
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31661—
2012

ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИМИ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 июля 2012 г. № 50)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 сентября 2012 г. № 374-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31661—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

7 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53505—2009*

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 сентября 2012 г. № 374-ст ГОСТ Р 53505—2009 отменен с 1 июля 2013 г.

© Стандартиформ, оформление, 2014, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ

Технические условия

Mechnikovskaya curdled milk. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованную в потребительскую тару мечниковскую простоквашу (далее — продукт), изготавливаемую из коровьего молока и (или) молочных продуктов и предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт обогащенный.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 3.1.4, 3.1.5, требования к качеству — в 3.1.2, 3.1.3, требования к маркировке — в 3.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 1349¹⁾ Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
- ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством²⁾
- ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию³⁾
- ГОСТ 3623 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
- ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности⁴⁾
- ГОСТ 4495 Молоко цельное сухое. Технические условия⁵⁾
- ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира^{3), 6)}
- ГОСТ 9225 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа⁷⁾
- ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов
- ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10970 Молоко обезжиренное сухое. Технические условия⁸⁾

¹⁾ Действует ГОСТ 33922—2016.

²⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

³⁾ В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 55063—2012, ГОСТ Р 55361—2012.

⁴⁾ В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 54669—2011, ГОСТ Р 55361—2012.

⁵⁾ Действует ГОСТ 34255—2017.

⁶⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51457—99.

⁷⁾ Действует ГОСТ 32901—2014.

⁸⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007.

- ГОСТ 13264 Молоко коровье. Требования при закупках¹⁾
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 23327 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка²⁾
- ГОСТ 23452 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
- ГОСТ 25102 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий³⁾
- ГОСТ 25776 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
- ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов⁴⁾
- ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26809 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу⁵⁾
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 30518⁶⁾ Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ 30519⁷⁾ Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.eurasia.org) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

¹⁾ Действует ГОСТ 31449—2013.

²⁾ Действует ГОСТ 34454—2018.

³⁾ Действует ГОСТ 32012—2012.

⁴⁾ Действует ГОСТ 31904—2012.

⁵⁾ В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 55063—2012, ГОСТ Р 55361—2012.

⁶⁾ Действует ГОСТ 31747—2012.

⁷⁾ Действует ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002).

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 мичниковская простокваша: Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — термостойких молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, и действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе
Консистенция	Однородная, с ненарушенным сгустком, без газообразования

4.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения показателей продукта с массовой долей жира, %	
	от 4,0 до 6,0 включ. (из цельного молока)	от 4,0 до 8,9 включ. (из нормализованного молока)
Массовая доля белка, %, не менее	2,8	2,6
Кислотность, °Т	От 80 до 110 включ.	
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 + 2	

4.1.4 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать установленным требованиям.

4.1.5 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов) продукт при выпуске его в обращение должен соответствовать [1], а также техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 При изготовлении продукта используемое сырье должно быть разрешено к применению.

4.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ 13264;
- молоко обезжиренное-сырье, концентрированное-сырье, сливки-сырье по нормативной или технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сухое по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

- закваски и бактериальные концентраты термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки по нормативной или технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;

- воду питьевую по ГОСТ 2874 (для восстановления сухих молочных продуктов).

4.2.3 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 4.2.2.

4.3 Маркировка

Маркировку проводят в соответствии с требованиями [2].

4.3.1 Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- состав;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- срок годности (час, число, месяц);
- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от ... до...» в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, [2] с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.3.3 Информационные данные указывают на русском языке и государственных языках, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям [3].

4.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

4.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки и/или транспортной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной тары без их деформации.

4.4.6 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

4.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

5.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта проводят приемосдаточные испытания в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

5.3 Приемосдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям настоящего стандарта: по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и физико-химическим показателям.

5.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям, ГМО) в соответствии с программой производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

6.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

6.5 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

6.6 Определение массы нетто и температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622.

6.7 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.

6.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка — по ГОСТ 30538;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по ГОСТ 26927.

6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

6.10 Определение антибиотиков — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.

6.12 Определение радионуклидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225, ГОСТ 25102;

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518;

- *staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;

- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12;

- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

6.14 Определение генетически модифицированных организмов — по документам, действующим в стране, присоединившейся к стандарту.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

7.2 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Продукт должен храниться при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.146.2:006.354

МКС 67.100.10

Ключевые слова: простокваша мечниковская, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 01.11.2019. Подписано в печать 14.11.2019. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.

Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru