



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

БРИНЗА

Загальні технічні умови

ДСТУ 7065:2009

Видання офіційне

БЗ № 10–2009/789

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2010

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Національна асоціація молочників України «Укрмолпром», Міністерство аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: **В. Бондаренко** (науковий керівник), **Л. Жукова**, **О. Костюк**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 жовтня 2009 р. № 357

3 На заміну РСТ УРСР 1602–82

**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, 2010

ЗМІСТ

| | С. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Сфера застосування | 1 |
| 2 Нормативні посилання | 1 |
| 3 Терміни та визначення понять | 3 |
| 4 Класифікація | 3 |
| 5 Технічні вимоги | 3 |
| 6 Вимоги безпеки | 6 |
| 7 Вимоги охорони довкілля | 6 |
| 8 Маркування | 6 |
| 9 Пакування | 7 |
| 10 Правила транспортування та зберігання | 8 |
| 11 Методи контролювання | 8 |
| 12 Правила приймання | 9 |
| 13 Гарантії виробника | 9 |
| Додаток А Коди бринзи згідно з ДК 016 | 10 |
| Додаток Б Інформаційні дані про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г бринзи | 10 |
| Додаток В Органолептичні та фізико-хімічні показники бринзи «Гуцульської» | 10 |
| Додаток Г Бібліографія | 11 |

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

БРИНЗА

Загальні технічні умови

БРЫНЗА

Общие технические условия

BRYNZA

General technical specification

Чинний від 2010–04–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на бринзу — сир розсільний, яку виробляють із коров'ячого або овечого молока, або з їх суміші.

1.2 Бринзу призначено для безпосереднього вживання в їжу, для кулінарних цілей та промислового перероблення.

1.3 Вимоги щодо безпечності бринзи викладено в 5.1.5—5.1.8.

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 4457:2005 Препарати ферментні. Загальні технічні умови

ДСТУ 4459:2005 Пепсин харчовий. Технічні умови

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

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 6465:2003 Кмин цілий. Технічні умови

ДСТУ ISO 11290-1 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 припустимих 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 контроль за якістю)

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 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 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 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну 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 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлороорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначання залишкових кількостей хлороорганічних пестицидів)

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

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

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 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець запашний. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний молотий. Технічні умови)

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

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–адсорбційний 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 та визначення позначених ними понять згідно з ДСТУ 4420.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від використаної сировини бринзу виробляють таких видів:

4.1.1 Бринза з коров'ячого молока.

4.1.2 Бринза з овечого молока.

4.1.3 Бринза з коров'ячого та овечого молока.

Примітка. У складі бринзи з коров'ячого та овечого молока масова частка овечого молока повинна складати не більше ніж 25 %.

4.2 Залежно від масової частки жиру в сухій речовині бринзу виробляють:

4.2.1 Бринза нежирна з коров'ячого молока.

4.2.2 Бринза жирна відповідно до 4.1.

Примітка. Органолептичні та фізико-хімічні показники традиційного продукту бринза «Гуцульська» відповідно до додатка В.

4.3 Бринзу виробляють зі смаковими наповнювачами або без них.

4.4 Бринзу відповідно до 4.1.1 та відповідно до 4.1.3 виробляють свіжою або з визріванням, бринзу відповідно до 4.1.2 — з визріванням.

4.5 Коди ДКПП бринзи згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники та характеристики

5.1.1 Бринза повинна відповідати вимогам цього стандарту і її 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 бринза повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

| Назва показника | Характеристика бринзи | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| | коров'ячого молока і з коров'ячого та овечого молока | овечого молока |
| Зовнішній вигляд | Кірка відсутня, поверхня чиста, рівна з (або) без відбитків серп'янки чи перфорації. Дозволена незначна деформація головки | |
| Смак і запах | Чистий кисломолочний, в міру солоний, без сторонніх присмаків та запахів Для бринзи з коров'ячого та овечого молока — незначний присмак, властивий для овечого молока | Кисломолочний, солоний, властивий для овечого молока |
| | Для бринзи з наповнювачами — з присмаком наповнювачів | |
| Консистенція | Пластична, в міру щільна. Тісто бринзи злегка ламке, але не крихке | |
| Рисунок | Відсутній або вічки неправильної, щілиноподібної форми | |
| Колір | Від білого до слабко-жовтого, однорідний за всією масою чи обумовлений кольором внесених наповнювачів | |
| Форма головки бринзи | Брусочок, низький циліндр та інші | |

5.1.3 За фізико-хімічними показниками бринза повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

5.1.4 Бринзу випускають у реалізацію віком, не меншим ніж:

- з визріванням — 20 діб;
- свіжу — 3 діб.

Примітка 1. Дозволено на гірських пасовиськах виробляти бринзу із непастеризованого молока за умови, що його отримано від здорових тварин, в господарствах, в яких не виявлено інфекційні захворювання, за наявності дозволу служби державної ветеринарної медицини та переробленого протягом 2 год. після доїння. Бринза, вироблена з такого молока, повинна мати строк визрівання не менше ніж:

- із коров'ячого молока і молока коров'ячого та овечого — 30 діб;
- з овечого молока — 60 діб.

Примітка 2. Бринза, вироблена з непастеризованого молока, підлягає термічному оброблянню, що зазначають у маркуванні.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

| Назва показника | Норма для бринзи | | | Метод контролювання |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------|------------------|---------------------|
| | з коров'ячого молока і з коров'ячого та овечого молока | | З овечого молока | |
| | жирної | нежирної | | |
| Масова частка жиру в сухій речовині, %, не менше ніж | 20 | — | 45 | Згідно з ГОСТ 5867 |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж | 65 | 70 | 53 | Згідно з ГОСТ 3626 |
| Масова частка кухонної солі, % | Від 2 до 5* | | Від 4 до 7 | Згідно з ГОСТ 3627 |

Примітка 1. * Під час зберігання бринзи після визрівання у розсолі дозволено підвищення масової частки кухонної солі до 7 % і появи гостро-солоного смаку.

Примітка 2. Дозволено відхил масової частки жиру в сухій речовині:

- для бринзи з молока коров'ячого і бринзи з молока коров'ячого та овечого $\pm 2,0$ %;
- для бринзи з молока овечого $\pm 3,0$ %.

Примітка 3. Масова частка смакових наповнювачів — згідно з рецептурою.

5.1.5 За мікробіологічними показниками бринза повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

| Назва показника | Норма | Метод контролювання |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|
| Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,001 г бринзи (металевих банках — в 0,01 г) | Не дозволено | Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73А |
| Патогенні мікроорганізми зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г бринзи | Не дозволено | Відповідно до 12.6, ДСТУ IDF 93А |
| <i>Staphylococcus aureus</i> , КУО в 1г бринзи, не більше ніж | $5 \cdot 10^2$ | Відповідно до 12.6, ГОСТ 30347 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> , у 25 г бринзи | Не дозволено | Відповідно до 12.6, ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 |

5.1.6 Вміст токсичних елементів у бринзі не повинен перевищувати гранично-допустимих рівнів, наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично-допустимі рівні токсичних елементів

| Назва токсичного елемента | Гранично-допустимі рівні, мг/кг, не більше | Метод контролювання |
|---------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|
| Свинець | 0,30 | Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178 |
| Кадмій | 0,20 | Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178 |
| Миш'як | 0,20 | Згідно з ГОСТ 26930 |
| Ртуть | 0,02 | Згідно з ГОСТ 26927 |

5.1.7 Вміст мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів у бринзі повинен відповідати вимогам МБВ № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4—000 [3].

5.1.8 Вміст радіонуклідів у бринзі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [4]: ^{137}Cs — 200 Бк/кг, ^{90}Sr — 100 Бк/кг.

Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва бринзи використовують:

— **молоко коров'яче** — згідно з ДСТУ 3662;
 — **молоко знежирене, вершки**, які отримують під час сепарування молока коров'ячого, що відповідає вимогам ДСТУ 3662;

— **вершки** — згідно з чинними нормативними документами;

— **молоко овече** — згідно з чинними нормативними документами;

— **маслянку-сировину** — згідно з чинними нормативними документами;

— **молоко знежирене і вершки сухі** — згідно з ДСТУ 4273;

— **закваски і бактеріальні препарати** — згідно з чинними нормативними документами;

— **молокозсідальні ферментні препарати** — згідно з ДСТУ 4457, ДСТУ 4459 та інші аналогічних властивостей згідно з чинними нормативними документами;

— **сіль кухонну** не нижче першого ґатунку, мелену, нейодовану або ґатунку «Екстра» — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);

— **кальцій хлористий зневоднений** не нижче першого ґатунку — згідно з ГОСТ 450, кальцій хлористий фармакопейний — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України;

— **калій азотнокислий** — згідно з ГОСТ 4217;

— **натрій азотнокислий** — згідно ГОСТ 4168;

— **кмин** — згідно з ГОСТ 29056, ДСТУ ISO 6465;

— **перець запашний** — згідно з ГОСТ 29045,

— **перець чорний** — згідно з ГОСТ 29050,

- **перець червоний молотий** — згідно з ГОСТ 29053;
- **петрушку, кріп, коріандр та інші наповнювачі** — згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва, дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України;
- **воду питну** — згідно з ГОСТ 2874.

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

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, гормональних препаратів, пестицидів повинна відповідати вимогам, встановленим МБВ 5061[2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3], радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [4].

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

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва бринзи необхідно керуватися вимогами безпеки, встановленими 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 бринзи повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002.

6.3 Технологічне обладнання 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 Контроль за шкідливими викидами в атмосферу повинен відповідати вимогам ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [6].

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

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами повинна відповідати вимогам СанПіН 42-128-4690 [8].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування спожиткового та транспортного пакування повинно містити таку інформацію:

- назву бринзи із зазначенням масової частки жиру у сухій речовині, %;
- назву та повну адресу і номер телефону виробника, адресу потужностей виробництва;
- власну назву (за наявності);
- масу нетто, г (кг)*;
- кількість паковальних одиниць (для транспортної тари бринзи в спожитковому пакуванні);
- склад бринзи у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час виробництва (окрім транспортної тари з бринзою у спожитковому пакуванні);
- інформаційні дані про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г бринзи (додаток Б);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- номер партії виробництва;
- штриховий код EAN — згідно з ДСТУ 3147 (для спожиткового пакування);
- позначення цього стандарту.

Примітка. * Маса нетто бринзи в розсолі повинна бути зазначена без урахування маси розсолу.

8.2 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткового та транспортного пакування способом, який забезпечує чіткість читання та з урахуванням вимог ДСТУ 4518.

8.3 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Оберігати від нагрівання», «Швидкопсувкий вантаж».

8.4 Додаткові вимоги щодо маркування бринзи, призначеної на експорт, обумовлюють договором-контрактом.

8.5 Приклад позначки під час замовлення:

«Бринза жирна _____ згідно з ДСТУ ХХХХ»
(власна назва, за наявності, % жиру в сухій речовині)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Бринзу пакують у спожиткове та транспортне пакування.

9.2 Спожиткове пакування

9.2.1 Бринзу пакують порційним нарізанням (бруски, сектори):

9.2.1.1 У полімерні плівки:

- під вакуумом;
- без вакууму;
- у середовищі інертних газів чи їх сумішей — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Примітка. Дозволено незначне виділення розсолу під плівкою.

9.2.1.2 У полімерну тару з кришками, металеві банки (герметичне пакування) та іншу тару із заливкою розсоллом.

Примітка. Бринзу «Гуцульську» пакують у полімерні стаканчики, коробочки та іншу тару.

9.2.1.3 Для бринзи, упакованої під вакуумом, полімерна плівка повинна щільно прилягати до поверхні, у разі пакування без вакууму або в середовищі інертних газів чи газових сумішей полімерна плівка повинна вільно відходити від поверхні сиру.

9.2.2 Маса нетто паковальної одиниці — від 50 г до 3000 г.

9.2.3 Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці бринзи повинні відповідати вимогам Р 50-056 [9] і їх наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі мінусові відхили маси нетто паковальної одиниці

| Номинальне значення маси продукції в пакувальній одиниці, г | Допустимі відхили від номінального значення | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|
| | % | г |
| Від 50 до 100 включ. | — | 4,5 |
| Понад 100 до 200 » | 4,5 | — |
| » 200 до 300 » | — | 9,0 |
| » 300 до 500 » | 3,0 | — |
| » 500 до 1000 » | — | 15,0 |
| » 1000 до 3000 » | 1,5 | — |

Примітка 1. Допустимі плюсові відхили маси нетто не нормують.

9.3 Транспортне пакування

9.3.1 Бринзу у спожитковому пакуванні з підприємства-виробника випускають у транспортній тарі: груповому пакуванні (блоками) у термозсідальній плівці згідно з ГОСТ 25951, лотках із вічками — згідно з ГОСТ 9142, ящиках картонних — згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, полімерних та іншої тарі.

9.3.2 Бринзу із заливкою розсолем (або без — бринзи «Гуцульської») пакують: у дерев'яні бочки, полімерну та іншу тару. Дозволено при цьому використовувати внутрішні мішки — вкладки із полімерної плівки, які закривають термозварюванням, закріплюванням кліпсами або іншим способом. Бринза без розсолу може бути упакована в полімерні ящики, вистелені пергаментом, підпергаментом, полімерною плівкою.

Примітка. Під час пакування бринзи «Гуцульської» сирну масу щільно набивають, на дно тари і поверхню бринзи насипають сіль товщиною від 2 мм до 3 мм.

9.3.3 Маса нетто пакування повинна бути не більше ніж 30 кг.

9.4 Спожиткову та транспортну тару закривають способом, який гарантує зберігання якості бринзи під час транспортування та зберігання.

9.5 Усі види пакувальних матеріалів і тари, зазначені у розділі 9, повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, а закордонного виробництва повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для пакування харчових продуктів.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Бринзу транспортують усіма видами критого транспорту відповідно до правил перевезення швидкопсувких харчових продуктів, чинних на відповідному виді транспорту.

10.1.2 Не дозволено зберігати і транспортувати бринзу разом із іншими продуктами, які мають специфічний запах (копченості, риба, фрукти тощо).

10.2 Зберігання

10.2.1 Бринзу зберігають у холодильниках, холодильних камерах або у спецприміщеннях за відносної вологості повітря не більше ніж 85 %.

10.2.2 Строк придатності бринзи за температури зберігання від 0 °С до 6 °С:

— у розсолі — не більше ніж 75 діб;

— у полімерних плівках (без вакууму) — не більше ніж 10 діб;

— бринзи «Гуцульської» — не більше ніж 60 діб.

10.2.3 Строк придатності бринзи, що запакована в полімерні плівки під вакуумом або в середовищі інертних газів чи їхніх сумішей:

— за температури від 0 °С до 6 °С — не більше ніж 30 діб;

— за температури від мінус 2 °С до 4 °С — не більше ніж 60 діб.

10.2.4 Строк придатності бринзи в герметичному пакуванні (металевих банках) за температури від мінус 2 °С до 4 °С — не більше ніж 6 міс.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби відбирають, готують до випробовувань згідно з ГОСТ 9225, ДСТУ 4834, ГОСТ 26929, ДСТУ IDF 122В, ДСТУ ISO 707.

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

11.3 Масову частку жиру в сухій речовині визначають згідно з ГОСТ 5867.

11.4 Масову частку вологи визначають згідно з ГОСТ 3626.

11.5 Масову частку кухонної солі визначають згідно з ГОСТ 3627.

11.6 Масову частку наповнювачів визначають за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.7 Масу нетто бринзи у спожитковому пакуванні визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329 з ціною повіряльної поділки, яку визначають залежно від величини відхилу, що контролюють, та допустимою похибкою $\pm 1e$.

11.8 Масу нетто бринзи у транспортному пакуванні визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 з допустимою похибкою $\pm 1e$, діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

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

11.10 Бактерії роду *Salmonella* визначають згідно з ДСТУ IDF 93A.

11.11 *Staphylococcus aureus* визначають згідно з ГОСТ 30347.

11.12 *Listeria monocytogenes* визначають згідно з ДСТУ ISO 11290-1 і ДСТУ ISO 11290-2 або відповідно до 12.6.

11.13 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, готують проби згідно з ГОСТ 26929.

11.14 Мікотоксини визначають згідно з МУ № 4082 [10].

11.15 Антибіотики визначають згідно з МВ № 3049 [11].

11.16 Гормональні препарати визначають згідно з методичними рекомендаціями № 2944 [12] та методичними рекомендаціями № 3208 [13].

11.17 Пестициди визначають згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4 — 000 [3].

11.18 Радіонукліди визначають: стронцій-90 — згідно з МУ 5778 [14], цезій-137 — згідно з МУ 5779 [15].

11.19 Дозволено використовувати стандартні методики, 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 Бринзу приймають партіями. Об'єм вибірок, визначають та відбирають проби згідно з ДСТУ 4834 або ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію бринзи супроводжують документами, що підтверджують її якість та безпечність.

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

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

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють наявність бактерій групи кишкових паличок — не рідше одного разу на 10 діб, масову частку солі кухонної — не рідше одного разу на місяць.

12.6 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* та *Listeria monocytogenes* проводять згідно з порядком державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, МВ № 559 [16].

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 [17].

12.8 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників, проводять повторні випробування подвійної вибірки від тієї самої партії. У разі отримання незадовільних результатів повторного випробування, всю партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності бринзи — відповідно до 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ БРИНЗИ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Коды ДКПП на бринзу

| Назва продукції | Код ДКПП |
|-----------------|--------------|
| Бринза жирна | 15.51.40.301 |
| Бринза нежирна | 15.51.40.302 |

ДОДАТОК Б
(довідковий)ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ (ПОЖИВНУ)
ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 100 г БРИНЗИ

| Назва продукту | Харчова (поживна) цінність, г | | | Енергетична цінність/ калорійність, кДж/ккал |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----|-----------|-------------------------------------------------|
| | Білок | Жир | Вуглеводи | |
| Бринза жирна | 22,0 | 7,0 | — | 632 /151 |
| <p>Примітка 1. Інформаційні дані про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) наведено для бринзи з масовою часткою жиру у сухій речовині 20 %, вологи — 65%.</p> <p>Примітка 2. Для розрахунку калорійності бринзи з іншими показниками використовують формулу:</p> $K = 4 (M_b + M_v) + 9 M_{ж}, \quad (Б.1)$ <p>де K — калорійність, ккал; M_б — масова частка білка, г/100 г продукту; M_в — масова частка вуглеводів, г/100 г продукту; M_ж — масова частка жиру, г/100 продукту; 4 — коефіцієнт калорійності 1 г білка або 1 г вуглеводів у продукті, ккал/г; 9 — коефіцієнт калорійності 1 г жиру в продукті, ккал/г Коефіцієнт перерахунку ккал у кДж: 1 ккал = 4,184 кДж</p> | | | | |

ДОДАТОК В
(обов'язковий)ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ
БРИНЗИ «ГУЦУЛЬСЬКОЇ»

В.1 За органолептичними показниками «Бринза гуцульська» повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

| Назва показника | Характеристика бринзи | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| | З коров'ячого молока і з коров'ячого та овечого молока | З овечого молока |
| Смак і запах | Чистий кисломолочний, у міру солоний, злегка гострий, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено слабкокормовий присмак | Кисломолочний, у міру солоний, злегка гострий, властивий для овечого молока |
| | Для бринзи з наповнювачами — з присмаком наповнювачів | |
| Консистенція | Однорідна, ніжна, м'яка, мазка | |
| Колір сирного тіста | Від білого до світло-жовтого, однорідний за всією масою | |

В.2 За фізико-хімічними показниками бринза «Гуцульська» повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2

| Назва показника | Норма | Метод контролювання |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Масова частка жиру в сухій речовині, %, не менше ніж | 50,0 | Згідно з ГОСТ 5867 |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж | 48,0 | Згідно з ГОСТ 3626 |
| Масова частка кухонної солі, % | Від 3,0 до 4,5 | Згідно з ГОСТ 3627 |
| <p>Примітка. Дозволено в окремих випадках відхилення масової частки в сухій речовині в сторону зменшення:</p> <ul style="list-style-type: none"> — для бринзи з молока коров'ячого і бринзи з молока коров'ячого та овечого 2,0 %; — для бринзи з молока овечого 3,0 %. | | |

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДСП 4.4.4.011–98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств (розділ «Гігієна харчування»), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 01.09.98 і Міністерством агропромислового комплексу України від 15.09.98

2 МБВ № 5061 Медико-біологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 01.08.89, № 5061

3 ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001, № 137

4 ГН 6.6.1.1-130–2006 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію-137 і стронцію-90 у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України, наказ № 256 від 03.05.2006

5 ДНАОП 1.8.20-1.05–99 Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99, № 137

6 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.97, № 201

7 СанПин 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

8 СанПин 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88, № 4690

9 Р-50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996, № 300

10 МУ № 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), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.03.86

11 МУ № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 29.06.84, № 3049

12 МР № 2944–83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей діетилстильбестролу у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 09.12.83, № 2944

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 естрадіолу-17β у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 17.01.85, № 3208

14 МУ № 5778–91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Методичні вказівки. Визначання у харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91

15 МУ № 5779–91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Методичні вказівки. Визначання у харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91

16 МВ № 559–2006 «Организація контролю і методи виявлення *Listeria monocytogenes* в продуктах та продовольчої сировини», затверджені МОЗ України, наказ № 559 від 11.08.06

17 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України, наказ № 329 від 02.07.04.

Код УКНД 67.100.30

Ключові слова: бринза, гарантії виробника, зберігання, маркування, методи контролювання, органолептичні показники, пакування, показники безпеки.

Редактор **С. Мельниченко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Біндас**
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 15.02.2010. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115
Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006, серія ДК, № 1647