

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИР ПОШЕХОНСЬКИЙ

Технічні умови

СЫР ПОШЕХОНСКИЙ

Технические условия

CHEESE POSHEHONS'KYJ

Tehnicai specification

Чинний від 2007-04-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сир твердий пошехонський (далі — сир), який виробляють із пастеризованого коров'ячого молока зсіданням його молокозсідальним ферментом із використанням молочнокислих бактерій з подальшим спеціальним оброблянням та дозріванням.

1.2 Сир призначений для безпосереднього вживання в їжу.

1.3 Вимоги щодо безпечності сиру викладено в 5.1.6—5.1.9 та в розділі 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

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

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4420:2005 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять

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

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

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

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИР ПОШЕХОНСЬКИЙ

Технічні умови

СЫР ПОШЕХОНСКИЙ

Технические условия

CHEESE POSHEHONS'KYJ

Tehnicai specification

Чинний від 2007-04-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сир твердий пошехонський (далі — сир), який виробляють із пастеризованого коров'ячого молока зсіданням його молокозсідальним ферментом із використанням молочнокислих бактерій з подальшим спеціальним оброблянням та дозріванням.

1.2 Сир призначений для безпосереднього вживання в їжу.

1.3 Вимоги щодо безпечності сиру викладено в 5.1.6—5.1.9 та в розділі 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

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

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

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4420:2005 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять

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 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

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

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

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

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

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

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

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

ГОСТ 4168-79 Натрий азотнокислый. Технические условия (Натрій азотнокислий. Технічні умови)

ГОСТ 4217-77 Калий азотнокислый. Технические условия (Калій азотнокислий. Технічні умови)

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

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

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, тютюнових виробів та мийних засобів. 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 склеєного картону для вершкового масла та маргарину. Технічні вимоги)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

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

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

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи 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. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Метод визначання кадмію)

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

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 застосовано терміни та визначення позначених ними понять згідно з ДСТУ 4420.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Сир пошехонський виробляють жирністю не меншою ніж 45 %.

4.2 Код ДКПП сиру згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Сир повинен відповідати вимогам цього стандарту і його виробляють згідно з технологічною інструкцією з додержанням санітарних правил для молокопереробних підприємств згідно з ДСП 4.4.4.011 [1].

5.1.2 За органолептичними показниками сир повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1,

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Тонка кірка, поверхня чиста, рівна, покрита парафіновим, полімерним або комбінованим покриттями, або полімерною плівкою Помірно виражений сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків і запахів Пластична, однорідна за всією масою. Дозволено злегка щільну Вічка на розрізі круглої або неправильної, кутової форми. Дозволено відсутність рисунка Від білого до блідо-жовтого, однорідний за всією масою
Смак і запах	
Консистенція	
Рисунок	
Колір тіста	

5.1.3 За формою та масою головок сир повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Форма і маса головки

Форма	Маса головки, кг
Квадратний або прямокутний брусок із злегка випуклими боковими поверхнями	від 3,0 до 8,0
Низький циліндр із злегка випуклими боковими поверхнями	
Примітка 1. Верхня та нижня поверхні можуть бути випуклі. Примітка 2. За замовленням або виробничою потребою дозволено виробляти сир іншої ваги.	

5.1.4 За фізико-хімічними показниками сир повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру в сухій речовині, %, не менше ніж	45	Згідно з ГОСТ 5867
Масова частка вологи, %, не більше ніж Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	44 2,5	Згідно з ГОСТ 3626 Згідно з ГОСТ 3627
Примітка 1. Дозволений відхил масової частки жиру в сухій речовині ± 2 %. Примітка 2. За умови використання вміст повинен бути не більший: — р-каротину (в перерахунку на каротин) — не більше ніж 6 мг/кг; — екстракти аннато — не більше ніж 15 мг/кг.		

5.1.5 Сир випускають у реалізацію віком не меншим ніж 45 діб.

5.1.6 За мікробіологічними показниками сир повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,01 г продукту Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225, ДСТУ IDF 73A Згідно з 12.6, ДСТУ IDF 93A
<i>Listeria monocytogenes</i> , в 25 г продукту <i>Staphylococcus aureus</i> , КУО в 1г продукту, не більше ніж	Не дозволено $5 \cdot 10^2$	Згідно з 12.6, ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 Згідно з ГОСТ 30347

5.1.7 Вміст токсичних елементів у сирі не повинен перевищувати рівнів, наведених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

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

5.1.8 Вміст у сирі мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і гормональних препаратів повинен відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.1.9 Вміст радіонуклідів у сирі не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва сиру використовують:

- молоко коров'яче сиропридатне згідно з ДСТУ 3662, кислотністю не більше ніж 19 °С;
- молоко знежирене, вершки, які отримують під час сепарування молока коров'ячого, що відповідає вимогам ДСТУ 3662;

- молоко знежирене сухе розпилюваного сушіння вищого ґатунку згідно з ДСТУ 4273;
- закваски та препарати бактеріальні для сирів із низькою температурою другого нагрівання згідно з чинними нормативними документами;
- молокозсідальні ферментні препарати згідно з чинними нормативними документами;
- калій азотнокислий згідно з ГОСТ 4217 або натрій азотнокислий згідно з ГОСТ 4168;
- кальцій хлористий не нижче першого ґатунку згідно з ГОСТ 450, або кальцій хлористий фармакопейний згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонна харчова не нижче першого ґатунку згідно з ДСТУ 3583;
- (3-каротин мікробіологічний водорозчинний згідно з чинними нормативними документами;
- барвник аннато (Е160Ь), дозволений Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для виробництва сиру, за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи МОЗ України;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Дозволено застосовувати інші, аналогічні види сировини вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

5.2.3 Для визначення відповідності якості сировини проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.4 Сировина за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів та радіонуклідів повинна відповідати вимогам, встановленим МБТ и СН 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3], ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2.5 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість та безпечність.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва сиру необхідно виконувати вимоги безпеки, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [1], ДНАОП 1.8.20-1.05 [5].

6.2 Загальні вимоги безпеки під час проведення технологічного процесу виробництва сиру 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.

6.5 Пожежна безпека згідно з ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Шкідливі викиди в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [6].

7.2 Стічні води підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [7].

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

8 МАРКУВАННЯ

8.1 На кожну головку сиру наносять дату (число, місяць) і номер варки сиру.

8.2 Маркування головок сиру, спожиткового та транспортного пакування повинно мати таку інформацію, як:

- назва сиру із зазначанням масової частки жиру у сухій речовині, %;
- назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва, товарний знак (за наявності);
- маса нетто, г або кг (на спожитковому та транспортному пакуванні);

- кількість паковальних одиниць (на транспортному пакуванні);
- склад сиру у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок, що їх використувували;
- інформаційні дані про калорійність та поживну (енергетичну та харчову) цінність 100 г сиру (додаток А);
- кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва (закінчення строку дозрівання), фасування та строк придатності;
- умови зберігання;
- номер партії (на транспортному та спожитковому пакуванні);
- штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147 (на спожитковому пакуванні);
- інформація про сертифікацію;
- позначення цього стандарту.

8.3 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню полімерної плівки або споживчої тари, торець ящика способом, який забезпечує чіткість читання.

8.4 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Оберігати від нагрівання», «Оберігати від вологи».

Фарба, казеїнові, полімерні цифри для нанесення дати і номера варки сиру безпосередньо на поверхню головок сиру повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для маркування сирів.

8.5 Маркування сиру, який призначений для експортування, обумовлюють договором-контрактом із замовником.

8.6 *Приклад* позначення під час замовлення:

Сир «Пошехонський» жирністю 45 %. ДСТУ 4558:2006

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Головки сиру пакують у полімерні плівки, пакети багат шарові для вакуумного пакування, або покривають парафіновими або комбінованими сплавами та іншими матеріалами аналогічних властивостей.

9.2 Спожиткове пакування

9.2.1 Способи пакування:

- під вакуумом;
- без вакуума;
- в середовищі нейтральних газів: вуглекислого газу, азоту, газовій суміші згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва, за наявності висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

9.2.2 Сири пакують різною масою, сервірувальним (скибками) або порційним (брусками, секторами) нарізанням, у полімерні плівки, пакети або інші пакувальні матеріали.

9.2.3 Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці сиру — згідно з Р 50-056 [9].

Значення допустимих відхилів маси нетто паковальної одиниці сиру наведено в таблиці 6.

9.3 Транспортне пакування

9.3.1 Головки сиру і сир у спожитковому пакуванні пакують у картонні ящики згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515 або іншу транспортну тару масою нетто не більшою ніж 20 кг.

9.3.2 Сир дозволено пакувати в чисті картонні ящики, які були у вжитку, з погашеним попереднім маркуванням. Ящики повинні бути вистелені обгортковим папером згідно з ГОСТ 8273, або іншим паковальним матеріалом.

9.3.3 Картонні ящики із сиром обклеюють клеєвою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251 або полімерною стрічкою з липким прошарком — згідно з ГОСТ 20477, або закривають іншим способом.

Таблиця 6 — Допустимі відхилення маси нетто паковальної одиниці

Номінальне значення маси нетто продукції в паковальній одиниці, г	Допустимі відхилення маси нетто від номінального значення	
	%	г
Від 15 до 50 включ.	9,0	4,5
Понад 50 до 100 » »		
100 » 200 » » 200	4,5	9,0
» 300 » » 300 »		
500 » » 500 » 1000	3,0	15,0
» » 1000 » 4000 »		

9.4 Усі види паковальних матеріалів і тари, зазначені у розділі 9, вітчизняного виробництва повинні відповідати чинним нормативним документам, а закордонного виробництва — за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи для пакування харчових продуктів Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, та забезпечувати збереження якості сирів під час транспортування та зберігання.

9.5 Додаткові вимоги до пакування дозволено коригувати відповідно до контракту чи угоди із замовником.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Сир транспортують усіма видами критого транспорту відповідно до правил перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, чинних на відповідному виді транспорту.

10.2 Зберігання

10.2.1 Сир фасований, упакований у полімерну плівку під вакуумом або в середовищі інертного газу, зберігають за відносної вологості повітря (85 ± 5) % за температури від мінус 4 °C до 6 °C не більше 60 діб.

10.2.2 Сир фасований, упакований без вакуума, зберігають за відносної вологості повітря (75 ± 5) % та за температури від 0 °C до 5 °C не більше 8 діб.

10.2.3 Сир у головках зберігають за відносної вологості повітря (85 ± 5) % і за температури:

— від мінус 2 °C до мінус 5 °C — не більше 8 міс;

— від 0 °C до 8 °C — не більше 5 міс.

10.2.4 Строк зберігання сиру встановлюють від дати закінчення строку визрівання.

10.2.5 Залишковий строк придатності сиру, який надходить на фасування, повинен бути не менший за строк придатності фасованого сиру.

10.2.6 Транспортувати і зберігати сир разом з іншими продуктами, які мають специфічний запах (копченості, риба, фрукти тощо), не дозволено.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби відбирають, готують до випробувань згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ДСТУ IDF 122В, ДСТУ ISO 707.

11.2 Зовнішній вигляд, рисунок, колір тіста, форму головки сиру, якість пакування і маркування перевіряють візуально; смак і запах, консистенцію — визначають органолептично за температури сиру від 18 °C до 20 °C.

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867, масову частку вологи — згідно з ГОСТ 3626, масову частку солі кухонної — згідно з ГОСТ 3627.

Масову частку р-каротину, барвника аннато в сирі визначають згідно з фактичною закладкою.

11.4 Масу нетто сиру визначають на вагах згідно з ГОСТ 29329 із допустимою похибкою вимірювання $\pm 0,1$ %.

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

11.6 Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерій роду *Salmonella*, визначають згідно з ДСТУ IDF 93A та методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

11.7 *Listeria monocytogenes* визначають згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 та методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

11.8 *Staphylococcus aureus* визначають згідно з ГОСТ 30347.

11.9 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — гідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927 або з ГОСТ 30178.

11.10 Мікотоксини визначають згідно з МУ № 4082 [10], антибіотики — згідно з МУ № 3049 [11], пестициди — згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

11.11 Гормональні препарати визначають згідно з МР № 2944 [12], МР № 3208 [13].

11.12 Стронцій-90 визначають згідно з МУ № 5778 [14], цезій-137 — згідно з МУ № 5779 [15].

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

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Сир приймають партіями. Приймання, визначання партії та об'єм вибірок проводять згідно з ГОСТ 26809.

12.2 Кожну партію сиру супроводжують документами, що підтверджують його якість та безпечність.

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

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

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють наявність бактерій групи кишкових паличок не рідше двох разів на місяць, масову частку солі кухонної — не рідше одного разу на квартал.

12.6 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерій роду *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* проводять згідно з порядком державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, 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 та радіонуклідів) здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [16].

12.8 У разі отримання незадовільних результатів випробувань хоча б за одним із показників, проводять повторне аналізування з подвійної кількості об'єднаної проби продукції тієї самої партії, Якщо отримують незадовільні результати після повторного випробування, партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості сиру вимогам цього стандарту за умови дотримання правил і умов транспортування та зберігання відповідно до розділу 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності сиру — відповідно до 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД СИРУ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП на сир пошехонський

Назва продукту	Код ДКПП
Сир сичужний	15.51.40

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО КАЛОРІЙНІСТЬ ТА ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ 100 г СИРУ ПОШЕХОНСЬКОГО

Назва продукту	Поживна цінність, г			Калорійність, ккал
	Білок	Жир	Вуглеводи	
Сир пошехонський	24,8	25,2	—	326

Примітка 1. Інформаційні дані про поживну цінність та калорійність наведено для сиру з масовою часткою жиру у сухій речовині 45 %, вологи — 44 %.

Примітка 2. Для розрахунку калорійності сиру з іншими показниками застосовують формулу:

$$K = 4 \cdot (M_{\text{б}} + M_{\text{в}}) + 9 \cdot M_{\text{ж}}, \quad (Б1)$$

де К — калорійність, ккал;

$M_{\text{б}}$ — масова частка білка, г/100 г продукту;

$M_{\text{в}}$ — масова частка вуглеводів, г/100 г продукту;

$M_{\text{ж}}$ — масова частка жиру, г/100 г продукту;

4 — коефіцієнт калорійності, 1 г білку або 1 г вуглеводів у продукті, ккал/г;

9 — коефіцієнт калорійності, 1 г жиру в продукті, ккал/г.