Государственный стандарт Республики Казахстан
СТ РК 94-95
Творог
Технические условия

УДК 637.146/148+637.2/3	Группа Н 17
	Дата введения с 01.02.95 г

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Коллегии Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Казахстан от 31 января 1995 г. № 2
3. Срок первой проверки 2000 год
Периодичность проверки 5 лет
4. Взамен ТУ 49 770-80 и РСТ КазССР 94-91

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творог, вырабатываемый из коровьего молока, предназначенный для непосредственного употребления в пищу и выработки из него творожных изделий и полуфабрикатов, промышленной переработки.

Требования пунктов 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 и раздела 6 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми.

Обязательные требования к качеству творога, обеспечивающие его безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.5, 4.6, 4.7, 4.8.

Стандарт пригоден для сертификационных целей.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 450-77 "Кальций хлористый технический. Технические условия";

ГОСТ 1341-84 "Пергамент. Технические условия";

ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством";

ГОСТ 3623-73 "Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации";

ГОСТ 3624-67 "Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности";

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

ГОСТ 4495-87 "Молоко цельное сухое. Технические условия";

ГОСТ 5037-78 "Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия";

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

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 10970-87 "Молоко сухое обезжиренное. Технические условия";

ГОСТ 11354-82 "Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия";

ГОСТ 13264-70 "Молоко коровье. Требования при закупках";

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

ГОСТ 13515-91 "Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия";

ГОСТ 14192-77 "Маркировка груза";

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

ГОСТ 18251-72 «Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия»;

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

ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути";

ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка";

ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы 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";

ТУ 6-09-4711-81 "Кальций хлористый. Технические условия";

ТУ 6-09-5077-83 "Кальций хлористый 2-водный. Технические условия";

ТУ 10-02.01.111-89 "Пепсин пищевой свиной. Технические условия";

ТУ 10-02.01.129-90 "Пепсин пищевой говяжий. Технические условия";

ТУ 10-02-02.789.31-90 "Концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков";

ТУ 10-02.02.789-65-91 "Закваски бактериальные сухие и жидкие";

ТУ 10-02.823-89 "Ферментный препарат ВНИИМС";

ТУ 10-02.824-89 "Сычужный порошок. Технические условия";

ТУ 10-10-01.04-89 "Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности";

ТУ 10.10.739-88 "Бочки фанерно-штампованные";

ТУ 10-24-27-90 "Лента полистирольная для изготовления потребительской тары";

ТУ 48-21-469-80 "Фольга алюминиевая кашированная печатная";

ТУ 49 1025-83 "Концентрат бактериальный жидкий мезофильных молочнокислых стрептококков";

ТУ 63-102-110-90 "Стаканчики из комбинированного материала для упаковки молочной продукции";

ТУ 63-102-119-90 "Стаканчики из полистирола для молочной продукции";

СТ РК 368-94 "Сливки пластиковые. Технические условия".

3. Ассортимент

3.1 В зависимости от массовой доли жира творог вырабатывается следующих видов:

творог жирный;

творог полужирный;

творог "Крестьянский";

творог нежирный.

3.2 Коды ОКП приведены в приложении А.

4. Технические требования

4.1 Творог должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки творога должны применять следующие сырье и основные материалы:

молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;

молоко коровье цельное сухое распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 4495;

молоко коровье сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;

молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 21°Т, получаемое при сепарировании заготавливаемого коровьего молока;

сливки из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 55%, кислотность плазмы не более 24°Т;

сливки пластические по РСТ КазССР 368;

закваска для творога на чистых культурах молочнокислых стрептококков по ТУ 10.02.02.789-65, приготовленная в соответствии с инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности, утвержденной в установленном порядке;

концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 10-02-02-789-31;

концентрат бактериальный жидкий мезофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 49 1025;

кальций хлористый по ТУ 6-09-4711;

кальций хлористый двуводный по ТУ 6-09-5077;

кальций хлористый технический не ниже 1 сорта по ГОСТ 450;

сычужный порошок по ТУ 10-02.824;

пепсин пищевой говяжий по ТУ 10.02.01.129;

пепсин пищевой свиной по ТУ 10.02.01.111;

ферментный препарат ВНИИМС по ТУ 10-02.823;

вода питьевая по ГОСТ 2874.

4.3 Допускается выработка творога из молока кислотностью выше предусмотренной ГОСТ 13264 по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

При этом творог, полученный из непастеризованного молока, используется для выработки полуфабрикатов, плавленого сыра и для приготовления кулинарных изделий из творога в сети общественного питания, подвергающихся перед употреблением в пищу термической обработке.

4.4 Творог выпускается с предприятия в охлажденном и замороженном состоянии.

4.5 По органолептическим показателям творог должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика творога
-------------------------	------------------------

Вкус и запах	Чистый, кисломолочный Для творога из восстановленного молока - привкус сухого молока
Консистенция	Мягкая, однородная, рассыпчатая Допускается неоднородная с наличием мягкой крупитчатости
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Примечание

1. Допускается для творога "Крестьянский" и нежирного слабокормовой привкус, наличие слабой горечи.
 2. Допускается при выработке творога и использованием ванн-сеток незначительное отделение сыворотки.
- 4.6 По физико-химическим и медико-биологическим показателям творог должен соответствовать требованиям указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы для творога			
	18%-ной жирности	9 % - н о й жирности	«Крестьянског о»	нежирного
1	2	3	4	5
Массовая доля жира, %, не менее	18,0	9,0	5,0	-
Массовая доля влаги, %, не более	65,0	73,0	75,0	80,0
Кислотность, °Т, не более	215	225	230	260
Температура при выпуске с предприятия, °С, не выше	8	8	8	8
для замороженного, °С, не выше	минус 8			
Фосфотаза	отсутствует			

Токсичные элементы, мг/кг, не более:				
свинец	0,3	0,3	0,3	0,3
кадмий	0,2	0,2	0,2	0,2
мышьяк	0,2	0,2	0,2	0,2
ртуть	0,02	0,02	0,02	0,02
медь	4,0	4,0	4,0	4,0
цинк	50,0	50,0	50,0	50,0
Микотоксины, мг/кг, не более: афлатоксин В_1	Не допускается			
М_1	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005
Антибиотики, ед/г:				
антибиотики тетрациклиновой группы	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01
пенициллин	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01
стрептомицин	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Радионуклиды, Ки/кг:				
Цезий	1×10^{-8}	1×10^{-8}	1×10^{-8}	1×10^{-8}
Стронций-90	1×10^{-9}	1×10^{-9}	1×10^{-9}	1×10^{-9}

Примечание - Допускается в отдельных единицах упаковок отклонение в массовой доле жира и влаги +/- 0,5%. Массовая доля жира и влаги в средней пробе должна быть не менее нормы, указанной в таблице 2 п. 4.6

4.7 Содержание пестицидов в твороге не должно превышать допустимых уровней, установленных "Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов".

4.8 По микробиологическим показателям творог должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,0001 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются

4.9 Творог выпускается:

а) в потребительской таре

- пергаменте по ГОСТ 1341 массовой вместимостью 100, 250 и 500 г;

- стаканчиках из комбинированного материала для упаковки молочных продуктов по ТУ 63-102-110 массовой вместимостью 500 г;

- таре потребительской из полистирольной ленты по ТУ 10-24-27 массовой вместимостью 250 г;

- фольге алюминиевой кашированной печатной по ТУ 48-21-469 массовой вместимостью 250 г;

- стаканчиках из полистирола для молочных продуктов по ТУ 63-102-119 массовой вместимостью 200 г;

или других упаковочных материалах, разрешенных органом здравоохранения;

б) транспортной таре:

- алюминиевых бидонах по ГОСТ 17151 массовой вместимостью не более 10 кг;

- металлических флягах по ГОСТ 5037 массовой вместимостью не более 35 кг;

- деревянных бочках по ГОСТ 8777 массовой вместимостью не более 50 кг;

- ящиках картонных по ГОСТ 13515 и ГОСТ 13513, деревянных по ГОСТ 11354 и полимерных по ТУ 10-10-01.04 массовой вместимостью не более 20 кг;

- фанерно-штампованных бочках по ТУ 10.10.739 массовой вместимостью не более 50 кг.

4.10 Деревянные, фанерно-штампованные бочки и картонные, деревянные, полимерные ящики должны быть с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341, полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или других материалов, разрешенных органом здравоохранения.

Бидоны, фляги, бочки должны быть заполнены творогом доверху, творог покрыт пергаментом и плотно закрыт крышкой. Крышки фляг должны быть уплотнены резиновыми кольцами. Допускается уплотнение крышек бидонов и фляг прокладками из пергаменты.

4.11 Допускаются отклонения массы нетто всех видов творога в граммах:

для упаковки массой нетто 100 г +/- 4

для упаковки массой нетто 200 г +/- 5

для упаковки массой нетто 250 г +/- 6

для упаковки массой нетто 500 г +/- 8

для упаковки массой нетто 10 кг +/- 10

для упаковки массой нетто 20 кг +/- 20

для упаковки массой нетто 50 кг +/- 50

Для потребительской упаковки замороженного творога отклонения в массе нетто принимаются по фактической массе.

4.12 На каждую единицу потребительской упаковки творога должна быть нанесена несмываемой непахнущей краской компостером или тиснением маркировка или наклеена этикетка с указанием следующих обозначений:

наименование предприятия-изготовителя и (или) товарного знака;

наименование вида творога;

масса нетто;

число и день конечного срока реализации;

обозначение настоящего стандарта.

Допускается для местной реализации выпускать творог без нанесения на этикетке наименования предприятия-изготовителя.

4.13 Творог в потребительской упаковке выпускают с предприятия уложенным в ящиках из картона по ГОСТ 13515 и ГОСТ 13513, полимерных - по ТУ 10-10-01.04, деревянных - по ГОСТ 11354 или другой таре, разрешенной органом здравоохранения, массой нетто не более 20 кг.

4.14 На ящик с творогом при помощи трафарета или резинового штампа должна быть нанесена маркировка несмываемой непахнущей краской или наклеена этикетка, а на флягу, бидон, бочку должна быть наклеена этикетка или навешан ярлык.

4.15 На трафарете, этикетке или ярлыке должно быть указано:

наименование предприятия-изготовителя и (или) товарного знака;

наименование вида продукта;

масса брутто, тары, нетто - для творога в транспортной упаковке;

количество единиц и массы нетто каждой упаковочной единицы и каждого места - для творога в потребительской упаковке, уложенного в ящики;

число и день конечного срока реализации;

номер партии и номер места;

обозначение настоящего стандарта.

На этикетке или ярлыке транспортной тары с творогом из непастеризованного молока, а также в удостоверении о качестве должно быть указано: "Творог предназначен для выработки продукта с термической обработкой".

4.16 Реализация творога в бочках через торговую сеть не допускается.

4.17 Бидоны, фляги, бочки; деревянные и полимерные ящики с продуктом должны быть запломбированы, картонные оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

4.18 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192.

4.19 Тара и упаковочные материалы, применяемые для упаковывания творога, должны соответствовать требованиям действующих стандартов и нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке и обеспечивать сохранность продукта.

4.20 Реализация творога в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой (жир, белок, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта, приведенных в приложении Б.

5. Правила приемки

5.1 Определение партии и объем выборки творога - по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемого творога должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве в котором указывают:

номер удостоверения;

наименование или номер предприятия-изготовителя;

наименование вида продукции и номер партии;

количество мест и масса нетто;

данные результатов анализов по массовым долям жира и влаги, кислотности, пастеризации и температуры продукта;

дата и час выработки продукта с момента окончания технологического процесса;

дата конечного срока реализации;

обозначение настоящего стандарта.

5.3 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указывать номер

удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса, дата конечного срока реализации, а для замороженного творога - дата и час выпуска продукции с предприятия-изготовителя.

5.4 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органом санитарного надзора.

5.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.6 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества творога между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

6. Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 26809.

6.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867, влаги - по ГОСТ 3626, кислотности - по ГОСТ 3624, фосфатазы - по ГОСТ 3623, микробиологических показателей - по ГОСТ 9225.

6.3 Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным органом санитарного надзора.

6.4 Проверка творога на соответствие требованиям п. 4.5 настоящего стандарта производится органолептическим контролем.

6.5 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным органом здравоохранения.

7. Транспортирование и хранение

7.1 Творог транспортируют в автомобилях с изотермическим кузовом или авторефрижераторах, железнодорожным транспортом в изотермических вагонах с охлаждением или водным транспортом в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается перевозка творога открытым автотранспортом при условии обязательного укрытия продукта брезентом или материалом, заменяющим его.

7.2 Хранение творога должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре не выше 8°C не более 36 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 18 часов.

7.3 Хранение замороженного творога при температуре не выше минус 18°C не должно превышать 6 месяцев, при температуре не выше минус 25°C - 8 месяцев.

Срок хранения замороженного творога не должен превышать 36 часов с момента выпуска с

предприятия.

8. Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие творога требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Гарантийный срок хранения и реализации в соответствии с п. 7.2 и п. 7.3.

**Приложение А
(обязательное)**

Коды ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Творог 18% жирности	92 2293 11
Творог 9% жирности	92 2291 11
Творог "Крестьянский"	92 2411 05
Творог нежирный	92 2411 11

**Приложение Б
(обязательное)**

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование Показателей	Творог				
	18% жирности	9% жирности	"Крестьянский"	нежирный	
Белок, г	14,0	16,7	17,0	18,0	
Жир, г	18,0	9,0	5,0	0,6	
Углеводы, г	1,3	1,3	1,4	1,5	
Энергетическая ценность, ккал	226	156	121	86	

--	--	--	--	--	--	--

Ключевые слова: область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, методы испытаний, правила приемки, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя