

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови

Мороженое молочное, сливочное, пломбир. Общие технические условия

Milk ice, ice-cream and plombir General specifications

Чинний від 1 січня 2008 року

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на морозиво загартоване (молочне, вершкове, пломбір) – далі за текстом – морозиво, яке виробляють виключно з молока та продуктів його перероблення з /без додавання свіжих або сушених плодів та ягід, соків, сиропів, варення, джемів, повидла, горіхів, маку, чаю, кави, какао, прянощів, меду, шоколаду, мармеладу, інших натуральних смакових наповнювачів та харчових добавок, з/без ароматизаторів, необхідних для його виробництва, що призначене для безпосереднього вживання у їжу, реалізацію через торговельну мережу і заклади ресторанного господарства.

1.2 Вимоги щодо безпечності морозива викладено у п.5.2.8 – 5.2.11 та розділах 7 і 8.

1.3 Коди ДКПП приведені в додатку А.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016 – 97	Державний класифікатор продукції та послуг
ДСТУ 691-2004	Чорниця свіжа. Технічні умови
ДСТУ 692-2004	Ожина свіжа. Технічні умови
ДСТУ 1009-2005	Цукор ванільний. Технічні умови
ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94)	Цукор пісок. Технічні умови
ДСТУ 2435-94	Сливи сушені. Технічні умови

Видання офіційне

ДСТУ 4733:2007	Виноград свіжий столовий. Технічні умови
ДСТУ 2438-94 (ГОСТ 25896-94)	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови
ДСТУ 2661-94	Консерви. Джем, варення, повидло для діабетиків. Загальні технічні умови
ДСТУ 2905-94 (ГОСТ 30287-95)	Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні
ДСТУ 3147-95	товарної продукції. Загальні вимоги
ДСТУ 3357-96	Цукор рідкий. Технічні умови
ДСТУ 3662-97	Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі
ДСТУ 3781-98	Печиво. Загальні технічні умови
ДСТУ 3845-99	Барвники натуральні харчові. Технічні умови
ДСТУ 3893-99	Карамель. Загальні технічні умови
ДСТУ 3924-2000	Шоколад. Загальні технічні умови
ДСТУ 3976-2000	Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови
ДСТУ 3984-2000	Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови
ДСТУ 4135-2002	Цукерки. Технічні умови
ДСТУ 4273-2003	Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови
ДСТУ 4274-2003	Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром
ДСТУ 4275-2003	Консерви молочні. Молоко згущене з цукром та какао. Технічні умови
ДСТУ 4286-2003	Крохмаль картопляний. Технічні умови
ДСТУ 4333-2004	Мармелад. Загальні технічні умови
ДСТУ 4391-2005	Какао – порошок. Загальні технічні умови
ДСТУ 4394-2005	Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови
ДСТУ 4399-2005	Масло вершкове. Технічні умови
ДСТУ 4404-2003	Консерви молочні. Молоко згущене стерилізоване в банках. Технічні умови
ДСТУ 4464-2005	Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови
ДСТУ 4497-2005	Мед натуральний. Технічні умови
ДСТУ 4498-2005	Патока крохмальна. Технічні умови
ДСТУ ISO 707: 2002	Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб (ISO 707 : 1997, IDT)
ДСТУ ISO 3728:2005	Морозиво вершкове та молочне. Метод визначення загального вмісту сухих речовин (контрольний метод) (IDF 70 : 2004)
ДСТУ ISO 5538 : 2004	Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними ознаками (ISO 5538 : 1987, IDT)
ДСТУ ISO 8197: 2004	Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними показниками (ISO 8197 : 1988, IDT)
ДСТУ ISO 11290-1: 2000	Мікробіологія продуктів харчування та кормів для тварин – горизонтальний метод виявлення та підрахунку L.monocytogenes. Частина 1 і 2

ДСТУ IDF 93-2004	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> (Продукти харчові. Метод виявлення бактерій роду <i>Salmonella</i>)
ДСТУ EN 12955-2001	Продукти харчові. Визначення афлатоксину B ₁ та суми афлатоксинів B ₁ , B ₂ , D ₁ , D ₂ у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від цих продуктів. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній Колонці
ДСТУ ГОСТ 745-2004	Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови
ДСТУ ГОСТ 908-2006	Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови
ДСТУ ГОСТ 6441-2003	Вироби кондитерські пастильні. Технічні умови
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБТ. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБТ. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБТ. 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 656-79	Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия (Соки плодові та ягідні натуральні. Технічні умови)
ГОСТ 657-79	Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия (Соки плодові та ягідні з цукром. Загальні технічні умови)
ГОСТ 719-85	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Кава натуральна зі згущеним молоком і цукром. Технічні умови)
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия (Підпергамін. Технічні умови)
ГОСТ 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия (Посуд для вимірювання лабораторний скляний. Циліндри, мензурки, колби, пробірки. Технічні умови)
ГОСТ 1937-90	Чай черный байховый нефасованный. Технические условия (Чай чорний байховий нефасований. Технічні умови)
ГОСТ 1938-90	Чай черный байховый фасованный. Технические условия (Чай чорний байховий фасований. Технічні умови)

ГОСТ 2858-82	Порошок яичный. Технические условия (Порошок яєчний. Технічні умови)
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)
ГОСТ 3056-90	Клей казеиновый в порошке. Технические условия (Клей казеїновий у порошок. Технічні умови)
ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбір проб і підготовка їх до випробувань)
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Методи визначення кислотності)
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи і сухих речовин)
ГОСТ 3628-78	Продукты молочные. Методы определения сахара (Продукты молочні. Методи визначення цукру)
ГОСТ 3716-90	Чай зеленый байховый нефасованный (Чай зелений байховий нефасований)
ГОСТ 4427-82	Апельсины. Технические условия (Апельсини. Технічні умови)
ГОСТ 4428-82	Мандарины. Технические условия (Мандарини. Технічні умови)
ГОСТ 4429-82	Лимоны. Технические условия (Лимони. Технічні умови)
ГОСТ 4771-60	Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Молоко згущене незбиране з цукром. Технічні умови)
ГОСТ 4937-85	Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Вершки згущені з цукром. Технічні умови)
ГОСТ 5531-70	Орехи лещины (Горіхи ліщини)
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначення жиру)
ГОСТ 6034-74	Декстрины. Технические условия (Декстрины. Технічні умови)
ГОСТ 6805-97	Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)
ГОСТ 6822-67	Масло шоколадное. Технические условия. (Масло шоколадне. Технічні умови)
ГОСТ 6828-89	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Полуниця свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 6829-89	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Смородина чорна свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)

ГОСТ 6830-89	Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации (Агрус свіжий. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
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	Джемы. Общие технические условия (Джеми. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7061-88	Варенье. Общие технические условия (Варення. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7178-85	Дыни свежие. Технические условия (Дині свіжі. Технічні умови)
ГОСТ 7247-90	Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. 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 споживчої тари. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7950-77	Картон переплетный. Технические условия (Картон плетений. Технічні умови)
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 аналізу)
ГОСТ 9421-80	Картон тарный плоский склеенный. Технические условия (Картон тарний плаский клеєний. Технічні умови)
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i> (Продукти харчові. Методи виявлення і визначення <i>Staphylococcus aureus</i>)
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і пліснявих грибів)
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)
ГОСТ 10459-87	Бумага – основа для клеевой ленты. Технические условия (Папір – основа для клейкої смужки. Технічні умови)
ГОСТ 11293-89	Желатин пищевой. Технические условия (Желатин харчовий. Технічні умови)

ДСТУ 4733:2007	
ГОСТ 12094-76	Мак масличный для переработки .Технические условия (Мак масляничний для переробки. Технічні умови)
ГОСТ 12095-76	Кунжут. Технические условия (Кунжут. Технічні умови)
ГОСТ 13511-91	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сирників, тютюну та миючих засобів. Технічні умови)
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів)
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продуктів 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)
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов (Маркування вантажів)
ГОСТ 16270-70	Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (Яблука свіжі ранніх термінів дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 16280-88	Агар пищевой. Технические условия (Агар харчовий. Технічні умови)
ГОСТ 16366-78	Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия (Соки плодові та ягідні з м'якоттю. Технічні умови)
ГОСТ 16535-95	Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для морозива. Технічні умови)
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия (Горіхи мигдалю солодкого. Технічні умови)
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдалю солодкого. Технічні умови)
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия (Горіхи грецькі. Технічні умови)
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіху грецького. Технічні умови)
ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия (Горіхи фундуку. Технічні умови)
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядра горіхів фундуку. Технічні умови)
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги при заготівлі і поставці)
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)
ГОСТ 18078-72	Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодові і ягідні. Технічні умови)

ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодови́ і ягідні концентровані. Технічні умови)
ГОСТ 18193-72	Соки из citrusовых плодов. Технические условия (Соки з плодів цитрусів. Технічні умови)
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Смуга клейова на паперовій основі. Технічні умови)
ГОСТ 18677-73	Пломбы. Конструкции и размеры (Пломби. Конструкції та розміри)
ГОСТ 19215-73	Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Журавлина свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 19360-74	Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки – вкладки плівкові. Загальні технічні умови)
ГОСТ 20450-75	Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Брусника свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Смужка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)
ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия (Яблука свіжі пізніх строків дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 21205-83	Кислота винная пищевая. Технические условия (Кислота винна харчова. Технічні умови)
ГОСТ 21405-75	Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия (Алича дрібноплідна свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 21536-76	Плоды бузины. Технические условия (Плоды бузины. Технічні умови)
ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сортов созревания. Технические условия (Груши свіжі пізніх сортів дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 21714-76	Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (Груші свіжі ранніх строків дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 21715-76	Айва свежая. Технические условия (Айва свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 21832-76	Абрикосы свежие. Технические условия (Абрикоси свіжі. Технічні умови)
ГОСТ 21833-76	Персики свежие. Технические условия (Персики свіжі. Технічні умови)
ГОСТ 21920-76	Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия (Слива і алича крупноплідна свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 21921-76	Вишня свежая. Технические условия (Вишня свіжа. Технічні умови)

Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром. Технические условия (Консерви. Плоди і ягоди протерті чи подрібнені з цукром)

Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко і молочні продукти залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення і зразкові. Загальні технічні умови)

Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри і розміри)

Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд і обладнання лабораторне скляне. Типи, основні параметри і розміри)

Сок виноградный натуральный. Технические условия (Сік виноградний натуральний. Технічні умови)

Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия (Борошно пшеничне хлібопекарське. Технічні умови)

Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбору проб для мікробіологічних аналізів)

Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Підготовка проб для мікробіологічних аналізів)

Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (Молоко і молочні продукти. Правила приймання, методи відбору і підготовки проб до аналізу)

Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті)

Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсических элементов (Сировина і продукти харчові. Підготовка проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення миш'яку)
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)
ГОСТ 26972	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупа, борошно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізу)
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні склянні. Загальні технічні вимоги. Методи випробувань)
ГОСТ 28499-90	Сиропа. Общие технические условия (Сиропа. Загальні технічні умови)
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия (Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови)
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия (Фрукти насінєві сушені. Технічні умови)
ГОСТ 29047-91	Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)
ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Корица. Технічні умови)
ГОСТ 29051-91	Пряности. Мускатный цвет. Технические условия (Прянощі. Мускатний цвіт. Технічні умови)
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Кориандр. Технічні умови)
ГОСТ 29186-91	Пектин. Технические условия (Пектин. Технічні умови)
ГОСТ 29187-91	Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия (Плоди і ягоди швидкозаморожені. Загальні технічні умови)
ГОСТ 29227-91	Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки. Часть 1. Общие требования (Посуд лабораторний скляний. Піпетки. Частина 1. Загальні вимоги)
ГОСТ 29329-95	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні умови)

Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus* (Молоко і молочні продукти. Методи визначення *Staphylococcus aureus*)

Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано визначення термінів, використаних у цьому стандарті і позначених ними понять:

3.1 морозиво молочне, вершкове, пломбір - збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений з молока та/або продуктів його перероблення з додаванням необхідних для його виробництва інгредієнтів

3.2 загартоване морозиво молочне, вершкове, пломбір – заморожене зазначене морозиво

3.3 морозиво молочне, вершкове, пломбір для хворих на цукровий діабет - це харчовий продукт для спеціального дієтичного споживання, в рецептурі якого не використовують цукровмісні компоненти

3.4 [торти] [кекси] [рулети] [тістечка] з морозива вершкового, пломбір - вироби з морозива з художньо оформленою поверхнею декоративними харчосмаковими продуктами і/або глазур`ю.

Примітка1. [Торти][кекси][рулети][тістечка] з морозива можуть бути багатощаровими, різнобарвними та різної форми.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

Морозиво класифікують наступним чином:

4.1 Морозиво залежно від вмісту жиру:

- молочне - з вмістом жиру від 0,5 до 7,5 % ;
- вершкове - з вмістом жиру від 8,0 до 11,5 %;
- пломбір - з вмістом жиру від 12,0 до 20,0 %;

4.2 Морозиво за 4.1 виробляють: з/без додавання свіжих або сушених плодів та ягід, соків, сиропів, варення, джемів, повидла, горіхів, маку, чаю, кави, какао, прянощів, меду, шоколаду, мармеладу, інших натуральних смакових наповнювачів та добавок;

- з/без ароматизаторів;
- з/без барвників.

4.3 Залежно від технології виробництва морозиво за 4.1 виробляють одно-, дво- або багатошарове.

4.4 Морозиво залежно від оформлення поверхні:

- без оформлення поверхні;
- з оформленням поверхні:
 - декороване;
 - глазуроване;
 - глазуровано-декороване;
 - у вафельних виробках або печиві, у т. ч. глазуроване і/або декороване.

4.5 Морозиво за 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 при заміні цукровмісних компонентів підсолоджувачами (сорбіт, ксиліт, ацесульфам) виробляють для хворих на цукровий діабет.

4.6 Морозиво виробляють у вигляді тортів, кексів, рулетів або тістечок.

4.7 Коди ДКПП продукції згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Морозиво повинно відповідати вимогам цього стандарту. Його виготовляють згідно з технологічними інструкціями і рецептурами, затвердженими у встановленому порядку з дотриманням санітарних норм і правил ДСП №4.4.011 [2].

5.2 Основні показники і характеристики

5.2.1 За органолептичними показниками морозиво повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Т а б л и ц я 1 – Органолептичні показники морозива

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Чистий, характерний для данного виду морозива, без сторонніх присмаків і запахів.
Структура та консистенція	Однорідна. У разі використання харчосмакових продуктів у цілому вигляді або у вигляді шматочків, "прошарків", "прожилок", "стрижня", "спиралевидного малюнку" й ін. - з наявністю їх вкраплень. У молочному морозиві дозволено слабо сніжиста консистенція. У глазурованому морозиві структура глазури (шоколаду) однорідна, без відчутних часточок цукру, какао-продуктів, сухих молочних продуктів, із вкрапленням часточок горіхів, арахісу, вафельної крихти й ін. при їхньому використанні.

Назва показника	Характеристика
Колір	Характерний для данного виду морозива, рівномірний за всією масою одношарового або за всією масою кожного прошарку багатшарового морозива. У разі використання харчосмакових продуктів - відповідний кольору внесених харчосмакових продуктів. У разі використання харчових барвників - відповідний кольору внесеного барвника. Дозволено нерівномірне забарвлення та вкраплення у морозиві з харчосмаковими продуктами. Для глазурованого морозива колір покриття - характерний для даного виду глазури і шоколаду.
Зовнішній вигляд	Порції одношарового або багатшарового морозива різної форми, обумовленої геометрією формуючого або дозуючого пристрою, формою вафельних виробів (печива) або спожиткової тари, повністю або частково покриті глазур'ю (шоколадом) або без глазури (шоколаду). Дозволено незначні механічні пошкодження і окремі (не більш п'яти на порцію) тріщини глазури (шоколаду), печива або вафель, у тому числі країв вафельних виробів.

5.2.2 За фізико-хімічними показниками морозиво повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблицях 2, 3.

Т а б л и ц я 2 – Фізико – хімічні показники морозива

Вид морозива	Фізико-хімічні показники морозива					
	Загальний жир		Загальний цукор*		Сухі речовини	
	Масова частка, % не менше	Метод контролювання згідно з:	Масова частка, % не менше	Метод контролювання згідно з:	Масова частка, % не менше	Метод контролювання згідно з:
Молочне (3/без наповнювачів та добавок)	0,5; 1,0; 1,5; 2,0	ГОСТ 5867	15,5	ГОСТ 3628	28,0	ГОСТ 3626
	2,5; 3,0; 3,5; 4,0	-----//-----	15,5	-----//-----	29,0	-----//-----
	4,5; 5,0; 5,5; 6,0	-----//-----	14,5	-----//-----	30,0	-----//-----
	6,5; 7,0; 7,5	-----//-----	14,5	-----//-----	31,0	-----//-----
Вершкове (3/без наповнювачів та добавок)	8,0; 8,5	-----//-----	14,0	-----//-----	32,0	-----//-----
	9,0	-----//-----	14,0	-----//-----	33,0	-----//-----
	9,5; 10,0	-----//-----	14,0	-----//-----	34,0	-----//-----
	10,5; 11,0; 11,5	-----//-----	14,0	-----//-----	35,0	-----//-----
Пломбір (3/без наповнювачів та добавок)	12,0; 12,5	-----//-----	14,0	-----//-----	36,0	-----//-----
	13,0; 13,5	-----//-----	14,0	-----//-----	37,0	-----//-----
	14,0; 14,5	-----//-----	14,0	-----//-----	38,0	-----//-----
	15,0; 15,5	-----//-----	14,0	-----//-----	39,0	-----//-----
	15,5; 16,0; 16,5	-----//-----	14,0	-----//-----	40,0	-----//-----
	17,0; 17,5; 18,0	-----//-----	14,0	-----//-----	41,0	-----//-----
	18,5; 19,0; 20,0	-----//-----	14,0	-----//-----	42,0	-----//-----

Примітка 1. Масові частки молочного жиру, сухих речовин і цукрози в морозиві зазначені без урахування масових часток жиру, сухих речовин і цукрози вафель (печива), глазури (шоколаду), декоративних харчосмакових продуктів, відокремлюваних від маси морозива.

Примітка 2. Фізико-хімічні показники дво- та багатошарового морозива визначають в кожному прошарку окремо, після їх розділу.

Примітка 3. Фізико - хімічні показники морозива з наповнювачами, які не можливо виділити з нього та багатошарового морозива, коли не можна розділити прошарки, визначають розрахунковим методом, згідно технологічної інструкції.

Примітка 4. Збитість морозива визначають під час виробництва і регламентують технічними можливостями технологічного обладнання.

Примітка 5. Морозиво для хворих на цукровий діабет за фізико-хімічними показниками відповідає вимогам для молочного та вершкового морозива. Виробник, у процесі виробництва морозива для хворих на цукровий діабет, гарантує заміну цукровмісних інгредієнтів підсолоджувачами і нормує відповідно до рецептур масову частку сорбіту, ксиліту, ацесульфаму. У разі використання підсолоджувача Е- 950 - ацесульфам, його вміст у морозиві регламентується: не більше 800 мг на кг.

Примітка * В морозиві цукроза може бути частково замінена сухими речовинами глюкози, патоки, сухих глюкозних сиропів і інвертного цукру.

Т а б л и ц я 3 – Кислотність морозива

Вид морозива	Кислотність, °Т, не більше			Метод контролювання згідно з:
	молочне	вершкове	пломбір	
Без наповнювачів, добавок і ароматизаторів,	22	22	22	ГОСТ 3624
З наповнювачами, добавками, в тому числі в поєднанні з ароматизатором, крем-брюле, яєчне, яєчно-білкове, яєчно-жовткове,	26	25	24	Те саме
шоколадне,	26	26	26	»
з фруктами, з джемом, з повидлом, з варенням, з фруктовим топінгом, з фруктовим наповнювачем, з овочами	50			»
З наповнювачами (закваскою чистих культур молочнокислих бактерій, йогуртом): кисломолочне, йогуртове	60			»

5.2.3 Температура морозива в центрі порції під час відпуску з підприємства - виробника повинна бути не вище мінус 12°C;

5.2.4 Масові частки харчосмакових продуктів у морозиві - відповідно до додатку Б.

5.2.5 Масова частка декоруючих харчосмакових продуктів у морозиві повинна відповідати рецептурам, затвердженим керівником підприємства чи заступником, що несе відповідальність за виробництво.

5.2.6 Масові частки харчового покриття глазурованого морозива наведені у додатку В.

5.2.7 Загальна масова частка харчосмакових продуктів, глазури (шоколаду), вафель, печива, і декоративних харчових продуктів не повинна перевищувати 35,0% маси нетто порції морозива та не більше 45% для тортів, кексів, рулетів, тістечок.

5.2.8 За мікробіологічними показниками морозиво повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4

Т а б л и ц я 4 – Мікробіологічні показники морозива

Назва показника	Норма для морозива	Метод контролювання згідно з
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г, не більше (крім кисломолочного, йогуртового морозива)	$1 \cdot 10^5$	ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи): - в 0,1г морозива - в 0,01 г морозива з сушеними фруктами і ягодами, горіхами, родзинками, курагою, чорносливом.	Не дозволяється	ГОСТ 9225, ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25г продукту	Не дозволяється	ДСТУ IDF 93 А
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1 г	Не дозволяється	ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2
<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	Не дозволяється	ДСТУ ISO 11290
Плісняві гриби, КУО в 1г морозива з сушеними фруктами і ягодами, горіхами, родзинками, курагою, чорносливом не більше ніж	500	ГОСТ 10444.12
Дріжджі, КУО в 1г морозива з сушеними фруктами і ягодами, горіхами, родзинками, курагою, чорносливом не більше ніж	100	ГОСТ 10444.12
П р и м і т к а: 1. Для кисломолочного, йогуртового морозива, показник „Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів” не визначають.		

5.2.9 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у морозиві не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації, передбачені Сан ПіН 42-123-4089 [3] і МБТ и СН № 5061 [4] і наведені у таблиці 5.

Т а б л и ц я 5 – Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у морозиві

Назва показника	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше	Метод контролювання згідно з
Токсичні елементи:		
Свинець	0,35 (0,5)	ГОСТ 30178
Кадмій	0,1	ГОСТ 30178
Миш'як	0,15	ГОСТ 26930
Ртуть	0,015	ГОСТ 26927
Мікотоксини:		
Афлатоксин В1	не дозв. (<0,001)	ДСТУ EN 12955

Назва показника	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше	Метод контролювання згідно з
Афлатоксин М1	0,0005	МВ №4082 [12] МВ №4082 [12]
Примітка 1. В дужках вказано гранично допустиму концентрацію для морозива з наповнювачами.		

5.2.10 Вміст антибіотиків та пестицидів в морозиві не повинен перевищувати норми, передбачені МБВ № 5061 [4] і ДСан ПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001[13].

5.2.11 Вміст радіонуклідів у морозиві не повинен перевищувати норм, встановлених ДР [5]: ^{137}Cs – 100 Бк/кг, ^{90}Sr – 20 Бк/кг.

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва морозива використовують такі основні види сировини:

- молоко коров'яче питне згідно з ДСТУ 2661;
- молоко коров'яче згідно з ДСТУ 3662;
- молоко сухе незбиране згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273;
- молоко згущене з незбираного молока з цукром згідно з ДСТУ 4274;
- молоко згущене з цукром та какао згідно з ДСТУ 4275;
- молоко згущене знежирене з цукром згідно з ГОСТ 4771;
- молоко згущене стерилізоване в банках згідно з ДСТУ 4404
- молоко знежирене, отримане в результаті сепарування молока коров'ячого згідно з ДСТУ 3662;
- масло вершкове несолене згідно з ДСТУ 4399;
- масло топлоне згідно з ДСТУ 4399;
- масло шоколадне згідно з ГОСТ 6822;
- вершки згідно з чинними нормативними документами;
- вершки згущені з цукром;
- йогурт згідно з чинними нормативними документами;
- закваска кисломолочна згідно з чинними нормативними документами;
- сироватка молочна, сироватка молочна згущена або суха, маслянка, згідно з чинними нормативними документами.
- вода питна згідно з ГОСТ 2874;

5.3.2. Для виробництва морозива застосовують такі плоди, ягоди, продукти їх перероблення, горіхи, арахіс:

- виноград сушений без кісточок згідно з ГОСТ 6882;
- алича дрібноплідна свіжа згідно з ГОСТ 21405;
- айва свіжа згідно з ГОСТ 21715;
- апельсини згідно з ГОСТ 4427;
- брусниця свіжа згідно з ГОСТ 20450;
- виноград свіжий столовий згідно з ДСТУ 2438;
- вишня свіжа згідно з ГОСТ 21921;
- яблука свіжі пізніх строків дозрівання згідно з ГОСТ 21122;

- груші свіжі пізнього терміну досягання згідно з ГОСТ 21713;
- груші свіжі раннього терміну досягання згідно з ГОСТ 21714;
- суниця, полуниця свіжі згідно з ГОСТ 6828;
- журавлина свіжа згідно з ГОСТ 19215;
- агрус свіжий згідно з ГОСТ 6830;
- лимони згідно з ГОСТ 4429;
- мандарини згідно з ГОСТ 4428;
- персики свіжі згідно з ГОСТ 21833;
- абрикоси свіжі згідно з ГОСТ 21832;
- слива та алича свіжа крупноплідні згідно з ГОСТ 21920;
- смородина чорна свіжа згідно з ГОСТ 6829;
- чорниця свіжа згідно з ДСТУ 691;
- ожина свіжа згідно з ДСТУ 692;
- абрикоси сушені згідно з чинними нормативними документами;
- слива сушена згідно з ДСТУ 2435;
- дині свіжі згідно з ГОСТ 7178;
- порошок яблучний згідно з чинними нормативними документами;
- варення згідно з ГОСТ 7061;
- фрукти кісточкові сушені необроблені згідно з ГОСТ 28501;
- фрукти насінневі сушені необроблені згідно з ГОСТ 28502;
- соки плодові та ягідні:
 - натуральні згідно з ГОСТ 656;
 - з цукром згідно з ГОСТ 657;
 - з м'якоттю згідно з ГОСТ 16366;
 - концентровані згідно з ГОСТ 18192;
 - купажовані згідно з чинними нормативними документами;
 - сік виноградний натуральний згідно з ГОСТ 25892;
 - соки з цитрусових плодів згідно з ГОСТ 18193;
- екстракти плодові та ягідні вищого сорту згідно з ГОСТ 18078;
- сиропи згідно з ГОСТ 28499 або плодові та ягідні згідно з чинними нормативними документами;
- джем згідно з ГОСТ 7009;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- припаси і підварки (напівфабрикати) згідно з ДСТУ 3984;
- плоди та ягоди протерті або подрібнені згідно з ГОСТ 22371;
- плоди та ягоди швидкозаморожені згідно з ГОСТ 29187;
- джем, варення, повидло для діабетиків згідно з ДСТУ 2905;
- горіхи волоські згідно з ГОСТ 16832 або ГОСТ 16833;
- арахіс згідно з ГОСТ 17111;
- горіхи ліщини згідно з ГОСТ 5531
- горіхи мигдалю солодкого згідно з ГОСТ 16830 або ГОСТ 16831;
- горіхи фундуку згідно з ГОСТ 16834 або ГОСТ 16835.

5.3.3 Для виробництва морозива застосовують цукор, мед, кондитерські вироби та крохмале-патокові продукти:

- цукор-пісок, цукор рідкий, (цукровий сироп) згідно з ДСТУ 2316, ДСТУ 3357;
- мед натуральний згідно з ДСТУ 4497;
- цукор ванільний згідно з ДСТУ 1009;

- глюкоза кристалічна гідратна згідно з ДСТУ 4464;
- мармелад згідно з ДСТУ 4333;
- шоколад згідно з ДСТУ 3924;
- какао порошок згідно з ДСТУ 4391;
- шоколадна маса та шоколадна глазур для морозива згідно вимогам цього стандарту;
- ароматична глазур та ароматичне покриття для морозива згідно вимогам цього стандарту;
- фруктове (овочево) покриття для морозива згідно вимогам цього стандарту;
- печиво згідно з ДСТУ 3781;
- карамель згідно з ДСТУ 3893;
- цукерки згідно з ДСТУ 4135;
- вироби кондитерські пастильні згідно з ДСТУ ГОСТ 6441;
- вафлі для морозива згідно з чинними нормативними документами;
- патока крахмальна згідно з ДСТУ 4498;
- підсолоджувачі: Е-420 - сорбіт, Е-967 – ксиліт, Е-950 – ацесульфам згідно з чинними нормативними документами;
- ванілін згідно з ДСТУ 1009;
- кислота лимонна згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- кислота винна харчова згідно з ГОСТ 21205;
- гліцерин фармакологічний згідно з чинними нормативними документами;
- декстрини згідно з ГОСТ 6034;
- ароматизатори, кондитерські вироби, крохмале-патокові продукти, інші харчосмакові продукти, згідно чинних нормативних документів зарубіжного та вітчизняного виробництва, що дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я на використовування в данній галузі.

5.3.4 Для виробництва морозива використовують яйця та їх продукти:

- яйця курячі харчові згідно з ГОСТ 27583;
- порошок яєчний згідно з ГОСТ 2858;
- продукти яєчні згідно з ГОСТ 30363.

5.3.5 Для виробництва морозива використовують прянощі, мак, кунжут:

- прянощі згідно з чинними нормативними документами;
- коріандр згідно з ГОСТ 29055;
- кориця згідно з ГОСТ 29049;
- горіх мускатний згідно з ГОСТ 29048 або мускатний колір згідно з ГОСТ 29051;
- гвоздика згідно з ГОСТ 29047;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- шафран згідно з чинними нормативними документами;
- мак згідно з ГОСТ 12094;
- кунжут ГОСТ 12095.

5.3.6 Для виробництва морозива використовують чай, каву:

- чай чорний згідно з ГОСТ 1937, ГОСТ 1938;
- чай зелений згідно з ГОСТ 3716;
- кава натуральна згідно з ГОСТ 6805;
- кава натуральна розчинна згідно з ДСТУ 4394;

- кава натуральна із згущеним молоком і цукром згідно з ГОСТ 719;

5.3.7 Для виробництва морозива застосовуються такі види барвників, стабілізаторів, емульгаторів:

- барвники:
- сік журавлини та сік смородини згідно з ГОСТ 656;
- плоди бузини згідно з ГОСТ 21536;
- барвники натуральні харчові згідно з ДСТУ 3845;
- барвники натуральні згідно з чинними нормативними документами:

Е-101 – рибофлавіни, Е-120 – кармін, Е-140 – хлорофіли, Е-141 – мідні комплекси хлорофілів, Е-150а – цукровий колер І простий, Е-150в – цукровий колер ІІ, Е-150с – цукровий колер ІІІ, Е-150d – цукровий колер ІV, Е-160а – каротини, бета-каротин, екстракти натуральних каротинів, Е-160с – маслосмоли паприки, екстракт паприки, капсофук-син, капсантен, Е-162 – червоний буряковий, Е-163 – антоціани, екстракт із шкірочки винограду, енобарвник, екстракт із чорної смородини, Е-164 – шафран;

- стабілізатори і емульгатори згідно з чинними нормативними документами: Е-401 – альгінат натрія, Е-406 – агар, Е-407 – каррагінан і його натрієва, калієва і амонійна солі, включно фурцеллеран, Е-410 – камедь рожкового дерева, Е-412 – гуарова камедь, Е-415 – ксантанова камедь, Е-417 – тари камедь, Е-322 – лецитини, Е-433 – поліоксиетиленсорбітан моноолеат, Е-440 – пектин, Е-460 – целлюлоза, Е-461 – метилцеллюлоза, Е-466 – карбоксиметилцеллюлоза натрієва сіль, Е-471 – моно-дигліцеріди жирних кислот, Е-473 – ефіри сахарози та жирних кислот, Е-1404 – крохмаль окислений, Е-1450 – ефір крохмалу і натрієвої солі октенілянтраної кислоти;

- агар харчовий (Е 406) згідно з ГОСТ 16280;
- желатин харчовий згідно з ГОСТ 11293;
- крохмаль кукурудзяний сухий згідно з ДСТУ 3976;
- крохмаль картопляний, окрім другого сорту, згідно з ДСТУ 4286;
- борошно пшеничне вищого гатунку згідно з ГОСТ 26574;
- борошно пшеничне вищого гатунку згідно з чинними нормативними документами
- пектин згідно з ГОСТ 29186;

- інші натуральні барвники, стабілізатори, емульгатори, ароматизатори натуральні та ідентичні натуральним згідно чинних нормативних документів вітчизняного та закордонного виробництва, що призначені для виробництва морозива та дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я на використання в даній галузі.

5.3.8 Сировина, напівфабрикати, прянощі, підсолоджувачі, харчосмакові продукти, допоміжні матеріали, які використовують для виготовлення морозива, повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації та мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я на використання в даній галузі.

5.3.9 Допускають застосування сировини, харчосмакових продуктів закордонного виробництва, які не нижчі за якістю і відповідають гігієнічним вимогам до аналогічної продукції вітчизняного виробництва, дозволеної до використання в харчовій промисловості центральним органом виконавчої влади у

сфері охорони здоров'я.

5.3.10 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на виробництво, супроводжують документом, що підтверджує їх відповідність нормативним документам.

5.3.11 Для визначення відповідності якості сировини проводять вхідний контроль продукції згідно з ГОСТ 24297 у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.3.12 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам МБВ № 5061[4] і Сан Пін 8.8.1.2.3.4-000 [13], за вмістом радіонуклідів – вимогам ДР [5].

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва морозива 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 мають бути обладнані вентиляцією у відповідності до СНиП 2.04.05 [7].

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 Контроль за станом довкілля, який включає охорону атмосферного повітря, контроль скидання стічної води і охорону ґрунту, повинен проводитись у відповідності до вимог:

- ДСП 201 [8];
- СанПиН 4630 [9];
- СанПиН 42-128-4690 [10];
- ГОСТ 17.2.3.02.

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування спожиткової тари з продуктом повинно містити наступну інформацію:

- назву морозива;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- товарний знак виробника (за наявності);
- масу нетто, г;
- склад морозива у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувалися у його виробництві;
- калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка,

вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту;

- кінцеву дату споживання “Вжити до” або дату виробництва та строк придатності;

- номер партії;

- умови зберігання;

- штрих код згідно з ДСТУ 3147 (для спожиткової тари)

- позначення цього стандарту.

Примітка 1. Допускається наносити іншу інформацію, яка не суперечить чинному законодавству України.

8.2 На кожен транспортну одиницю наносять маркування, що характеризує продукт, та містить наступні інформаційні дані:

- назву морозива;

- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;

- товарний знак виробника (за наявності);

- кінцеву дату споживання “Вжити до” або дату виробництва та строк придатності;

- умови зберігання;

- номер партії;

- позначення цього стандарту.

Додатково на кожен одиницю транспортної тари наносять наступні інформаційні дані:

а) на транспортну тару з упакованим морозивом:

1) кількість пакувальних одиниць і масу нетто пакувальної одиниці, г;

2) масу нетто морозива в транспортній тарі, г, кг;

б) на транспортний пакет з транспортною тарою, з упакованим морозивом:

1) масу бруто, кг;

2) кількість одиниць транспортної тари.

8.3 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової тари або на торець транспортної тари способом, який забезпечує його чіткість.

8.4 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків “Вантаж, що швидко псується”, “Обмеження температури” „Верх”(для тортів, кексів, рулетів, тощо), “Обережно крихке”.

8.5 Фарба, яку застосовують для нанесення маркування, не повинна мати запаху, не відмарюватися та мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

8.6 Приклад позначення:

“ Морозиво молочне _____ . ДСТУ XXXX:200X
(власна назва, за наявності)

“ Морозиво вершкове _____ . ДСТУ XXXX:200X
(власна назва, за наявності)

“ Морозиво пломбір _____ . ДСТУ XXXX:200X
(власна назва, за наявності)

8.7 Етикетку для морозива для хворих на цукровий діабет узгоджують з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Приклад етикетки для морозива для хворих на цукровий діабет наведено у додатку Г.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Морозиво фасують у спожиткову тару або безпосередньо в транспортну тару.

9.1.1 Маса нетто порції морозива в спожитковій тарі - від 20 г до 2000 г включно.

9.1.2 Морозиво в спожитковій тарі залежно від пакування поділяють:

- на дрібно фасоване, масою нетто порції від 20 г до 250 г;
- крупно фасоване, масою нетто порції від 250 г до 2 000 г.

9.1.3 Маса нетто вагового морозива, фасованого безпосередньо в транспортну тару - від 2 кг до 10 000 г.

9.1.4 Морозиво для хворих на цукровий діабет фасують тільки в спожиткову тару.

9.1.5 Морозиво залежно від формуючого або дозуючого пристрою, форми вафельних виробів (печива) або спожиткової тари має вигляд: брикету, стаканчику, конусу, сендвичу, ріжка та ін.

9.2 Допустимі мінусові відхилення маси нетто в окремих пакувальних одиницях згідно з Р 50-056-96 [6] та таблиці 6.

Т а б л и ц я 6 – Границі допустимих мінусових відхилень маси нетто фасованого морозива

Номінальне значення кількості морозива в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 20 до 50 включно	9,0	-
Понад 50 до 100 включно	-	4,5
Понад 100 до 200 включно	4,5	-
Понад 200 до 300 включно	-	9,0
Понад 300 до 500 включно	3,0	-
Понад 500 до 1000 включно	-	15,0
Понад 1000 до 10 000 включно	1,5	-

Межа відхилень маси нетто в більшу сторону, від номінальної кількості, не нормується.

До маси нетто порції морозива з вафельними виробами входить маса цих виробів, відповідно п.5.2.7.

9.3 Тара, пакувальні матеріали і способи пакування повинні забезпечити збереження якості морозива під час його зберігання, транспортування і реалізації.

Використовуються тара та пакувальні матеріали для контакту з харчовими продуктами згідно з чинними нормативними документами, або з дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

9.4 Згідно з чинними нормативними документами, як спожиткову тару і пакувальні матеріали використовують:

- пакетики з лакованого целофану;
- пакетики з поліпропіленової плівки;
- пакетики з пергаміну;
- пакетики з підпергаміну;
- пакети з поліетиленової плівки для молочних продуктів;
- алюмінієву фольгу;
- алюмінієву кашировану або ламіновану фольгу;
- кульки і конуси з кришками з комбінованих і полімерних матеріалів;
- стаканчики з полістиролу з кришками;
- стаканчики з комбінованого матеріалу з кришками;
- стаканчики з паперу з водостійким покриттям із кришками;
- креманки;
- відерця;
- коробки з картону;
- коробочки, стаканчики, лотки й інші види споживчої тари з полімерних матеріалів із кришками;
- інша тара та пакувальні матеріали, що відповідають вимогам чинної нормативної документації.

10.5 Морозиво масою нетто не більше 150 г у спожитковій тарі з паперу, комбінованих і полімерних матеріалів повинні відпускати споживачеві з дерев'яною паличкою для морозива або з паличкою (ложечкою) з полімерних матеріалів.

9.6 Упаковане в спожиткову тару морозиво укладають у транспортну тару:

- ящики з гофрованого картону;
- ящики з кришками з полімерних матеріалів, багатообігові;
- іншу транспортну тару,

що відповідають вимогам п. 9.4 та чинної нормативної документації.

9.7 Під час пакування фасованого вагового морозива безпосередньо в транспортну тару використовують:

- ящики з гофрованого картону з поліетиленовими мішками-вкладками, з мішками-вкладками з поліетиленової плівки харчових марок або з інших полімерних плівкових матеріалів харчових марок;
- лотки і відра з полімерних матеріалів або нержавіючої сталі з кришками.

Мішки-вкладки після наповнення морозивом заварюють або клеять поліетиленовою стрічкою з липким шаром, або зав'язують шпагатом. Гільзи, лотки і відра - щільно закривають кришками.

9.8 Допускається використання таких видів транспортної тари, спожиткової тари і пакувальних матеріалів згідно з ДСТУ ГОСТ 745, ГОСТ 1760, ГОСТ 7247, ГОСТ 7730, ГОСТ 7933, ГОСТ 7950, ГОСТ 8273, ГОСТ 9421, ГОСТ 10354, ГОСТ 10459, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, ГОСТ 16535, ГОСТ 17308, ГОСТ 18251, ГОСТ 18677, ГОСТ 19360, ГОСТ 20477, ГОСТ 23285,

ГОСТ 24597 та інших видів вітчизняного та закордонного виробництва за умови їхньої відповідності вимогам чинної нормативної документації.

9.9 Картонні ящики з продуктом (на стиках) повинні бути обклеєні паперовою або полімерною стрічкою з липким шаром або скріплені металевими скріпками.

Полімерні ящики, лотки, відра і гільзи з морозивом повинні бути опломбовані.

9.10 Для формування транспортного пакету використовують пласкі піддони.

Ящики з продукцією необхідно укладати на піддони так, щоб було видно маркування не менше однієї одиниці транспортної тари з кожної бокової сторони транспортного пакету.

Способи укладання транспортного пакету повинні забезпечувати збереження одиниць транспортної тари без деформації.

9.11 Для обандеролювання транспортного пакету використовують термозідальну поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 25951, багат шарові полімерні плівки, що розтягуються, з липким шаром або інші види обандеролюючих матеріалів згідно з чинними нормативними документами, або дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, що забезпечують якість морозива під час зберігання, транспортування та реалізації.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Морозиво транспортують спеціалізованими транспортними засобами, відповідно до правил перевезень вантажів, що швидко псуються, чинними на даному виді транспорту.

10.1.2 Транспортування морозива проводять за умов, що забезпечують підтримку температури морозива в центрі порції не вище мінус 12 °С.

10.1.3 Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати морозиво разом із продуктами, що мають специфічний запах.

10.2 Зберігання

10.2.1 Зберігання морозива на підприємствах-виробниках і холодокомбінатах здійснюють у камерах за температури, що не перевищує мінус 18 °С.

10.2.2 Строк придатності, залежно від температури зберігання, наведено в таблиці 7.

Таблиця 7 - Строки придатності

Назва морозива	Строк придатності, місяців, за температури	
	мінус (18 ± 2)°С	мінус (24 ± 2)°С
Молочне	10	12
Вершкове	10	12
Пломбір	10	12

Назва морозива	Строк придатності, місяців, за температури	
	мінус $(18 \pm 2)^{\circ}\text{C}$	мінус $(24 \pm 2)^{\circ}\text{C}$
Торти, кекси, рулети, тістечка	6	7
Морозиво для хворих на цукровий діабет	2	3

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання і готування проб морозива згідно з ДСТУ ISO 707, ДСТУ ISO 5538, ДСТУ ISO 8197, ГОСТ 26809, ГОСТ 3622, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

11.2 Зовнішній вигляд і колір продукту визначають візуально, консистенцію, структуру і смак морозива – органолептично.

11.3 Визначення масової частки жиру згідно з ГОСТ 5867.

11.4 Визначення масової частки загального цукру в морозиві з частковою заміною цукрози сухими речовинами глюкози, патоки, сухих глюкозних сиропів і інвертного цукру згідно ГОСТ 3628 (згідно методу Бертрана).

Визначення масової частки цукрози згідно з ГОСТ 3628 (згідно йодометричного, поляриметричного методів).

11.5 Визначення масової частки сухих речовин згідно з ДСТУ ISO 3728, ГОСТ 3626.

11.6 Визначення кислотності згідно з ГОСТ 3624.

11.7 Визначення температури згідно з ГОСТ 3622.

11.8 Методика визначення збитості м'якого морозива:

для визначення збитості морозива на виході з фризера використовують стакан ємністю від 50 до 200 см³. Один і той же стакан по черзі зважують пустим, з сумішшю і з морозивом. Стакан повинен бути сухим і чистим. Стакан заповнюють сумішшю, або морозивом врівень з краями. Продукт, що виступає за межі стакана, обережно знімають ложечкою або ножом. При заповненні стакану морозивом не допускаються пустоти.

Збитість морозива (В), % вираховують по формулі:

$$B = \frac{M_2 - M_3}{M_3 - M_1} \times 100,$$

де M_1 - маса пустого стакана, г;
 M_2 - маса стакана з сумішшю, г;
 M_3 - маса стакана з морозивом, г;

11.9 Визначення масових часток харчосмакових продуктів, ароматизаторів, барвників, стабілізаторів і емульгаторів, глазури (шоколаду) у глазурованому морозиві, декоративних харчових продуктів - за фактичною закладкою.

11.10 Масу нетто порції морозива (до 100 г включно) визначають одночасним зважуванням 10 порцій на вагах звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329. За результат вимірювань приймають їх середнє арифметичне значення.

Масу нетто порції морозива (понад 100 до 2000 г включно) і масу нетто морозива, фасованого безпосередньо в транспортну тару, визначають індивідуальним зважуванням на вагах згідно з ГОСТ 29329 звичайного класу точності. Вантажопід'ємність вагів вважається допустимою для зважування, якщо вона перевищує припустиму масу контролюючої одиниці, не більше ніж в 10 разів.

11.11 Мікробіологічні дослідження - згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15.

Виявлення і визначення бактерій групи кишкової палички (коліформних бактерій) згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 30518.

11.12 Виявлення патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерій роду *Salmonella* згідно з ДСТУ IDF 93 A, *L.monocytogenes* згідно ДСТУ ISO 11290 та *Staphylococcus aureus* згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2 проводять за методами, затвердженими органами Держсанепідемнагляду центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, в акредитованих для проведення цих аналізів лабораторіях.

11.13 Визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно - анаеробних мікроорганізмів згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15.

11.14 Визначення дріжджів і пліснявих грибів згідно з ГОСТ 10444.12.

11.15 Визначення ртуті згідно з ГОСТ 26927.

11.16 Визначення свинцю згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.

11.17 Визначення миш'яку згідно з ГОСТ 26930.

11.18 Визначення кадмію згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

11.19 Визначення афлатоксинів B₁, M₁ згідно з ДСТУ EN 12955, МВ №4082[12].

11.20 Періодичність визначення токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків та радіонуклідів здійснюється у відповідності до методичних рекомендацій МР 4.4.4.-108 [11].

11.21 Підготування проб для визначення токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929.

11.22 Пестициди визначають згідно з ГОСТ 23452, антибіотики - згідно з МУ №3049 [14].

11.23 Вміст радіонуклідів визначають відповідно до чинних методик, затверджених у встановленому порядку центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я МУ 5778, МУ 5779.

11.24 Для контролю якості морозива використовують лабораторний посуд та знаряддя згідно з ГОСТ 1770, ГОСТ 25336, ГОСТ 28498, ГОСТ 29227, ваги лабораторні - згідно з ГОСТ 24104.

11.25 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно чинного законодавства України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Морозиво приймають партіями.

12.1.1 Партією вважається будь яка кількість продукції, що виготовлена протягом одного технологічного циклу за єдиними технологічними режимами і яка підтверджена документами, що підтверджують якість і безпеку.

12.1.2 Об'єм вибірки та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 26809.

12.2 Для визначення відповідності якості морозива вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний і періодичний контроль.

12.3 Приймальний контроль проводить лабораторія підприємства - виробника за органолептичними показниками, фізико-хімічними показниками (крім масової частки загальних цукрів), температурою, масою нетто, якістю пакування і маркування в морозиві в кожній партії.

12.4 Збитість морозива визначають в кожній партії.

12.5 Під час періодичного контролю перевіряють:

- масову частку цукрози визначають не рідше двох разів на місяць;
- наявність бактерій групи кишкової палички - не рідше одного разу на 5 діб;
- кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів - не рідше двох разів на місяць;
- наявність пліснявих грибів та дріжджів - один раз на півроку;
- вміст радіонуклідів визначають один раз в квартал.

12.6 Випробування на патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *L.monocytogenes* виконують в 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 контролю на наявність: токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків та радіонуклідів встановлюється у відповідності до методичних рекомендацій про періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки МР 4.4.4.-108 [11].

12.8 Результати випробувань під час періодичного контролювання морозива поширюються на всі партії, що виготовлені за період контролювання (за винятком випадків заміни сировинних компонентів). У разі використання нового виду сировини контролювання готового продукту проводять за всіма показниками.

12.9 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторні випробування подвійної відбірки від тієї самої партії. За умови отримання незадовільних результатів повторного випробування партію бракують.

12.10 Кожну партію морозива супроводжують документом, що засвідчує його якість і безпеку.

12.11 Оригінал документу щодо якості і безпеки морозива залишають на підприємстві-виробнику. Термін зберігання оригіналу посвідчення якості і безпеки повинен перевищувати не менш чим на місяць термін зберігання морозива.

Одержувачеві видають копію посвідчення якості із дійсною печаткою господарського суб'єкту.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості морозива вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання згідно розділу 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності морозива – згідно п.10.2 цього стандарту.

Додаток А (довідковий)

Коди ДКПП (ДК 016)

Т а б л и ц я А.1 Коди за державним класифікатором продукції та послуг (ДК 016)

Назва продукту	Код ДКПП
Морозиво та інший харчовий лід	15.52.10.000
Морозиво вершкове без наповнювача	15.52.10.001
Морозиво вершкове з наповнювачем	15.52.10.002
Торти з морозива	15.52.10.006
Кекси з морозива	15.52.10.007

Додаток Б
(обов'язковий)

Масові частки харчосмакових продуктів у морозиві

Б.1 Масові частки харчосмакових продуктів у морозиві повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці Б.1.

Т а б л и ц я Б.1

Вид морозива	Найменування харчосмакового продукту	Масова частка харчосмакового продукту, %, не менше
Крем-брюле	Сироп крем-брюле	10,0
Шоколадне	Какао-порошок	2,0
З фруктами	Фрукти, продукти переробки фруктів (сік, пюре і ін.)	1,4 (сухих речовин фруктів)
	Чорна смородина, вишня, клюква і продукти їх переробки (сік, пюре й ін.)	1,2 (сухих речовин фруктів)
З фруктами і ароматизатором	Фрукти, продукти переробки фруктів у сполученні з ароматизатором	1,0 (сухих речовин фруктів)
З овочами	Овочі, продукти переробки овочів (сік, пюре й ін.)	1,0 (сухих речовин овочів)
З кавою	Кава швидкорозчинна	0,3
	Витяжка водна з кави	2,0% (від маси морозива) сухої кави
Чайне	Витяжка водна з чаю	1,0% (від маси морозива) сухого чаю
З цикорієм	Витяжка водна з цикорію	1,3%(від маси морозива) сухого цикорію
	Екстракт цикорію	1,0
Яєчне	Яйця курячі	7,0
	Порошок яєчний	2,0
Яєчно-жовткове	Жовток курячого яйця	7,0
Яєчно-білкове	Білок курячого яйця	3,0
З медом	Мед натуральний	3,0
З горіхами (з арахісом)	Ядра горіхів (арахісу) обжарені протерті з цукром (праліне), ядра горіхів (арахісу) обжарені цілі або подрібнені	6,0

Вид морозива	Найменування харчосмакового продукту	Масова частка харчосмакового продукту, %, не менше
З мармеладом	Мармелад (шматочки, крихти)	6,0
З: цукатами, родзинками, курагою	Цукати, родзинки, курага	6,0
З: повітряною кукурудзою, повітряним рисом, круп'яними кульками, маком	Кукурудза повітряна, рис повітряний, круп'яні кульки, мак	2,0
З: шоколадом, шоколадною стружкою, шоколадними крихтами, шоколадно-вафельними крихтами, кокосовою стружкою, кольоровими крихтами, печивом, бісквітом	Шоколад, стружка шоколадна, крихти шоколадні, крихти шоколадно-вафельні, стружка кокосова, крихти кольорові, печиво, бісквіт	4,0
З: мякою карамеллю, джемом, повидлом, варенням, вареним згущеним молоком, топінгом, фруктовим наповнювачем, сиропом крем-брюле	Карамель мяка, джем, повидло, варення, молоко згущене варене, топінг, наповнювач фруктовий (з масовою часткою сухих речовин фруктів не менше 3,0 %), сироп крем-брюле	6,0
Примітка 1. Масова частка харчосмакових продуктів нормована для маси морозива без вафель (печива), декоративних харчових продуктів і глазури (шоколаду) Примітка 2. При використанні декількох харчосмакових продуктів, їх масова частка визначається розрахунковим методом, згідно технологічної інструкції.		

Додаток В
(рекомендований)

Масові частки харчового покриття глазуrowаного морозива

В.1 Масова частка харчового покриття від маси нетто порції глазуrowаного морозива, у тому числі глазуrowаного морозива у вафельних виробах (печиві), приведена в таблиці В.1.

Т а б л и ц я В.1

Найменування харчового покриття морозива	Масова частка харчового покриття, %, не менше	
	при покритті порції морозива глазур'ю (покриттям) повністю	при покритті порції морозива глазур'ю (покриттям) частково
Глазур для морозива з рослинним жиром: шоколадна молочно-шоколадна з ароматом горіхова арахісова	12,0	6,0
Глазур для морозива вершкова: шоколадна молочно-шоколадна кремова з ароматом крем-брюле горіхова арахісова фруктова овочева	12,0	8,0
Шоколадна маса для морозива	24,0	12,0
Покриття фруктове	12,0	6,0
Покриття овочеве		
Покриття ароматичне		
Примітка:1. Зазначені норми поширюють на глазур, у тому числі збиту, без, або з харчосмаковими продуктами (горіхами, арахісом, вафельною крихтою, кокосовою стружкою, повітряним ри-сом і ін.).		

Додаток Г
(обов'язковий)

ПРИКЛАД ЕТИКЕТКИ

Г.1 Етикетка для морозива для хворих на цукровий діабет

Морозиво молочне (вершкове пломбір) “назва” для хворих на цукровий діабет для спеціального дієтичного споживання.

Символ, який характеризує належність продукту до групи виробів для хворих на цукровий діабет.

Назва та повна адреса і телефон виробника, (адреса виробництва).

Товарний знак виробника (за наявності);

Маса нетто, г;

Склад продукту (із зазначенням переліку назв використаних у процесі виготовлення інших продуктів харчування, харчових добавок в порядку зменшення масової частки компонента).

Вміст (розрахунковий) у 100 г продукту: жиру, підсолоджувачів - ксиліту (Е-967), сорбіту (Е-420), ацесульфаму К (Е-950), загального цукру (у перерахунку на сахарозу).

Калорійність та поживна цінність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів морозива.

Кінцеву дату споживання “Вжити до” або дату виробництва та строк при – датності.

Номер партії виробництва.

Умови зберігання.

Штрих код згідно з ДСТУ 3147.

Зазначення нормативної документації .

**Додаток Д
(довідковий)
Бібліографія**

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 ДК 016-97 | Державний класифікатор продукції і послуг |
| 2 ДСП 4.4.4.011-98 | Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України від 11.09.98 № 4.4.4. 011 |
| 3 Сан ПиН 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) |
| 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), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061 |
| 5 ДР – 97 | Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs ¹³⁷ і Sr ⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 25.06.97 № 255 |
| 6 Р 50-056-96 | Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарт України від 18.07.96 № 300 |
| 7 СНиП 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 |
| 8 ДСП 201-97 | Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (для забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 № 201 |
| 9 СанПиН 4630-88 | Санитарные правила и нормы по охране поверхностей от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхонь від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88. № 4630 |
| 10 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 |
| 11 МР 4.4.4.-108-2004 | Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України, |

12 МВ 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікації та визначення афлотоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86 № 4082
13 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
14 МУ №3049-84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначення залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84 № 3049
15 МУ 5778-91	Определение в пищевых продуктах стронция –90 (Визначення в харчових продуктах стронцію-90), затверджені Міністерством охорони здоров'я СССР 04.01. 1991р.
16 МУ 5779-91	Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначення в харчових продуктах цезію-137), затверджені Міністерством охорони здоров'я СССР 04.01.1991р.
ГСТУ 18.11-96	Напівфабрикат какао терте. Технічні умови
ГСТУ 18.13-96	Какао-масло. Технічні умови
ГСТУ 18.22-97	Напівфабрикат. Какао порошок вироблений. Технічні умови.
ГСТУ 18.24-97	Напівфабрикати. Шоколадна маса та шоколадна глазур. Технічні умови.
ГСТУ 46004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови.
ОСТ 10-94-87	Какао-порошок. Технічні умови
ОСТ 13-19-83	Дерев'яні палички для морозива. Технічні умови
РСТ УРСР 1646-88	Барвник червоний з бурякового соку, консервований етиловим спиртом. Технічні умови
РСТ УРСР 2012-91	Барвник буряковий концентрований. Технічні умови

ТУ У 23918284-001-97	Стаканчики з полімерів для харчових продуктів. Технічні умови
ТУ У 13336304.001-95	Тара споживча з полімерних матеріалів для продукції. Технічні умови
ТУ У 13.0281041-224-93	Папір для пакування жировмісних харчових продуктів. Технічні умови
ТУ У 13.0281041-334-97	Пергамін пакувальний. Технічні умови
ТУ У 18.291-95	Коробка з картону для кондитерських виробів, тортів та тістечок. Технічні умови
ТУ У 18.319-95	Етикетки для пакування харчових продуктів (на плівках та комбінованих матеріалах). Технічні умови
ТУ У 18.376-96	Напівфабрикати. Кондитерська глазур; Кондитерська маса для формування Глазур шоколадна. Технічні умови
ТУ У 18.2-0553622.002 – 2003	
ТУ 21 УРСР 232-79	Решітки та прокладки картонні пакувальні. Технічні умови
ТУ У 46.39. ГО.007-94	Маслянка згущена з цукром та цикорієм. Технічні умови
ТУ У 46.39. ГО.151-96	Молоко згущене з цукром та цикорієм. Технічні умови
ТУ У 46.39.063-95	Вафлі для морозива. Технічні умови
ТУ У 46.39-110-99	Йогурт. Технічні умови
ТУ 63-102-119-90	Стаканчики з полістирола для пакування молочних продуктів. Технічні умови
ТУ 63-102-123-90	Ящики із коробочного картону для морозива. Тех.-нічні умови
ТУ У 85.02126811-004-99	Папір пакувальний каширований фольгою. Технічні умови
ТУ У 00203571-009-94	Вироби господарського призначення із пластичних мас
ТУ У 00203588.24-94	Плівка поліпропіленова пакувальна. Технічні умови
ТУ У 00204464-99	Відра поліетиленові. Технічні умови
ТУ У 00443 074.001-98	Ящики полімерні багаторазові для молочної продукції. Технічні умови
ТУ У 01553617.001-98	Папір пакувальний ламінований поліетиленом. Технічні умови
ТУ У 035622 18.004-99	Ящики полімерні багатообертові. Технічні умови
ТУ У 13914049.001-97	Стаканчики вафельні. Технічні умови
ТУ У 20050164.002-98	Етикетки для пакування продуктів харчування (на плівці, папері та комбінованих матеріалах). Технічні умови
ТУ У 22380463.001-99	Фольга алюмінієва каширована папером для пакування харчових продуктів. Технічні умови

ДСТУ 4733:2007	
ТУ У 22412950.001-97	Тара універсальна з термопластів. Технічні умови
ТУ У 23918284.001-97	Стаканчики з полімерів для харчових продуктів. Технічні умови
ТУ У 30205902.001-2000	Пломба полімерна. Технічні умови
ТУ У 30216301.001-98	Папір металізований пакувальний для харчових продуктів. Технічні умови
ТУ У 30406297-001-99	Напівфабрикати. Шоколадна глазур та шоколадна маса. Технічні умови

Код УКНД 67.100.40

Ключові слова: морозиво, класифікація, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, масова частка жиру, кислотність, маркування, пакування, транспортування, зберігання, виробник
