

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**  
**Сметана из рекомбинированных сливок. Общие технические условия**  
**СТ РК 2799-2015**

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» N 151-1 от 11 июля 1997 года.

**4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** 2022 год

**ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ** 5 лет

**5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН** СТ РК ГОСТ Р 52092-2010 «Сметана. 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 сметану (далее - продукт), изготавливаемую из рекомбинированных сливок, и предназначенную для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами.

**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 рецептов на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

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

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

СТ РК 1760-2008 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.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь и цинк).

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

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 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

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

ГОСТ 10444.11-89 Пищевые продукты Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

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

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 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 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 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 32262-2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия.

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

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Сливки рекомбинированные: Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды.

3.2 Сметана из рекомбинированных сливок: Кисломолочный продукт полученный путем сквашивания рекомбинированных сливок с использованием заквасочных микроорганизмов.

#### 4 Классификация

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- маложирный;
- жирный;
- высокожирный.

#### 5 Общие технические требования

##### 5.1 Основные показатели и характеристики

Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

##### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям согласно таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная масса с глянцевой поверхностью
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный. Допускается привкус топленного масла

5.2.2 По физико - химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира продукта, %: _____	

- маложирного	10,0-34,0
- жирного	35,0-49,0
- высокожирного	50,0 - 58,0

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для продукта		
	маложирного	жирного	высокожирного
Массовая доля белка, %, не менее	2,8	2,4	2,2
Кислотность, °Т	60 - 100	60-90	
Фосфатаза	не допускается		
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:	4±2		

5.2.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*) в продукте в соответствии с [1].

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

Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10 .

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства продукта, должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.3.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по СТ РК 1760, ГОСТ 31449;
- молоко обезжиренное-сырье по ГОСТ 31658;

- сливки из коровьего молока по СТ РК 142;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 1062;
- жир молочный по ГОСТ 32262;
- закваски и бакконцентраты или лактоки и термофильные кисломолочные стрептококки по действующей нормативной документации;
- закваска по действующей нормативной документации на чистых культурах молочнокислых бактерий отечественного и импортного производства, разрешенных к применению уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора;
- концентрат бактериальный сухой КТС-сух. (*Lactococcus lactis* subsp. *Lactis*; *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* (biovar *diacetylactis*) и *Streptococcus thermophilus* по действующей нормативной документации;
- концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков КМС-сух. (*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* (biovar *diacetylactis*), *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* *Streptococcus thermophilus*) по действующей нормативной документации;
- концентрат бактериальный замороженный термофильных молочнокислых стрептококков КТС-зам. (*Streptococcus thermophilus*) по действующей нормативной документации;
- вода питьевая в соответствии с [3];
- при производстве продукта допускается использование в качестве стабилизаторов консистенции ферментных препаратов, белковых продуктов переработки молока и других функционально необходимых компонентов, разрешенных к применению в установленном порядке уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора..

5.3.3 Сырье, применяемое для производства продукта, в том числе пищевые добавки и компоненты должны быть разрешены к применению в установленном порядке уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3.4 Требования к сырью и вспомогательным материалам для производства молока и молочных продуктов должны быть установлены в нормативном документе по стандартизации на конкретный вид продукции.

5.3.5 При производстве продукта не допускается применять стабилизаторы и загустители.

5.3.6 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.3.1 - 5.3.3 .

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии требованиям [4].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [4] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей «Беречь от нагрева», «Скорпортящийся груз» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, СТ РК 1406.

5.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета по 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.

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [5] и 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 упаковки и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки, исключая механическую деформацию.

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 Правила приемки по СТ РК 1734, ГОСТ 26809.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора и утвержденной в установленном порядке.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по СТ РК 707, СТ РК 1734, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

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

7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы продукта по

ГОСТ 3622.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.7 Определение фосфатазы или пероксидазы по ГОСТ 3623.

7.8 Определение фальсификации по СТ РК 2152.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;

- мышьяка по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;

- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301 и ГОСТ 30538;

- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301 и ГОСТ 30538.

7.10 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 30518, ГОСТ 32901;

- дрожжей, плесеней по ГОСТ 10444.12;

- бактерий рода *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 30347;

- бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 31659;

- молочнокислых микроорганизмов по ГОСТ 10444.11.

7.11 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

7.12 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 Определение микотоксинов по действующей нормативной документации.

7.14 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.15 Установление фальсификации жирами немолочного происхождения по действующей нормативной документации.

## **8 Транспортирование и хранение**

Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

## **9 Гарантии изготовителя**

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования в соответствии с разделом 8.

9.2 Срок годности продукта и условия его хранения с момента окончания технологического

процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

### **Библиография**

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

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

[3] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, 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).

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

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

Смотрите текст в формате [PDF](#).