



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ БІЛКОВІ МОЛОЧНІ

Технічні умови

ДСТУ 4458:2005

Видання офіційне

БЗ № 5–2005/334

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН (ТІММ УААН)

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **О. Козаченко**; **Н.Левитська** (керівник розробки);
Л. Тесленко

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 16 вересня 2005 р. № 265 з 2006–10–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Термін та визначення поняття	3
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	3
6 Вимоги безпеки	5
7 Вимоги охорони довкілля	5
8 Маркування	5
9 Пакування	6
10 Правила транспортування та зберігання	6
11 Методи контролювання	7
12 Правила приймання	7
13 Гарантії виробника	8
Додаток А Код продукції	8
Додаток Б Бібліографія	8

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ БІЛКОВІ МОЛОЧНІ

Технічні умови

КОНЦЕНТРАТЫ БЕЛКОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ

Технические условия

MILK PROTEIN CONCENTRATES

Specification

Чинний від 2006–10–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на концентрати білкові молочні (далі за текстом — концентрати), які виробляють з продуктів перероблення коров'ячого молока (знежиреного молока, маслянки, сироватки) з додаванням або без додавання харчових добавок та кухонної солі.

1.2 Концентрати призначають для подальшого промислового перероблення, в якості білкових збагачувачів або білкової основи у виробництві харчових продуктів.

1.3 Вимоги до безпеки концентратів викладені у 5.1.4—5.1.6 і розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3583–97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3662–97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ IDF 73A:2003 Молоко і молочні продукти. Підрахунок кількості коліформ. Метод підрахунку колоній і метод визначання найімовірнішого числа за температури 30 °С

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначання сальмонел

ДСТУ IDF 122B:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка зразків і розведень для мікробіологічних досліджень

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб (ISO 707:1997, IDT)

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення припустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 450–77 Кальций хлористый технический. Технические условия (Кальцій хлористий технічний. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги й контроль за якістю)

ГОСТ 3118–77 Кислота соляная. Технические условия (Кислота соляна. Технічні умови)

ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбирання проб і готування їх до випробовування)

ГОСТ 3624–92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Титриметричні методи визначання кислотності)

ГОСТ 3626–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини)

ГОСТ 3627–81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия (Молочні продукти. Методи визначання хлористого натрію)

ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия (Бочки дерев'яні заливні і сухотарні. Технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначання залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Загальні положення)

ГОСТ 26809–86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу (Молоко та молочні продукти. Правила приймання, методи відбирання та готування проб до аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30347–97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Staphylococcus aureus*).

3 ТЕРМІН ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТТЯ

Нижче подано термін, вжитий у цьому стандарті та визначення позначеного ним поняття:

3.1 концентрати білкові молочні

Молочні продукти виготовлені з продуктів перероблення коров'ячого молока (знежиреного молока, маслянки, сироватки) коагуляцією білка з додаванням або без додавання харчових добавок та кухонної солі.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Концентрати залежно від застосованої сировини поділяють на види:

- білок молочний;
- білок сироватковий.

4.2 Концентрати випускають: несолоні, солоні.

4.3 Концентрати за 4.2 випускають свіжими або замороженими.

4.4 Код ДКПП згідно з ДК 016 [1] в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Концентрати повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням санітарних правил для молокопереробних підприємств ДСП 4.4.4.011 [2].

5.1.2 За органолептичними показниками концентрати повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика		
	білка молочного		білка сироваткового
	осадженого хлористим кальцієм та (або) іншими реагентами	осадженого закваскою	
Консистенція	Однорідна, злегка пружна, без грубих зерен. Дозволено незначна кількість крупки	Однорідна, дрібнозерниста	Однорідна, ніжна або злегка мазка. Дозволено незначна кількість крупки
Смак і запах	Кисломолочний, чистий, солоний (для солоних концентратів), без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено: ледь відчутний кормовий присмак, присмак коагулянтів, що їх застосовували, специфічний альбумінний присмак — для білка сироваткового		
Колір	Від білого до світло-жовтого		

5.1.3 За фізико-хімічними показниками концентрати повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норми			Метод контролювання
	білка молочного		білка сироваткового	
	несолоного	солоного		
Масова частка вологи, %, не більше ніж	75		80	Згідно з ГОСТ 3626

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика і норми			Метод контролювання
	білка молочного		білка сироваткового	
	несолоного	солоного		
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	—	10	—	Згідно з ГОСТ 3627
Кислотність, °Т, не більше, для концентратів, що осаджені: — хлористим кальцієм та (або) іншими реагентами	60		95	Згідно з ГОСТ 3624
— закваскою	200			
Температура під час випуску з підприємства, °С, не вище ніж, для: — свіжих (солоних, несолоних)	8			Згідно з ГОСТ 3622
— заморожених	мінус 18			

5.1.4 За мікробіологічними показниками концентрати повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з 11.7
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду Сальмонела, в 25 г	Не дозволено	Згідно з 12.4 або 11.8
<i>Staphylococcus aureus</i> , КУО в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з 12.4 або 11.9

5.1.5 Вміст токсичних елементів у концентратах не повинен перевищувати рівнів, передбачених МБВ № 5061 [3] і наведених в таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,3	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,2	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	4,0	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	50,0	Згідно з ГОСТ 26934

5.1.6 Вміст у концентратах мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і гормональних препаратів повинен відповідати вимогам МБВ № 5061 [3], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у концентратах не повинен перевищувати допустимі рівні ДР [5]: ^{137}Cs — 100 Бк/кг, ^{90}Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва концентратів застосовують:

- молоко коров'яче знежирене кислотністю не більше 20 °Т, густиною не менше ніж 1030 кг/м³, одержане з молока, що відповідає вимогам ДСТУ 3662;
- сироватку підсирну згідно з чинними нормативними документами;
- маслянку-сировину, отриману під час виробництва солодковершкового масла, та маслянку суху згідно з чинними нормативними документами;
- закваску бактеріальну або препарат бактеріальний, згідно з чинними нормативними документами;
- порошок сичужний, пепсин харчовий яловичий, ферментні препарати, згідно з чинними нормативними документами або дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- сіль кухонну харчову «Екстра» або вищого ґатунку, згідно з ДСТУ 3583;
- кальцій хлористий зневоднений не нижче першого ґатунку згідно з ГОСТ 450, кальцій хлористий фармакопейний або інший аналогічних властивостей, який дозволено Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- натрій двовуглекислий (бікарбонат) згідно з ГОСТ 2156;
- кислоту соляну згідно з ГОСТ 3118 або згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297 у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.3 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам МБВ № 5061 [3] і ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4], за вмістом радіонуклідів – вимогам ДР [5].

5.2.4 Кожну партію сировини та матеріалів, які надходять на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їх відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Вимоги безпеки, якими треба керуватися під час виробництва концентратів, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [2] та ДНАОП 1.8.20-1.05 [6].

6.2 Загальні вимоги безпеки під час проведення технологічного процесу виробництва концентратів згідно з ГОСТ 12.3.002.

6.3 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Охорону атмосферного повітря населених місць проводять згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [7].

7.2 Стічні води підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [8].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами проводять відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [9].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування повинно мати такі позначення:

- назва концентрату;
- назва та адреса підприємства-виробника, місце виготовлення, товарний знак (за наявності);
- кінцевий строк реалізації або дата виготовлення і строк придатності;
- умови зберігання;
- маса нетто (кг);
- маса брутто, кг, (для фляг, бідонів, бочок, дерев'яних ящиків);

- номер партії;
- маніпуляційний знак згідно з ГОСТ 14192 «Оберігати від нагрівання» та «Оберігати від вологи» (для транспортної тари з картону);
- позначення цього стандарту.

8.2 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання.

8.3 Можна не наносити транспортне маркування на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, за обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними у 8.1.

8.4 Приклад позначення:
«Білок молочний».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Концентрати пакують у транспортну тару: бочки згідно з ГОСТ 8777; ящики картонні, дерев'яні або полімерні згідно з чинними нормативними документами; фляги алюмінієві згідно з ГОСТ 5037 або фляги, виготовлені з полімерних матеріалів, згідно з чинними нормативними документами та іншу транспортну тару, дозволена Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів.

9.2 Внутрішню поверхню ящиків (окрім полімерних) вистеляють пергаментом згідно з ГОСТ 1341, полімерною плівкою або іншим матеріалом аналогічних властивостей вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва дозволеним Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів.

9.3 Концентрати, що запаковані у бочки покривають пергаментом згідно з ГОСТ 1341 або іншим матеріалом аналогічних властивостей, і щільно закривають способом, що гарантує їх збережність.

Дозволено при пакуванні концентратів у бочки використовувати мішки-вкладиші із полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами.

9.4 Фляги щільно закривають кришками та пломбують.

9.5 Маса нетто концентратів у ящиках не більше ніж 24 кг, у бочках — не більше ніж 50 кг, у флягах — не більше ніж 35 кг.

9.6 Допустимі відхилення маси нетто концентратів у транспортній тарі повинні бути не більше ніж 1,0 %.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Транспортування концентратів проводять усіма видами критого транспорту відповідно до чинних правил перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, які чинні на певному виді транспорту.

Заморожені концентрати перевозять в авторефрежераторах або машинах з ізотермічним кузовом.

10.2 Зберігання

10.2.1 Концентрати зберігають в холодильниках або холодильних камерах за відносної вологості не більше ніж 80 %.

10.2.2 Концентрати свіжі зберігають за температури не вище 8 °C не більше ніж:
— несолоні — 3 доби,
— солоні — 5 діб.

10.2.3 Солоні концентрати зберігають за температури не вище мінус 12 °C не більше ніж 30 діб.

10.2.4 Концентрати заморожені зберігають за температури не вище мінус 18 °C не більше 6 міс.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб, готування до випробувань проводять згідно з ГОСТ 26809 (щодо сиркових виробів та напівфабрикатів), ДСТУ ISO 707, ГОСТ 26929, ДСТУ IDF 122B.

11.2 Консистенцію, смак і запах визначають органолептично; колір, якість пакування і маркування перевіряють візуально.

11.3 Масову частку води визначають згідно з ГОСТ 3626.

11.4 Масову частку кухонної солі визначають згідно з ГОСТ 3627.

11.5 Кислотність визначають згідно з ГОСТ 3624.

11.6 Температуру та масу нетто визначають згідно з ГОСТ 3622.

11.7 Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) визначають згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73A.

11.8 Бактерії роду *Сальмонела* визначають згідно з ДСТУ IDF 93A.

11.9 *Staphylococcus aureus* визначають згідно з ГОСТ 30347.

11.10 Визначання масової частки токсичних елементів проводять згідно з ГОСТ 30178 або згідно з таблицею 4.

11.11 Вміст мікотоксинів визначають згідно з № 4082 [10].

11.12 Вміст антибіотиків визначають згідно з № 3049 [11].

11.13 Вміст пестицидів визначають згідно з ГОСТ 23452.

11.14 Визначання гормональних препаратів проводять відповідно до МР № 2944 [12], МР № 3208 [13].

11.15 Вміст радіонуклідів визначають відповідно до чинних методів та методик, затверджених у встановленому порядку.

11.16 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимогам цього стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Концентрати приймають партіями. Визначання партії та об'єму вибірки проводять згідно з ГОСТ 26809 (щодо сиркових виробів та напівфабрикатів) або ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію концентратів супроводжують документами, що підтверджують їх якість та безпечність.

12.3 Для перевірки відповідності якості концентратів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний та періодичний контроль.

12.3.1 Приймальному контролю підлягає кожна партія продукту за органолептичними та фізико-хімічними показниками (крім масової частки кухонної солі), масою нетто, якістю пакування та маркування.

12.3.2 Під час періодичного контролю перевіряють бактерії групи кишкових паличок — не менше двох разів на місяць, масову частку кухонної солі — один раз на місяць або на вимогу контролювальної організації та замовника.

12.4 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів та *Staphylococcus aureus* проводять в порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими у встановленому порядку Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

12.5 Періодичність контролювання за показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди та радіонукліди) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [14].

12.6 В разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторне відбирання подвійної кількості одиниць продукції від тієї самої партії. За отримання незадовільних результатів повторного випробовування партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості концентратів вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання згідно з розділом 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності концентратів згідно з 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ (КОД ДКПП)

Таблиця А.1

Назва продукції	Код ДКПП
Білок молочний	15.51.53.01

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг
- 2 ДСП 4.4.4.011–98 «Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 11.09.98 р. і Міністерством агропромислового комплексу України 15.09.98 р.
- 3 МБВ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги й санітарні вимоги якості продовольчої сировини й харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.1989
- 4 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті
- 5 ДР–97 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.1997, № 255
- 6 ДНАОП 1.8.20-1.05–99 «Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока», затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99, № 137
- 7 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (для забруднення хімічними і біологічними речовинами)
- 8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила й норми по охорони поверхневих вод від забруднення)
- 9 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць)

10 № 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах при помощи высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії)

11 № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва)

12 МР № 2944–83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей діетілстильбестрола в продуктах тваринництва)

13 МР № 3208–85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола–17β в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей естрадіола–17β в продуктах тваринництва)

14 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України, наказ № 329 від 02.07.2004 р.

УКНД 67.100.99

Ключові слова: зберігання, консистенція, концентрати білкові, маркування, методи контролювання, пакування, транспортування, якість.

Редактор **Ж. Волкова**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **Р. Дученко**

Підписано до друку 15.09.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів
ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2