

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ

Технічні умови

ДСТУ 4554:2006

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ЗМІСТ

	С
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	4
3 Терміни та визначення понять.....	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.....	7
11 Методи контролювання.....	7
12 Правила приймання.....	8
13 Гарантії виробника.....	8
Додаток А Код продукції.....	9
Додаток Б Бібліографія.....	9

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ

Технічні умови

ТВОРОГ

Технические условия

CURDS

Specifications

Чинний від 2007-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на кисломолочний сир, який виробляють із пастеризованого коров'ячого молока.

1.2 Цей стандарт не поширюється на готовий продукт, підданий тепловому оброблянню.

1.3 Кисломолочний сир призначений для безпосереднього вживання в їжу та виробництва інших харчових продуктів.

1.4 Вимоги щодо безпечності сиру кисломолочного 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:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97, № 822

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

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

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

ДСТУ 4457:2005 Препарати ферментні. Технічні умови

ДСТУ 4459:2005 Пепсини харчові. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови

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

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella*

ДСТУ IDF 122C:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка проб і розведень для мікробіологічного дослідження

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб

ДСТУ ISO 5538:2004 Молоко і молочні продукти. Методи контролю якісних ознак під час 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. 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 допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)
- ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)
- ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контролювання якості)
- ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбір проб і підготування їх до випробувань)
- ГОСТ 3623–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации (Молоко та молочні продукти. Метод визначання пастеризації)
- 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 сухих речовин)
- ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)
- ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)
- 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 10444.11–89 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 визначання дріжджів та пліснявих грибів)
- 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 17151–81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия (Посуд господарський з листового алюмінію. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 23327–78 Молоко. Определение общего белка методом Кьельдаля (Молоко. Визначання загального білка методом К'ельдаля)
- 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 термоусадочна. 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 підготування проб до аналізу)

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 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 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 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені ДСТУ 2212.

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

3.1 кисломолочний сир

Білковий кисломолочний продукт, що містить переважно казеїн та сироваткові білки і який виробляють сквашуванням молока заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотно-сичужної коагуляції білка.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Кисломолочний сир залежно від масової частки жиру поділяють на

- кисломолочний сир нежирний;
- кисломолочний сир з масовою часткою жиру понад 2 % до 18 %.

4.2 Код продукції згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Кисломолочний сир повинен відповідати вимогам цього стандарту і його виробляють згідно з технологічними інструкціями та рецептурами, затвердженими у встановленому порядку, з дотриманням державних санітарних правил для підприємств молокопереробної промисловості ДСП 4.4.4.011 [1].

5.2 Основні показники і характеристики

5.2.1 За органолептичними показниками кисломолочний сир повинен відповідати характеристикам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники кисломолочного сиру

Назва показника	Характеристика
Консистенція та зовнішній вигляд	М'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки
Смак та запах	Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою

5.2.2 За фізико-хімічними показниками кисломолочний сир повинен відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники кисломолочного сиру

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру, %	Понад 2 до 18	Згідно з ГОСТ 5867
Масова частка білка, %, не менше ніж	14	Згідно з ГОСТ 23327
Масова частка вологи, %	Від 65 до 80	Згідно з ГОСТ 3626
Кислотність титрована, °Т, в межах	Від 170 до 250	Згідно з ГОСТ 3624
Фосфатаза	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не вище	4 ± 2	Згідно з ГОСТ 3622

Примітка. Показник масової частки жиру не нормують для кисломолочного сиру нежирного.

5.2.3 За мікробіологічними показниками кисломолочний сир повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники кисломолочного сиру

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість молочнокислих бактерій, КУО в 1 г продукту, не менше	1 · 10 ⁶	Згідно з ГОСТ 10444.11
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в — 0,001 г продукту з терміном зберігання не більше ніж 72 год — 0,01 г продукту з терміном зберігання понад 72 год	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73A
Кількість пліснявих грибів, КУО в 1 г продукту, не більше	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Кількість дріжджів, КУО в 1 г продукту, не більше	100	Згідно з ГОСТ 10444.12
Патогенні мікроорганізми, зокрема <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11.5 або ДСТУ IDF 93A
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 0,01 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347

Примітка. Кисломолочний сир з терміном зберігання меншим ніж 72 год не контролюють на наявність дріжджів та пліснявих грибів.

5.2.4 Вміст токсичних елементів у кисломолочному сири не повинен перевищувати гранично допустимих рівнів, зазначених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	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

5.2.5 Вміст мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів у кисломолочному сири не повинен перевищувати норм, передбачених МБТиСН № 5061 [2], ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [3], ДР [4].

5.3 Вимоги до сировини та матеріалів:

5.3.1 Для виробництва кисломолочного сиру використовують:

- молоко коров'яче незбиране згідно з ДСТУ 3662;
- молоко знежирене, кислотністю не більше 20 °Т, одержане з коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662;
- вершки, одержані з коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662 або згідно з чинними нормативними документами;

- закваски або заквашувальні препарати прямого внесення вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або аналогічні закордонного виробництва за наявності гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- пелсини харчові згідно з ДСТУ 4459;
- препарати ферментні згідно з ДСТУ 4457;
- хлорид кальцію двоводний, хлорид кальцію фармакопейний, хлорид кальцію технічний безводний не нижче 1 гатунку згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874.

5.3.2 Допустимо використання інших матеріалів вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.3.3 Сировина за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів повинна відповідати вимогам, встановленим у МБТиСН № 5061 [2], ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [3] та ДР [4].

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

5.3.5 Для визначення якості сировини та матеріалів, призначених для виробництва кисломолочного сиру, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва кисломолочного сиру необхідно виконувати вимоги, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [1].

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

6.3 Виробничі приміщення мають бути обладнані вентиляцією відповідно до СНиП 2.04.05 [5].

6.4 Технологічне устаткування повинно 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 під час виробництва кисломолочного сиру повинні підлягати очищенню та відповідати СанПіН 4630 [6].

7.2 Контролюють викид шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [7].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами СанПіН 42-128-4690 [8].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування кисломолочного сиру у спожитковій тарі повинно містити таку інформацію:

- назву продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву — за наявності);
- назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення;
- масу нетто одиниці пакування, г;
- склад продукту у порядку переваги складників;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- товарний знак (за наявності);
- штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари повинно містити:

- назву продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву — за наявності);
- назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення;

- номер партії;
- масу нетто пакування (для фасованої продукції), г;
- кількість пакувань;
- умови зберігання;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- позначення цього стандарту;
- товарний знак (за наявності);
- маніпуляційний знак згідно з ГОСТ 14192 «Вантаж, що швидко псується», «Оберігати від нагрівання», «Штабелювання обмежене».

8.3 Приклад умовного позначення під час замовлення:

«Сир кисломолочний 18 % жиру _____ згідно з ДСТУ 4554:2006».
(власна назва — за наявності)

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

8.5 У разі постачання на експорт додаткові вимоги до маркування зазначають у договорі або контракті.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Кисломолочний сир пакують у спожиткову тару масою нетто від 100 г до 1000 г: пергамент марки В згідно з ГОСТ 1341; кашировану алюмінієву фольгу згідно з ДСТУ ГОСТ 745; поліетиленову плівку, стаканчики з полімерного або комбінованого матеріалу вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами.

9.2 Допустимо пакування кисломолочного сиру у транспортну тару: в алюмінієві бідони згідно з ГОСТ 17151, металеві фляги згідно з ГОСТ 5037, ящики картонні згідно з ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515 або полімерні згідно з чинними нормативними документами. Маса нетто кисломолочного сиру у ящиках не більше ніж 15 кг у бідонах і флягах — не більше ніж 30 кг.

Ящики картонні та полімерні повинні мати мішки-вкладиши з полімерних плівкових матеріалів згідно з чинними нормативними документами. Мішки-вкладиши закривають методом термозварювання або перев'язують подвійним вузлом з перегином тощо.

9.3 Дозволено пакування кисломолочного сиру для подальшого заморожування згідно з чинними нормативними документами.

9.4 Кисломолочний сир у спожитковому пакуванні пакують у картонні ящики згідно з ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, лотки з в'язками згідно з ГОСТ 9142, полімерні ящики згідно з чинними нормативними документами або у груповому пакуванні у термосідабельну плівку згідно з ГОСТ 2595.

9.5 Спожиткову та транспортну тару закривають способом, який гарантує зберігання кисломолочного сиру відповідно до 10.2 цього стандарту.

9.6 Допустимі відхили маси нетто пакованої одиниці кисломолочного сиру повинні відповідати рекомендованим нормам, наведеним в Р 50-056 [9] і зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі мінусові відхили маси нетто

Номінальні значення кількості продукції в одиниці фасування, г	Значення границі допустимого відхилу від номінального значення, одиниця виміру	
	%	г
Від 100 до 200 включ.	4,5	—
Понад 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0

Примітка. Допустимі плюсові відхили маси нетто не нормують.

У транспортній тарі допускають відхили маси нетто кисломолочного сиру $\pm 1\%$

9.7 Допустимо використання інших аналогічних пакувальних матеріалів та транспортної тари вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.8 Тара та пакувальні матеріали, які застосовують для пакування кисломолочного сиру, мають бути чисті, сухі, без стороннього запаху і відповідати вимогам чинної нормативної документації.

9.9 Маса бруutto транспортногo пакування повинна бути не більшою 10 кг для ящиків та не більшою 40 кг для бідонів та фляг.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Кисломолочний сир дозволено перевозити всіма видами транспорту в критих транспортних засобах або авторефрижераторах, обладнаних ізотермічним кузовом згідно з чинними правилами перевезення вантажів, що швидко псуються.

10.1.2 Транспортування замороженого кисломолочного сиру здійснюють в авторефрижераторах за температури не вищій ніж мінус 8 °С.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Кисломолочний сир зберігають у холодильниках або холодильних камерах за температури не вищій ніж 6 °С.

10.2.2 Строк придатності кисломолочного сиру за температури зберігання від 2 °С до 6 °С:

- фасованого у фляги, бідони, ящики — не більше ніж 36 год;
- у разі пакування у пергамент — не більше ніж 3 діб;
- у разі пакування у спожиткову тару із полімерних матеріалів, кашировану фольгу та поліетиленову плівку — не більше ніж 7 діб.

10.2.3 Допустимо зберігання кисломолочного сиру, замороженого у скороморозильних апаратах:

- за температури не вище ніж мінус 18 °С масою нетто не більше ніж 7 кг під час пакування у плівку — не більше ніж 8 міс.; масою нетто не більше ніж 0,5 кг у разі пакування у пергамент — не більше ніж 6 міс.;
- за температури не вище ніж мінус 25 °С масою нетто не більше ніж 7 кг під час пакування у плівку — не більше ніж 12 міс.; масою нетто не більше ніж 0,5 кг у разі пакування у пергамент — не більше ніж 7 міс.

Зберігання кисломолочного сиру, замороженого у морозильних камерах, у разі пакування у пергамент та плівку за температури не вище ніж мінус 18 °С — не більше ніж 6 міс., у транспортній тарі — не більше ніж 4 міс.; за температури не вище ніж мінус 25 °С у транспортній тарі — не більше ніж 6 міс.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання та готування проб до випробовувань проводять згідно з ГОСТ 26809, ДСТУ ISO 707, ДСТУ ISO 5538; готування зразків і розведень для мікробіологічних досліджень — згідно з ДСТУ IDF 122С або згідно з ГОСТ 9225.

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 білка — згідно з ГОСТ 23327; масову частку вологи — згідно з ГОСТ 3626; фосфатазу — згідно з ГОСТ 3623; титровану кислотність — згідно з ГОСТ 3624; температуру і масу нетто — згідно з ГОСТ 3622.

Наважка сиру кисломолочного для визначання масової частки білка повинна бути не меншою ніж 2 г.

11.4 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, ДСТУ IDF 73А.

11.5 Визначання патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ IDF 93A та методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Визначання *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 30347.

11.6 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 або свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927; готування проб — згідно з ГОСТ 26929, ДСТУ ISO 707.

11.7 Визначання вмісту мікотоксинів — згідно з методичними вказівками № 4082 [10].

11.8 Вміст пестицидів визначають згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [3], антибіотиків — згідно з МУ № 3049 [11].

11.9 Визначання гормональних препаратів проводять згідно з методичними рекомендаціями № 2944 [12] та методичними рекомендаціями № 3208 [13].

11.10 Вміст цезію ^{137}Cs визначають згідно з МУ 5778 [14], стронцію ^{90}Sr — згідно з МУ 5779 [15].

11.11 Допустимо 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 Кисломолочний сир приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єму вибірки проводять згідно з ГОСТ 26809 і ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію кисломолочного сиру супроводжують документом, що підтверджує його якість та безпеку.

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

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

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють масову частку білка не менше ніж 1 раз на місяць; наявність молочнокислих бактерій — не рідше одного разу на 5 діб; пліснявих грибів та дріжджів — не рідше одного разу на 10 діб.

12.6 Наявність бактерій групи хишкової палички для сиру кисломолочного з терміном зберігання не більше ніж 72 год визначають не рідше одного разу на 5 діб; з терміном зберігання понад 72 год — у кожній партії.

12.7 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella* та *Staphylococcus aureus*, проводять відповідно до порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

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

12.9 У разі отримання незадовільних результатів випробовувань хоча б за одним із показників проводять повторне відбирання подвійної кількості одиниць продукції від тієї самої партії. Якщо отримують незадовільні результати повторного випробовування, партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості кисломолочного сиру вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності кисломолочного сиру повинен відповідати вимогам, зазначеним у 10.2.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на сир кисломолочний

Назва продукту	Код ДКПП
Сир кисломолочний	15.51.40.300

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України від 11.09.98 № 4.4.4.011
- 2 МБТиСН № 5061 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061
- 3 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, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137
- 4 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 25.06.97 № 255
- 5 СНП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затверджені Державним комітетом СРСР по будівництву та інвестиціям від 28.11.91 № 2.04.05
- 6 СанПіН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 7 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 № 201
- 8 СанПіН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
- 9 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.1996 № 300
- 10 МУ № 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації та визначання афлотоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою вискоєфективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86
- 11 МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84 № 3049
- 12 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначання хімічним методом залишкових кількостей діетилстильбестролу у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 09.12.83 № 2944
- 13 МР № 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначання хімічним методом залишкових кількостей естрадіолу-17 у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 17.01.85 № 3208