

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ СИРКОВІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4503:2005

Видання офіційне

**Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006**

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН, Міністерство аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: Г. Єресько, д-р техн. наук; І. Романчук, канд. техн. наук (керівник розробки), Т. Лисенко; Л. Масіч; Н. Васильєва; Т. Пічкур

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 28 грудня 2005 р. № 379

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

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

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ СИРКОВІ

Загальні технічні умови

ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ

Общие технические условия

Чинний від 2006-10-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сиркові вироби, які виробляють із кисломолочного сиру, виготовленого з пастеризованого молока, з додаванням вершків, вершкового масла, наповнювачів, харчових добавок та призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Стандарт не поширюється на продукти, що виробляють із застосуванням рослинних білків та замінників молочного жиру.

1.3 Вимоги щодо безпечності сиркових виробів викладено у 5.2.3—5.2.5 та розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 1009-92 Цукор ванільний. Технічні умови

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів.

Терміни та визначання понять

ДСТУ 2213-93 (ГОСТ 22-94) Цукор-рафінад. Технічні умови

ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2633-94 Кондитерське виробництво. Терміни та визначання

ДСТУ 2659-94 Перець солодкий свіжий. Технічні умови

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3357-96 Цукор рідкий. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

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

ДСТУ 3781-98 Печиво. Загальні технічні умови

ДСТУ 3924-2000 Шоколад. Загальні технічні умови

ДСТУ 3984:2000 Припаси та підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови

Видання офіційне

- ДСТУ 4033-2001 Вафлі. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4274:2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови
- ДСТУ 4333:2004 Мармелад. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
- ДСТУ ІSO 6465:2003 Кмин цілий (Сшпіпит сутіпит иппаеиз). Технічні умови
- ДСТУ ЮР 93А.2003 Молоко і молочні продукти. Визначання *Zaltonella*
- ДСТУ ЮР 122С:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка проб і розведень для мікробіологічного дослідження
- ДСТУ ІSO 707-2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб
- ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)
- ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)
- ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процесом производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)
- ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых в выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)
- ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонная харчове. Технічні умови)
- ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)
- ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)
- ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю)
- 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 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации (Молоко та молочні продукти. Метод визначання пастеризації)
- ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Методи визначання кислотності)
- ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухих речовин)
- ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Метод определения хлористого натрия (Молочні продукти. Метод визначання хлористого натрію)
- ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара (Продукти молочні. Метод визначання цукру)
- ГОСТ 4771-60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Молоко нежирне згущене з цукром. Технічні умови)
- ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)
- ГОСТ 5531-70 Орехи лещины (Горіхи ліщини)
- ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Метод визначання жиру)
- ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия (Виноград сушений. Технічні умови)
- ГОСТ 6929-88 Повидло. Общие технические условия (Повидло. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 7009-88 Джем. Общие технические условия (Джем. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 7061-88 Варенье. Общие технические условия (Варення. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)
- ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для спожиткової тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия (Ящики з гофрованого картону. Загальні технічні умови)

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Ziар-Byюsossиз айеиз* (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості *ZiарByюsossиз айеиз*)

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукты харчові. Метод визначення дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия (Желатин. Технічні умови)

ГОСТ 12094-76 Мак масличный для переработки. Технические условия (Мак олійний для перероблення. Технічні умови)

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики з тарного плоского клеєного картону для масла вершкового та маргарину. Технічні умови)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16280-88 Агар пищевой. Технические условия (Агар харчовий. Технічні умови)

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия (Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови)

ГОСТ 16832-71 Орехи грецкие. Технические условия (Горіхи волоські. Технічні умови)

ГОСТ 16833-71 Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіху волоського. Технічні умови)

ГОСТ 16834-81 Орехи фундука. Технические условия (Горіхи фундука. Технічні умови)

ГОСТ 16835-81 Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядра горіхів фундука. Технічні умови)

ГОСТ 17111-88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги під час заготовлення і постачання)

ГОСТ 17151-81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия (Посуд господарчий з листового алюмінію. Загальні технічні умови)

ГОСТ 18251-87 Лента клеёвая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 19792-87 Мед натуральный. Технические условия (Мед натуральний. Технічні умови)

ГОСТ 20477-86 Лента полистиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким прошарком. Технічні умови)

ГОСТ 22371-77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия (Консерви. Плоди і ягоди протерті чи дроблені. Технічні умови)

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. Основні положення)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (Молоко і 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 і 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 Сыры и продукты пищевые. Методу определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

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

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методу 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 28499-90 Сиропу. Общие технические условия (Сиропи. Загальні технічні умови)

ГОСТ 28501-90 Фрукту косточковые сушеные. Технические условия (Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови)

ГОСТ 28502-90 Фрукту семечковые сушеные. Технические условия (Фрукти зерняткові сушені. Технічні умови)

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)

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. Методу, определения *Зіарбылососсиз аугеиз* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Зіарбылососсиз аугеиз*).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені ДСТУ 2212.

Нижче подано додаткові терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначання позначених ними понять:

3.1 кисломолочний сир

Кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням молока, маслянки чи її суміші з молоком, заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної, кислотно-сичужної або термокислотної коагуляції білка (ДСТУ 2212)

3.2 сиркові вироби

Кисломолочні продукти, які виробляють із кисломолочного сиру, з доданням вершків, вершкового масла, наповнювачів, харчових добавок.

Примітка. До сиркових виробів відносять: сирки, сиркову масу, сиркові пасти, десерти, торти

3.3 сирок

Формований сирковий виріб

3.4 паста сиркова

Сирковий виріб, що має в'язку консистенцію та нездатний зберігати форму

3.5 маса сиркова

Фасований або ваговий продукт, виготовлений із кисломолочного сиру, з доданням вершків, вершкового масла, наповнювачів.

3.6 [крем] [десерт] сирковий

Солодкий сирковий виріб, який має густу, нетекучу консистенцію

3.7 [торти] [тістечка] сиркові

Формований або фасований сирковий виріб, художньо оформлений і (або) декорований

3.8 глазуровані сиркові вироби

Сирок або торт (тістечка), покритий глазур'ю або шоколадною масою чи шоколадною глазур'ю

3.9 глазур

Кондитерський напівфабрикат, що його застосовують для покривання виробів. Глазур виробляють з вершкового масла, рослинних жирів, цукру, з доданням какао-продуктів, сухих молочних продуктів, фруктів, ягід, овочів (продуктів їхнього перероблення), ароматизаторів, стабілізаторів, інших інгредієнтів (ДСТУ 2633)

3.10 шоколадна маса та шоколадна глазур

Продукти перероблення какао-бобів з цукром з доданням або без додання смакових і ароматичних речовин.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Сиркові вироби залежно від способу виробництва та сировини, що застосовують, по діляють на такі види:

- сирки;
- масу сиркову;
- пасту сиркову;
- крем сирковий;
- десерт сирковий;
- торт (тістечко) сирковий.

4.2 Залежно від використання цукру або кухонної солі сиркові вироби поділяють на солодкі та солоні.

4.3 Залежно від режимів оброблення сиркові вироби поділяють на нетермізовані та термізовані.

4.4 Сиркові вироби виробляють із застосуванням або без застосування наповнювачів та харчових добавок.

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

4.6 Приклад умовного позначення під час замовлення:

Вироби сиркові «Сирок солодкий (8 % жиру) з ваніллю»

ЗГІДНО З ДСТУ 4503:2005

_____ (власна назва)

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Сиркові вироби повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх виробляють за рецептурами та технологічними інструкціями відповідно до державних санітарних правил для підприємств молочної промисловості ДСП 4.4.4.011 [2].

5.2 Основні показники

5.2.1 За органолептичними показниками сиркові вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники сиркових виробів

Назва показника	Характеристика
Консистенція	Сирків, маси сиркової, тортів, тістечок — однорідна, ніжна, в міру щільна. Кремів, десертів, паст сиркових — однорідна, ніжна, пластична, помірно мазка. Дозволено наявність часток застосованих наповнювачів, м'якої сирної крупки, легка мучнистість
Смак та запах	Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу
Колір	Білий, білий з кремовим відтінком або обумовлений кольором уведеного наповнювача
Зовнішній вигляд	Фасовані або формовані сиркові вироби різної форми. Глазуровані вироби — рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю. Для тортів, тістечок із художнім оформленням поверхні, глазурованих сирків дозволено нерівномірне покриття глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури

5.2.2 За фізико-хімічними показниками сиркові вироби повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники сиркових виробів

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	сирки, маса сиркова, паста сиркова, торти (тістечка)	крем, десерт сирковий	
Масова частка жиру, %, не більше ніж	26	8	² згідно з ГОСТ 5867
Масова частка вологи, %, не більше ніж	78	75	згідно з ГОСТ 3626
Масова частка сахарози, %, не менше ніж	5	10	згідно з ГОСТ 3628
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,5	—	згідно з ГОСТ 3627
Кислотність титрована, °Т, у межах	від 150 до 230	від 150 до 220	згідно з ГОСТ 3624
Фосфатаза	відсутня		згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не більше ніж	6		згідно з ГОСТ 3622
Примітка 1. Масову частку жиру в глазурованих сиркових виробах наведено без урахування масової частки глазури. Примітка 2. Масову частку наповнювачів, харчових добавок у сиркових виробах нормують відповідно до рецептури для конкретного виду виробу. Примітка 3. Допустимий відхил масової частки сахарози у сиркових виробах не більше ніж на 1,5 % у менший бік через 24 год. з моменту їх вироблення.			

5.2.3 За мікробіологічними показниками сиркові вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники сиркових виробів

Найменування показника	Норма для сиркових виробів		Метод контролювання
	нетермізованих	термізованих	
Кількість молочнокислих бактерій в 1 г, не менше	10 ⁶	-	Згідно з ГОСТ 10444.11
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,001 г продукту	Не дозволено	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225
Кількість пліснявих грибів в 1 г продукту, КУО, не більше ніж	50 ¹⁾	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Кількість дріжджів в 1 г продукту, КУО, не більше	100 ¹⁾	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели в 25 г продукту	Не дозволено	Не дозволено	Згідно з 11.6 ДСТУ ЮР 93А:2003
¹⁾ <i>Zigarijosossiv aigeuz</i> в 0,01 г продукту	Не дозволено	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2
"Нетермізовані сиркові вироби з терміном зберігання менше 72 год. не контролюють на наявність дріжджів та пліснявих грибів.			

5.2.4 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у сиркових výroбах не повинен перевищувати гранично допустимі рівні, передбачені СанПіН 42-123-4089 [3] та МБТ № 5061 [4] і зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично_допустимі рівні токсичних елементів і мікотоксинів

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Токсичні елементи:		
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
Мікотоксини:		
Афлатоксин В1	Недоп. (<0,001)	Згідно з МВ № 4082 [5]
Афлатоксин М1	0,0005	Згідно з МВ № 4082 [5]

5.2.5 Вміст антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів у сиркових výroбах не повинен перевищувати норми, передбачені МБТ № 5061 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5], ДР [6].

5.3 Вимоги до сировини:

5.3.1 Для виробництва сиркових виробів використовують:

- сир кисломолочний згідно з чинними нормативними документами, вироблений з пастеризованого коров'ячого молока;
- масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;

— вершки пастеризовані з кислотністю не більше 21 °Т, без сторонніх присмаку та запаху, що одержані з коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662, не нижче другого ґатунку, кислотністю не більше ніж 19 °Т;

- вершки пластичні згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче питне згідно з ДСТУ 2661;
- молоко сухе незбиране згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273;
- молоко незбиране згущене з цукром згідно з ДСТУ 4274;
- молоко знежирене згущене з цукром згідно з ГОСТ 4771;
- сироватку молочну згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- іншу молочну сировину згідно з чинними нормативними документами, дозволену до використання Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.3.2 Для виробництва сиркових виробів застосовують такі наповнювачі та харчові добавки:

- цукор ванільний згідно з ДСТУ 1009;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- цукор рідкий згідно з ДСТУ 3357;
- цукор-пісок рафінований згідно з ДСТУ 2213;
- цикорій розчинний згідно з чинними нормативними документами;
- какао-порошок згідно з ДСТУ 4391 згідно з чинним нормативним документом;
- какао-масло згідно з чинним нормативним документом;
- шоколад згідно з ДСТУ 3924;
- шоколадну масу та шоколадну глазур згідно з чинним нормативним документом;
- вафлі згідно з ДСТУ 4033;
- печиво згідно з ДСТУ 3781;
- мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;
- мармелад згідно з ДСТУ 4333;
- сиропи згідно з ГОСТ 28499 або наповнювачі згідно з чинними нормативними документами;
- джем згідно з ГОСТ 7009;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- плоди та ягоди протерті або подрібнені згідно з ГОСТ 22371;
- конфітур згідно з чинними нормативними документами;
- варення згідно з ГОСТ 7061;
- підварки згідно з ДСТУ 3984;
- крихту цукатну або цукати згідно з чинними нормативними документами;
- виноград сушений без кісточок згідно з ГОСТ 6882;
- курагу згідно з ГОСТ 28501 або згідно з чинними нормативними документами;
- фрукти кісточкові сушені необроблені згідно з ГОСТ 28501 або фрукти сушені подрібнені згідно з чинними нормативними документами;
- фрукти зерняткові сушені необроблені згідно з ГОСТ 28502 або фрукти сушені подрібнені згідно з чинними нормативними документами;
- стружку кокосову згідно з чинним нормативним документом;
- горіхи: волоські згідно з ГОСТ 16832, фундука згідно з ГОСТ 16834, ліщини згідно з ГОСТ 5531;
- ядра горіху волоського згідно з ГОСТ 16833, фундука згідно з ГОСТ 16835;
- арахіс згідно з ГОСТ 17111;
- мак згідно з ГОСТ 12094;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- кмін згідно з ГОСТ 29056 або ДСТУ ІЗО 6465;
- кріп свіжий згідно з чинними нормативними документами або сушений згідно з ГОСТ 16732;
- петрушку-зелень молоду свіжу згідно з чинними нормативними документами або сушену згідно з ГОСТ 16732;
- часник свіжий згідно з ДСТУ 3233, сушений згідно з ГОСТ 16729, зелений свіжий згідно з чинними нормативними документами;

- цибулю сушену згідно з ГОСТ 7587/ріпчасту свіжу згідно з ДСТУ 3234, цибулю-порей свіжу згідно з чинними нормативними документами;
- перець солодкий свіжий згідно з ДСТУ 2659;
- сіль кухонну харчову «Екстра» або вищого гатунку згідно з ДСТУ 3583;
- есенцію ароматичну харчову згідно з чинними нормативними документами;
- настойку цитрусову спиртову згідно з чинними нормативними документами;
- кислоту лимонну харчову згідно з ГОСТ 908;
- ванілін згідно з ГОСТ 16599 або арованілон, дозволений до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- желатин харчовий згідно з ГОСТ 11293;
- агар харчовий згідно з ГОСТ 16280;
- інші наповнювачі: злакові, плодово-ягідні, овочеві та харчові добавки згідно з чинними нормативними документами.

5.3.3 Під час виробництва сиркових виробів дозволено застосовувати сировину, харчові добавки, наповнювачі закордонного виробництва, що не нижчі за показниками якості і безпеки аналогічної продукції вітчизняного виробництва та дозволені до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.3.4 Сировина за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів та радіонуклідів повинна відповідати вимогам, встановленим у МБВ № 5061 [4], ДР [6] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.3.5 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

5.3.4 Для визначання відповідності якості продукції (сировини) та матеріалів, призначених для виробництва сиркових виробів, проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва сиркових виробів необхідно керуватись вимогами, встановленими ДСП 4.4.4.011 [2].

6.2 Повітря робочої зони виробничих приміщень повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.3 Виробничі приміщення повинні бути обладнані вентиляцією відповідно до СНиП 2.04.05 [7].

6.4 Технологічне устаткування повинне відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.5 Технологічний процес треба здійснювати відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, утворені під час виробництва сиркових виробів, повинні підлягати очищенню та відповідати СанПіН 4630 [8].

7.2 Контроль за викидом шкідливих речовин в атмосферу здійснюється згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 ДО.

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами повинна здійснюватися згідно з вимогами СанПіН 42-128-4690 [10].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування сиркових виробів у спожитковій тарі повинне містити такі позначення:

- загальну назву продукту, власну назву (за наявності);
- номінальну масу нетто, г;
- склад продукту із зазначенням переліку назв складників;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність у 100 г продукту;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- найменування та адресу виробника і місце виготовлення; назву країни-виробника;

- товарний знак (за наявності);
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари повинно містити:

- назву продукту, власну назву (за наявності);
- номер партії;
- номер бригади або пакувальника;
- масу нетто пакування (для фасованої продукції);
- кількість пакувань;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- товарний знак (за наявності).

8.3 Транспортне маркування здійснюють відповідно до ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків згідно з ГОСТ 14192 «Вантаж, що швидко псується», «Берегти від нагрівання» «Верх» (для тортів, тістечок), «Штабелювання обмежене», «Берегти від вологи».

8.4 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової та транспортної тари способом, який забезпечує його чіткість.

8.5 Дозволено маркувати сиркові вироби кількома мовами. Знаки маркування на мові країни, до якої призначений експорт, наносять згідно з умовами контракту (договору).

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Сиркові вироби пакують масою нетто від 30 до 1000 г у спожиткову тару: пергамент марки Б та В згідно з ГОСТ 1341; підпергамент згідно з ГОСТ 1760; целюлозну плівку згідно з ГОСТ 7730 з вкладками з пергаменту згідно з ГОСТ 1341; алюмінієву кашировану фольгу, стаканчики з полістиролу або стрічки та інших полімерних матеріалів; коробки, виготовлені з картону згідно з ГОСТ 7933 (для тортів та тістечок); поліетиленову плівку та інші пакувальні матеріали вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами, або зарубіжного виробництва, що дозволені для пакування молочних продуктів Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечують якість виробів під час зберігання, транспортування та реалізації.

9.2 Спожиткову тару закривають способом, який гарантує зберігання сиркових виробів відповідно до 11.2 цього стандарту.

9.3 Масу сиркову дозволено пакувати у транспортну тару: алюмінієві бідони номінальною місткістю 10 дм³ згідно з ГОСТ 17151; металеві фляги типу ФА і ФЛ номінальною місткістю 25 дм³ та 38 дм³ згідно з ГОСТ 5037.

9.4 Допустимі відхилення маси нетто пакувальної одиниці сиркових виробів повинні відповідати нормам, наведеним в Р 50-056 [11] і зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі мінусові відхилення маси нетто

Номінальні значення кількості продукції в одиниці фасування, г	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення, одиниця вимірювання	
	%	г
Від 5 до 50 включ.	9,0	—
» 50 » 100 »	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
Примітка. Допустимі плюсові відхилення маси нетто не нормують.		

У транспортній тарі допускають відхилення маси нетто сиркової маси $\pm 1\%$.

9.5 Сиркові вироби у спожиткввій тарі пакують у транспортну тару: ящики, виготовлені з картону або гофрованого картону згідно з ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515; лотки з вічками згідно з ГОСТ 9142; полімерні ящики згідно з чинними нормативними документами або у груповому пакуванні у термоізідальну плівку згідно з ГОСТ 25951, або інші види тари, яка виготовлена з пакувальних матеріалів згідно з чинними нормативними документами, що забезпечують якість продукту під час зберігання та транспортування.

9.6 Картонні ящики з сирковими виробами повинні бути обклеєні клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251 або полімерною стрічкою з липким прошарком згідно з ГОСТ 20477, або скріплені металевими скобами; бідони з продуктом — запломбовані.

9.7 Тара та пакувальні матеріали, які застосовують для пакування сиркових виробів, мають бути чисті, сухі, без стороннього запаху і відповідати вимогам чинної нормативної документації.

9.8 Маса бруutto транспортного пакування повинна бути не більше 20 кг для ящиків та не більше 40 кг для бідонів та фляг.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Сиркові вироби дозволено перевозити всіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з чинними правилами перевезення вантажів, що швидко псуються.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Сиркові вироби зберігають за температури не вище ніж 6 °С.

10.2.2 Сирки глазуровані, торти і тістечка сиркові дозволено зберігати за температури нижче ніж 0 °С.

10.2.3 За температури зберігання від 2 °С до 6 °С термін придатності до споживання:

— нетермізованих сирків, фасованої сиркової маси, десертів сиркових, кремів сиркових, паст сиркових — не більше 3 діб;

— нетермізованої вагової сиркової маси — не більше 36 год;

— термізованих: сирків, сиркової маси, сиркової паст, сиркових десертів, кремів сиркових; глазурованих сирків; сиркових тортів; сиркових тістечок — не більше 7 діб.

10.2.4 За температури зберігання від 0 °С до 2 °С термін придатності до споживання:

— нетермізованих: сирків, сиркової маси, сиркових десертів, сиркових кремів, сиркових паст — не більше 4 діб;

— термізованих: сирків, сиркової маси, сиркової паст, сиркових десертів, сиркових кремів; глазурованих сирків; сиркових тортів; сиркових тістечок — не більше 14 діб.

10.2.5 Дозволено зберігати глазуровані сирки, сиркові торти, сиркові тістечка за температури мінус 18 °С не більше ніж 30 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання та готування проб до випробовування проводять згідно з ГОСТ 26809.

11.2 Смак, запах та консистенцію перевіряють органолептично; зовнішній вигляд, колір, якість пакування та маркування — візуально.

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867; масову частку води — згідно з ГОСТ 3626; масову частку сахарози ~ згідно з ГОСТ 3628; масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 3627; фосфатазу — згідно з ГОСТ 3623; титровану кислотність — згідно з ГОСТ 3624; температуру і масу нетто — згідно з ГОСТ 3622.

Масові частки жиру, води, сахарози та кислотність у сиркових виробках з родзинками, курагою, горіхами, глазур'ю тощо визначають після видалення з них вказаних наповнювачів.

11.4 Масові частки наповнювачів та харчових добавок визначають за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.5 Кількість молочнокислих бактерій визначають згідно з ГОСТ 10444.11, кількість пліснявих грибів та дріжджів — згідно з ГОСТ 10444.12; бактерії групи кишкової палички — згідно з ГОСТ 9225.

11.6 Визначання патогенних мікроорганізмів, в тому числі бактерій роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ ЮР 93А та методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Визначання *Ziarnyosossiz augeiz* — згідно з ГОСТ 30347 та ГОСТ 10444.;

11.7 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 або за методами відповіді до таблиці 4; готування проб — згідно з ГОСТ 26929. Визначання мікотоксинів — згідно з методичними вказівками № 4082 [12].

11.8 Вміст пестицидів визначають згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5], антибіотиків — згідно з МВ № 3049 [13].

11.9 Визначання гормональних препаратів проводять згідно з методичними рекомендаціями № 2944 [14] та методичними рекомендаціями № 3208 [15].

11.10 Вміст радіонуклідів визначають відповідно до чинних методичних рекомендацій та методик, затверджених у встановленому порядку.

11.11 Допускають застосовувати інші стандартні методики, методи та засоби вимірювання які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту, та мають відповідне метрологічне забезпечення відповідно до чинного законодавства України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Сиркові вироби приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 26809 і ДСТУ І80 707; готування зразків і розведення для мікробіологічних досліджень — згідно з ДСТУ ЮР 122С або згідно з ГОСТ 9225.

12.2 Кожну партію сиркових виробів супроводжують документом, що підтверджує їхню якість та безпеку.

12.3 Для визначання відповідності якості сиркових виробів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

12.4 Приймальне контролювання проводять за органолептичними показниками, фізико-хімічними показниками (крім масової частки сахарози, кухонної солі), масою нетто, якістю пакування і маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють наявність молочнокислих бактерій (для нетермізованих сиркових виробів), бактерій групи кишкових паличок, пліснявих грибів та дріжджів, — не рідше одного разу у 5 діб. Масову частку сахарози або кухонної солі — 1 раз на квартал.

12.6 Аналізування щодо наявності патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерій роду *Salmonella* та *Ziarnyosossiz augeiz*, проводять відповідно до порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

12.7 Порядок і періодичність контролювання за показниками безпеки (вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [16].

12.8 В разі отримування незадовільних результатів випробовувань хоча б за одним із органолептичних, фізико-хімічних показників за ним проводять повторне аналізування подвійної кількості об'єднаної проби продукції тієї самої партії.

Незадовільні результати після повторного випробовування розповсюджують на всю партію і партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості сиркових виробів вимогам цього стандарту в разі дотримування умов транспортування та зберігання.

13.2 Термін зберігання сиркових виробів повинен відповідати вимогам, зазначеним у 10.2.

ДОДАТОКА
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на сиркові вироби

Назва продукту	Код ДКПП
Сир сичужний та кисломолочний	15.51.40
Маса сиркова	15.51.40.305(306)
Сирки кисломолочні	15.51.40.307(308)

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг, затв. Держстандартом України, Нак. № 822 від 30.12.1997 р.

2 ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України 11.09.98, № 4.4.4.011

3 СанПиН 42-123-4089-86 Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Гранично допустимі концентрації важких металів та миш'яку у продовольчій сировині та харчових продуктах), затв. МОЗ СРСР від 31.03.86

4 МБТ и СН № 5061 от 01.08.89 г Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затв. МОЗ СРСР від 01.08.89, № 5061

5 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, затв. МОЗ України 20.09.2001, № 137

6 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs^{137} і Zr^{90} у продуктах харчування та питній воді, затв. МОЗ України 25.06.97, № 255

7 СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затв. Державним комітетом СРСР по будівництву та інвестиціям від 28.11.91

8 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення) затв. МОЗ СРСР від 04.07.1988, №4630

9 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затв. МОЗ України від 09.07.97, № 201

10 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затв. МОЗ СРСР від 05.08.1988 р., № 4690-88

11 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затв. Держстандартом України 18.07.1996, № 300

12 МУ № 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації та визначенню афлотоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затв. МОЗ СРСР від 20.03.86

13 МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затв. МОЗ СРСР від 29.06.84, № 3049

14 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом точных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначання хімічним методом залишкових кількостей діетилстильбестролу у продуктах тваринництва), затв. МОЗ СРСР від 09.12.83, № 2944

15 МР № 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом точных количеств эстрадиола-17 в продуктах животноводства (Методичні рекомендації і визначання хімічним методом залишкових кількостей естрадіолу-17 у продуктах тваринництва затверджені у встановленому порядку, затв. МОЗ СРСР від 17.01.85, № 320

16 МР 4.4.4.-108-2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затв. МОЗ України від 02.07.2004, № 32

УКНД 67.100.10

Ключові слова: сиркові вироби, сирки, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, показники безпеки, пакування, маркування, методи контролювання, гарантії виробників

Редактор Ж. Волкова

Технічний редактор **О. Марченко**

Коректор **Т. Макарчук**

Верстальник **Р. Дученко**

Підписано до друку 20.09.2006. Формат 60 x 84 1/8. Ум.
друк. арк. 1,86. Зам. ££\$*Г Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів
ДП «УкрНДНЦ»

03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2