

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
Продукция кисломолочная. Общие технические условия
СТ РК 2069-2015

Дата введения 2017-01-01

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-11 от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N151-1 от 11 июля 1997 года.

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2022 год

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 2069-2010 «Продукция кисломолочная. Общие технические условия»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию кисломолочную (далее - кисломолочные продукты), предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на сметану и творог.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 142-97 Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках.

СТ РК ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.

СТ РК 1062-2002 Масло. Общие технические условия.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1732-2007 Молоко и молочные продукты. Органолептический метод определения

показателей качества.

СТРК 1734-2007 Молоко и молочные продукты. Правила приемки и методы испытаний.

СТ РК 1760-80 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2019-2010 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.

СТ РК 2152-2014 Молоко и молочные продукты. Определение и выявление фальсификации.

ГОСТ 10444.11-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия.

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 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

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

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

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 25776-83. Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 28499-2014 Сиропы. Общие технические условия.

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 количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*.

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1.

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия.

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. 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 применяются термины по [1], СТ РК 2019, а также следующий термин с соответствующим определением:

Продукт кисломолочный: Молочный, молочный составной продукт, биологический продукт, вырабатываемый из коровьего молока и/или молочных продуктов и/или составных частей молока путем сквашивания с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к

снижению pH и коагуляции белка, содержащим живые заквасочные микроорганизмы, с добавлением или без добавления функциональных пищевых компонентов, ароматизаторов, стабилизаторов.

4 Классификация

4.1 Кисломолочные продукты в зависимости от сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока (частично восстановленного молока);
- рекомбинированного (частично рекомбинированного молока).

4.2 Продукты в зависимости от введения пробиотиков и пребиотиков подразделяются:

- кисломолочные продукты;
- кисломолочные биопродукты;

Кисломолочная продукция, изготавливаемая ведением пробиотиков и пребиотиков, может выпускаться с приставкой к наименованию «био». Например: («биойогурт», «биокефир» и.т. д.).

4.3 Кисломолочные продукты по 4.2 в зависимости от вносимых немолочных компонентов, ароматизаторов и функциональных пищевых ингредиентов подразделяют:

- без компонентов;
- с компонентами;
- с ароматизатором (ароматизированный).

Кисломолочная продукция, изготавливаемая с функциональными пищевыми компонентами, может выпускаться с наименованием обогащенная и (или) с указанием вносимых компонентов.

4.4 В зависимости от нормируемой доли жира, кисломолочные продукты подразделяются на:

- нежирный продукт - до 1,0%;
- маложирный продукт - от 1,1 до 2,5%;
- классический продукт - от 2,6 до 4,5%;
- жирный продукт - от 4,6 до 7,0%;
- высокожирный продукт - от 7,1 до 9,9.

4.5 По способу производства кисломолочная продукция подразделяется на:

- резервуарную;

- термостатную.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Кисломолочные продукты изготавливают в соответствии требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и рецептуре на каждый вид, разработанным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, слегка острый вкус, или вкус и запах, обусловленные, добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус
Цвет	От молочно- белого или светло-кремого до кремого, или обусловленный добавленными компонентами.

5.2.2 По физико-химическим показателям кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Норма для продукта
--------------	--------------------

показателя	Жирность конкретного вида продукта				
	Нежирный	Мало жирный	Классический	Жирный	Высоко жирный
Массовая доля жира, %	до 1,0	от 1,1 до 2,5	от 2,6 до 4,5	от 4,6 до 7,0	от 7,1 до 9,9
Белок, не менее, %	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4% -2,6)				
Кислотность, °Т	от 70 до 140				
Фосфатаза	отсутствует				
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	4±2				

5.2.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*, дрожжи, плесени в кисломолочных продуктах в соответствии с [1].

5.2.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламина, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в кисломолочных продуктах в соответствии с [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье, используемое для производства кисломолочных продуктов, должно соответствовать требованиям - [1], [2], [3].

5.3.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье по ГОСТ 31449, СТ РК 1760;
- молоко обезжиренное по ГОСТ 31658;
- масло сливочное - по СТ РК 1062;
- пахту, получаемую при производстве несоленого сладко-сливочного масла по действующей нормативной документации;
- сливки из коровьего молока по СТ РК 142;
- закваску на чистых культурных молочнокислых бактерий отечественного или другого производства по действующей нормативной документации, разрешенную к применению

уполномоченным органом государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан;

- молоко цельное сухое распылительной сушки - по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное распылительной сушки - по ГОСТ 10970;
- сливки сухие распылительной сушки высшего сорта - по ГОСТ 1349;
- пахту сухую распылительной сушки - по действующей нормативной документации;
- сахар по ГОСТ 33222;
- сиропы - по ГОСТ 28499.
- вода питьевая - по [4];

5.3.3 Сырье, применяемое для производства кисломолочной продукции, в том числе пищевые добавки (консерванты, ароматизаторы, стабилизаторы бифидобактерии) и компоненты должны быть разрешены к применению в установленном порядке уполномоченным органом государственного санитарно- эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.3.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного или другого производства, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.3.1, 5.3.2.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [1], [5].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [5] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры с указанием минимального и максимального значений температуры».

5.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.4.4 Реализация кисломолочных продуктов в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с А.1 (Приложение А).

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [6], документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество

продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.5.4 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной упаковки без их деформации.

5.5.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 1734, ГОСТ 26809.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу производится в соответствии - с ГОСТ 26809, ГОСТ 3622 и СТ РК 707.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха, цвета проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.1, по СТ РК 1732.

7.3 Контроль физико-химических показателей кисломолочных продуктов проводят отдельно по каждой единице потребительской тары, включенной в выборку.

7.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867.

7.5 Определение кислотности - по ГОСТ 3624;

7.6 Определение фосфатазы - по ГОСТ 3623.

7.7 Определение массовой доли белка - по ГОСТ 23327.

7.8 Определение содержания сахарозы и общего сахара - по ГОСТ 3628.

7.9 Определение фальсификации продукта по СТ РК 2152.

7.10 Подготовка проб к определению токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;

- мышьяка по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;

- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;

- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;

7.12 Определение микотоксинов (афлатоксина M₁) - по ГОСТ 30711.

7.13 Определение содержания антибиотиков - по СТ РК 1505.

7.14 Определение содержания радионуклидов - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение содержания пестицидов - по ГОСТ 23452.

7.16 Методы микробиологических анализов - по ГОСТ 32901.

7.17 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) - по ГОСТ 30518.

7.18 Определение патогенных микроорганизмов, бактерий рода *Salmonella* - по ГОСТ 31659.

7.19 Определение бактерий рода *Staphylococcus aureus* - по ГОСТ 30347.

7.20 Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli* по ГОСТ 30726.

7.21 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии - с [1], [2].

8 Транспортирование

Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования

9.2 Условия хранения и срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

[2] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67).

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58).

[4] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209).

Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 10774).

[5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769).