

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ПАЛОЧКИ СЫРНЫЕ КОПЧЕНЫЕ
Технические условияПИШЛОҚЛИ ДУДЛАНГАН ҚАЛАМЧАЛАРИ
Техникавий шартлар

Дата ведения с _____ 2019 г.
Срок действия до _____ 2023 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на палочки сырные копченые (далее по тексту – палочки), изготовленные из нормализованного или обезжиренного молока путем свертывания белков ферментными препаратами в присутствии молочнокислых бактерий с последующей обработкой белкового сгустка или готовят из брынзы, с последующим копчением, предназначенных для непосредственного употребления в пищу

Требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции при заказе и (или) в другой документации:

«Палочки сырные копченые – O`zDSt _____:2019

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-2015	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. ОТ.
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.011-89	Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
ГОСТ 17.2.3.02-2014	Правила установления допустимых выбросов загрязняющих веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 450-77	Кальций хлористый технический. Технические условия
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
ГОСТ 4168-79	Реактивы. Натрий азотнокислый. Технические условия
ГОСТ 4217-77	Реактивы. Калий азотнокислый. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные. ТУ
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. ОТУ
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 24297-2013	Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.
ГОСТ 24370-80	Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбор для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания

	токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31659 -12	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Solmonella</i> .
ГОСТ 31747-12	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек.
ГОСТ 32031-2012	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i>
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
O`zDSt 8.022-2002	СИ РУз. Общие метрологические требования количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора их соответствием.
O`zDSt 628:2011	Сыры рассольные. Технические условия
O`zDSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
O`zDSt1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия
Сан ПиН 0281:2009	Гигиенические требования к производству молочной продукции.
СанПиН 0283-2010	Гигиенические требования безопасности пищевой продукции
Сан ПиН 0294-2011	Гигиенические нормативы ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны
СанПиН 0300:2011	Санитарные правила и нормы организации сбора, инвентаризации, классификации, обезвреживания, хранения и утилизации промышленных отходов в условиях Узбекистана
Сан ПиН 0324-2006	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
Сан ПиН 0325-2016	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочем месте
Сан ПиН 0326-2016	Санитарные нормы общей локальной вибрации на рабочих местах

Примечание: При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по существующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Палочки сырные копченые должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид Поверхность	Прямоугольные палочки, слегка согнутые и в виде косичек С чистой, сухой поверхностью без корки и повреждения
Форма палочек: - длина, см - диаметр, не более, см	От 3 до 10 5,0

Форма косичек: - длина, см, не более - диаметр, см, не более	20 5,0
Цвет	От светло-желтого до темно-желтого, однородного по всей массе
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукта, умеренно соленый, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Плотная, слегка слоистая, эластичная

3.2.2 Допускается по согласованию с потребителем выпуск сырных палочек в различных форм

3.2.3 По физико-химическим показателям палочки должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Норма	Методы контроля
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	20,0	ГОСТ 5867
Массовая доля влаги, %, не более	54,0	ГОСТ 3626
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	ГОСТ 3627

3.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в готовом продукте не должно превышать допустимых норм, установленных СанПиН 0283.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Для изготовления палочек должно применяться следующее сырье и материалы, прошедшие входной контроль по ГОСТ 24297, соответствующие требованиям действующей нормативной документации и разрешенное к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- молоко коровье заготавливаемое	- по ГОСТ 13264;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m ³ , без посторонних привкусов и запахов, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготавливаемое	- по ГОСТ 13264;
- молоко цельное сухое	- по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное	- по ГОСТ 10970;
- сыворотка молочная кислотностью не более 100 °Т, без посторонних привкусов и запахов, полученная путем переработки молока коровьего заготавливаемого на сыры рассольные	- по ГОСТ 13264;
- закваска на чистых культурах молочно-кислых бактерий	- по инструкции приготовления и применения заквасок для сыров на предприятиях молочной промышленности, утвержденной в установленном порядке;
- закваски и бактериальные концентраты для сыров	- импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные к применению Минздравом РУз;
- пепсин пищевой говяжий	- по действующей нормативной документации, утвержденной в

	установленном порядке и разрешенный к применению Минздравом РУз;
- сычужный порошок	- по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке и разрешенный к применению Минздравом РУз;
- кальций хлористый технический не ниже 1 сорта	- по ГОСТ 450;
- калий азотнокислый	- по ГОСТ 4217;
- натрий азотнокислый	- по ГОСТ 4168;
- брынза	- по O`zDSt 628;
- соль поваренная пищевая не ниже 1 сорта	- по O`zDSt 1091;
- вода питьевая	- по O`zDSt 950.

3.3.2 Каждая партия сырья, поступающая на производство, должна сопровождаться сертификатом соответствия.

3.3.3 Сырье, используемое для производства палочек, не должно превышать допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, микотоксинов и микробиологических показателей, установленные Сан ПиН 0283.

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую упаковочную единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка типографическим способом, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих данных:

- наименование предприятия-изготовителя и (или) товарный знак (при наличии), адрес (юридический и фактический), телефон;
- наименование продукта;
- состав продукта (ингредиенты);
- масса нетто, g;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- сведения о сертификации;
- штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- надписи для продукции реализуемой только в пределах Узбекистана - «O`zbekistonda ishlab chiqarilgan», поставляемой для экспорта - «Made in Uzbekistan».

3.4.2 Маркировка транспортной тары должна производиться на одну из торцевых сторон с помощью трафарета или наклеивания этикетки с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» по ГОСТ 14192 и должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя и (или) товарный знак (при наличии), адрес (юридический и фактический), телефон;
- наименование продукта;
- масса нетто упаковочной единицы, g;
- количество упаковочных единиц, шт.;

- масса брутто, kg;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- надписи для продукции реализуемой только в пределах Узбекистана - «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan», поставляемой для экспорта - «Made in Uzbekistan».

3.4.3 Информация на маркировке должна быть указана на Государственном языке.

3.4.4 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности конкретизируются в технологической инструкции.

3.5 Упаковка

3.5.1 Палочки вырабатывают массой нетто от 40 до 60 g, в качестве потребительской тары используют:

- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 пакеты (трехслойные, двухслойные) из целлофана по ГОСТ 7730 автоматического вакуумного упаковывания или из других полимерных пленочных материалов пищевых марок, разрешенных к применению Минздравом РУз.

- пакеты по ГОСТ 24370 или по ГОСТ 12302 из бумаги автоматической упаковки или термосваривающиеся с полимерным покрытием или из других полимерных пленочных материалов пищевых марок, разрешенных к применению Минздравом РУз.

3.5.2 Палочки могут быть упакованы в другие виды потребительской тары различной вместимости из различных материалов импортного производства, разрешенных Министерством здравоохранения РУз для контакта с молочными продуктами и обеспечивающих сохранность качества продукта в процессе его транспортирования, хранения и реализации.

3.5.3 Предельно отрицательное отклонение от номинальной массы не должно превышать требований O`zDSt 8.022.

3.5.4 Фасованную продукцию укладывают в ящики из гофрированного картона ГОСТ 13512и ГОСТ 13513, разрешенные к применению Минздравом РУз. Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или другими клеевыми лентами, разрешенными к применению Минздравом РУз.

3.5.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки продукта, должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Минздравом РУз.

3.5.6 Масса нетто продукта должна быть не более 20 kg.

4 Требования безопасности и охраны окружающей среды

4.1Применяемое технологическое оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии.

4.2 Общие требования к производственным процессам по ГОСТ 12.3.002.

4.3 Санитарное состояние цеха, личная гигиена работников, режим обработки технологического оборудования должны соответствовать требованиям по производству молочной продукции Сан ПиН 0281.

4.4 Работающие в производстве должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты по ГОСТ 12.4.011.

4.5 Работающие в производстве должны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с приказом Минздрава Республики Узбекистан №200 от 10.07.2012г, а также курсы по санитарному минимуму.

4.6 Лица, связанные с производственным процессом, должны быть обеспечены спецодеждой и средствами индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011

4.5 К работе по производству допускаются лица, прошедшие стажировку и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

4.6 Требования пожарной безопасности при изготовлении, эксплуатации и хранении по ГОСТ 12.1.004.

4.7 От используемого технологического оборудования в процессе работ, образующие вредные производственные факторы: тепло от агрегата, шум, вибрация должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и правилам (Сан ПиН 0324, Сан ПиН 0325 и Сан ПиН 0326).

4.8 Предельно-допустимая концентрация (ПДК) в воздухе рабочей зоны должна соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.005 и Сан ПиН 0294.

4.9 Производственные отходы должны складироваться и утилизироваться в соответствии с требованиями Сан ПиН 0300.

4.10 Требования охраны окружающей среды по ГОСТ 17.2.3.02.

4.11 Требования к сточным водам согласно ГОСТ 17.4.3.05.

5 Правила приёмки

5.1 Правила приёмки и отбор проб по ГОСТ 26809.

5.2 Палочки принимаются партиями. Каждая партия выпускаемой продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия или другой аттестованной лабораторией, согласно заключенным договорам на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер и дата выдачи удостоверения;
- наименование предприятия-изготовителя, адрес (юридический и фактический), телефон;
- наименование продукта и номер партии;
- количество упаковочных единиц, шт.;
- масса нетто одной упаковочной единицы, g;
- условия хранения;
- срок годности (день, месяц, год);
- дата изготовления (день, месяц, год);
- обозначения стандарта;
- результаты испытаний;
- результаты приемо-сдаточных испытаний;
- отметка о приемки продукции.

5.3 Подлинник удостоверения о качестве должен храниться в отделе сбыта предприятия-изготовителя в течение 1 месяца после истечения срока годности

указанной партии. Копии удостоверения о качестве выдаются потребителю с товарно-транспортной накладной.

5.4 Для проверки соответствия продукции требованиям настоящего стандарта предприятие-изготовитель проводит приемо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

5.5 При приемо-сдаточных испытаниях определяются внешний вид, форма, консистенция, цвет, органолептические показатели, маркировка и упаковка. Испытания проводятся на каждой партии продукции.

5.6 При периодических испытаниях определяются физико-химические показатели согласно таблице 2. Испытания проводятся по договору с аккредитованными лабораториями не реже одного раза в три месяца на продукции, прошедшей приемо-сдаточные испытания.

5.7 Периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей осуществляется в АИЛ по договору. Испытания проводятся не реже одного раза в квартал.

5.8 Если по результатам приемо-сдаточных или периодических испытаний установлено несоответствие продукции требованиям настоящего стандарта, хотя бы по одному из показателей, проводятся повторные испытания по этим показателям на другой выборке удвоенного количества образцов от той же партии продукции. Результаты повторных испытаний являются окончательными. При несоответствии повторной выборки, партия продукции бракуется.

5.9 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории на соответствие требованиям настоящего стандарта и НД НСС Республики Узбекистан.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

6.2 Определение внешнего вида, формы, консистенции, цвета, качества упаковки и правильность маркировки производят визуально.

6.3 Определение вкуса и запаха – органолептически. Органолептическую оценку проводят при температуре плюс $(18\pm 2)^{\circ}\text{C}$ через сутки после выработки.

6.4 Определение размеров производят линейкой металлической по ГОСТ 427.

6.5 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

6.6 Определение влаги по ГОСТ 3626.

6.7 Определение массовой доли хлоридов по ГОСТ 3627.

6.8 Определение массы нетто производят с помощью весов по ГОСТ 29329.

6.9 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

6.9.1 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, ГОСТ 31262 и нижеследующим НД: мышьяка по ГОСТ 26930, меди по ГОСТ 26931, свинца по ГОСТ 26932, кадмия по ГОСТ 26933, ртути по ГОСТ 26927, цинка по ГОСТ 26934.

6.10 Определение микробиологических показателей.

6.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668.

6.10.2 Подготовка проб для микробиологического анализа по ГОСТ 26669.

6.10.3 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 9225 и ГОСТ 31747.

6.10.4 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы по ГОСТ 31659.

6.10.5 Определение *Listeria monocytogenes* по ГОСТ 32031.

6.10.6 Определение *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 10444.2.

6.11 Определение пестицидов по ГОСТ 23452.

6.12 Определение афлотоксина М1 по ГОСТ 30711;

6.13 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161 (цезия) и по ГОСТ 32163 (стронция) или по методическим указаниям, утвержденным Минздравом Республики Узбекистан.

6.14 Определение антибиотиков по методическим указаниям, утвержденным Минздравом Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование палочек осуществляется в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта для молока и молочных продуктов.

7.2 Палочки при погрузке, перевозке и выгрузке должны быть защищены от воздействия атмосферных осадков и прямого воздействия солнечного света.

7.3 Палочки должны храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых складах при температуре не выше плюс $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ и относительной влажности не более 75%. Не допускается хранение изделий совместно с продуктами, имеющими специфический запах.

7.4 Ящики с продуктом должны быть уложены на стеллажи штабелями. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла должно быть не менее 1 м.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок годности продукта со дня выработки не более 25 суток.

8.3 Сроки годности продукции более указанных в п. 8.2 устанавливаются Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан и указываются в технологической инструкции, в зависимости технического уровня технологического процесса и результатов испытаний.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 92 2512

ОКС 67.100.30

Ключевые слова: стандарт, палочки сырные, нормативные документы, технические требования, правила приёмки, методы испытаний, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя.

