью и специями учитывают без учета вносимых специй.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, меламина и микробиологических показателей в чакке не должно превышать допустимые уровни нормативов [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

Для выработки чакки применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия:

- молоко коровье заготавливаемое по ГОСТ 13264;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m³, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготавливаемого по ГОСТ 13264;
- сливки из коровьего молока с массовой долей жира не более 30%, кислотностью не более 17 °Т, получаемые путем сепарирования молока коровьего заготавливаемого по ГОСТ 13264;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- катык по O'zDSt 1223;
- воду питьевую по O'zDSt 950;
- закваску для кисломолочных продуктов по сертификату соответствия;
- бакконцентрат сухой по сертификату соответствия;
- соль пищевая йодированная по O'zDSt 1091;
- укроп по действующий нормативной документации;
- чеснок свежий по действующий нормативной документации;
- перец красный молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- порошок сычужный по действующий нормативной документации;
- пепсин пищевой по действующий нормативной документации;
- кальций хлористый по действующий нормативной документации предназначенный для использования в пищевой и медицинской промышленности;

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу должны быть нанесены типографским, литографическим способами, офсетной печатью, несмывающейся краской следующие обозначения:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, адрес(юридический и фактический), телефон;
- товарный знак (при наличии);
- наименование продукта;
- вид продукта;
- масса нетто, g или kg;

- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состав;
- дата выработки (час, число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности (час, число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- “ O'zbekistonda ishlab chiqarilgan “- при поставке на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – “Made in Uzbekistan “.

5.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

5.4.3 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской 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 адрес (юридический и фактический), телефона;
- товарного знака (при наличии);
- наименования продукта;
- наименования вида продукта;
- количества и массы нетто каждой упаковочной единицы и каждого места для продукта уложенного в транспортную тару;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- состав;
- даты выработки (час, число, месяц, год);
- условий хранения;
- срока годности (час, число, месяц, год);
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- “ O'zbekistonda ishlab chiqarilgan “ – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – “Made in Uzbekistan “.

5.4.4. Информация о пищевой и энергетической ценности чакки указана в приложении А.

5.5 Упаковка

5.5.1 Чакка должна упаковываться:

в потребительскую тару:

- стаканчики и коробочки из полистирола и других материалов по нормативной документации отечественного производства или по сертификату соответствия импортного производства, массой 100, 150, 200, 250, 500 g;
- металлизированная фольга импортного производства по сертификату соответствия;
- мешочки из полиэтилена по ГОСТ 16337 массой 100, 250, 500, 1000 g;

в транспортную тару:

- посуда хозяйственная из листового алюминия по ГОСТ 17151 массовой вместимостью 10 kg;
- флаги металлические по ГОСТ 5037 массовой вместимостью 25 kg.
- полимерные тары по нормативной документации и сертификата соответствия.

5.5.2 Потребительскую тару укупоривают способом, обеспечивающим сохранность чакки. Для укупоривания потребительской тары используют следующие материалы:

- полимерные крышки, платинки (высечки) изготовленные из алюминиевой фольги с термолакковым покрытием, (ленты-барьерные пленки-мультивак) отечественного производства по нормативной документации или импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

Допускается, поверх герметично укупоренных стаканчиков платинкой из алюминиевой фольги или многослойной барьерной полимерной плёнки, установка дополнительной защитной крышечки защелки «нахлобучки».

В целях предупреждения вскрытия съемных полимерных крышек и обеспечения целостности упаковки, крышка закрепляется с не расклеивающееся пломбой.

5.5.3 Бидоны и фляги должны быть заполнены чаккой доверху, чакка покрыта пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760 и плотно закрыты крышкой. Крышки бидонов и фляг должны быть уплотнены резиновыми прокладками или прокладками из пергамента.

5.5.4 Чакку в потребительской таре выпускают с предприятия уложенной в ящики из картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 13512, полимерные многооборотные ящики импортного производства по сертификату соответствия массовой вместимостью не более 15 kg.

5.5.5 Бидоны, фляги, полимерные ящики должны быть запломбированы, картонные ящики - оклеены клеевой лентой по ГОСТ 18251.

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

5.5.7 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого от номинального объёма (или массы нетто) в соответствии с O'zDSt 8.022.

5.5.8 Взвешивание чакки в бидонах и флягах производят на весах среднего класса точности с НПВ не более 100 kg по ГОСТ 23676.

6 Требования безопасности и охраны окружающей среды

6.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

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

6.4 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

7 Правила приемки

7.1 Определение партии и объема выборки чакки по ГОСТ 26809, применительно к творогу.

7.2 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов и пестицидов устанавливается в соответствии с положением, утвержденным в установленном порядке [2].

7.3 Каждая партия выпускаемого чакки 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, формы собственности, адрес (юридический и фактический), телефона;
- наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и масса;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, кислотности, влаги, соли, фосфатазе, температуре и органолептической оценке;
- дату выработки продукта (час, число, месяц, год);
- срок годности (час, число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8.

7.4 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата и час выработки чакки с момента окончания технологического процесса, условия хранения, сведения о сертификации.

7.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, меламина и микробиологических показателей осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия, а при ее отсутствия, по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809 применительно к творогу.

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

8.3 Определение температуры чакки по ГОСТ 26754, массовой доли жира по ГОСТ 5867, влаги по ГОСТ 3626, соли по ГОСТ 3627 применительно к соленым творожным изделиям, кислотности по ГОСТ 3624, фосфатазы по ГОСТ 3623, микробиологических показателей по ГОСТ 9225, токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование чакки осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта для молока и молочных продуктов.

9.2 Хранение всех видов чакки должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов.

10 Гарантии поставщика

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

10.2 Срок годности чакки с момента выработки не более 72 часов при температуре плюс $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$.

10.3 Срок годности чакки при температуре плюс $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ более 72 часов, фасованной в герметическую упаковку, устанавливается изготовителем по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан в зависимости от технического уровня технологического процесса и результатов лабораторных испытаний.

Приложение А
(обязательное)

**Информация
о пищевой и энергетической ценности
в 100 g чакки**

	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Чакка с массовой долей жира:				
13%	13	12	1,0	169
5%	5	17	1,0	117
нежирная	-	18	1,0	76

Q'ZSTANDART AGENTLIGA
SYANDANTLASHTIRISH, DAVLAT
KAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
KAZOROT TEXNOLOGIYALARINI
TARQILITISH BO'LINMASI

Библиография

- [1] СанПиН 0281-2009 «Гигиенические требования к производству молочной продукции»;
- [2] СанПиН 0283-2010 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

U'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
SANTIMORATLASH QURUMI, O'ZDST
MAZMUN: MAZMUN QURUMI
MAZMUN: MAZMUN QURUMI
MAZMUN: MAZMUN QURUMI

Библиографические данные

УДК 637.146/537.2/3

ОКП 92 2007
Н 17

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

УДК 637.146/537.2/3
ОКП 92 2007
Н 17

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий пищевой
промышленности



[Signature]
В. Джураев

«Руководитель разработки»
Главный специалист отдела по развитию
производства молочной продукции

[Signature]

Я. Рашитходжаев

«Исполнитель»
Ведущий специалист отдела по
развитию производства молочной
продукции

[Signature]

Т. Насритдинов



«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан.
[Signature]
С. Саидалиев
2015 г.

U'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, O'LCASH
VAZIRATI MUHOFAZALASH
KAMBOOT TEXNOLOGIYALARI
JAMIY ATION BO'LINMASI