

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Курты
Технические условия
Қуртлар
Техникавий шартлар

Дата введения с «___» _____ 2019 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на курты (далее по тексту – курты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для реализации в торговой сети.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы.

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.1.007-76	Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.061-81	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования.
ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. Технические условия.
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.
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 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия.
ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для

	микробиологических анализов.
ГОСТ26809.1-2014	Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты.
ГОСТ26809.2-2014	Молоко и молочная продукция. Правила приемки, отбор проб и подготовка их к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты.
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. Метод определения цинка
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия.
ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
O`z DSt 8.022:2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
O`zDSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
O`zDSt 1223:2009	Катык из коровьего молока. Технические условия.
СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.
СанПиН 0296-11	Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок
СанПиН 0324-16	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
СанПиН 0325-16	Санитарные нормы допустимых уровни шума на рабочих местах.
СанПиН 0326-16	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.
UzTR.476-021:2017	ОТР. О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией
UzTR.490-022:2017	ОТР. О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки

Примечание- При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующем информационном пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измеренным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положения, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЕ

3.1 Курты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываются по рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденным в установленном порядке.

3.3.1 Курты изготавливаются в следующем ассортименте:

- курты (классический и копченый);
- курты со вкусоароматическими добавками;
- курты с пряностями.

3.2 Характеристики

3.2 По органолептическим показателям курты должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика куртов		
	классический и копченый	со вкусоароматическими добавками	с пряностями
Внешний вид	Различной формы (круглая, квадратная, ромбик, цилиндр, конус)		
Консистенция	Однородная масса без крупинок жира, белка и механических включений		
Вкус и аромат	Чистый, кисло-молочный, без постороннего запаха и привкуса (для копченного с привкусом и запахом копчения)	Кисло-молочный, соответствующий запаху и вкусу применяемых добавок	
Цвет	От белого до кремового (для классического) От светло-желтого до темно-желтого (для копченного)	Соответствующий применяемым добавкам	

3.2.2 По физико-химическим показателям курты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование	Нормы
Массовая доля влаги, % не более	18,0
Массовая доля поваренной соли, % не более	5,0
Массовая доля жира, %	от 1,5 до 6,0
Кислотность, °Т, не более	250
Посторонние включения и плесень	Не допускается

3.2.3 Содержание токсичных элементов, микротоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в продукции «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденных Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан (СанПиН 0283)

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Входной контроль сырья и материалов для производства куртов проводится согласно действующей нормативной документации на сырьё и материалы и должны быть разрешены к применению МЗ РУз.

3.3.2 Для изготовления куртов применяются следующее сырьё и материалы:

- катык – по O`zDSt 1223;
- сузьма (чакка) – по действующему НД;
- соль пищевая йодированная не ниже первого сорта – по O`z DSt 1091;
- вкусоароматические добавки - по действующему НД, по допустимых уровней Минздравом РУз и по сертификату соответствия;
- перец красный молотый – по ГОСТ 29053;
- перец (черный и белый) – по ГОСТ 29050;
- базилик, сушеный молотый – по действующему НД.
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная - по ГОСТ 16732;

3.3.3 Пищевые добавки должны применяться согласно СанПиН 0296.

3.3.4 Сырьё, используемое для производства куртов не должно превышать допустимые уровни содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей установленных СанПиН 0283, утвержденных в установленном порядке Минздравом Республики Узбекистан.

3.4 Упаковка

3.4.1 Для потребительской упаковки курта используется полиэтиленовая пленка по ГОСТ 10354 или по сертификату соответствия для вакуумной упаковки, разрешенные к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с пищевыми продуктами. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции.

3.4.2 Масса нетто одного курта от 4 g до 20 g. Фасованную продукцию для реализации в торговой сети упаковывают в потребительскую тару: пакеты из лакированного целлофана по ГОСТ 7730, пакеты из полиэтиленовых материалов пищевых марок по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность массой нетто от 5 g до 1 kg(включительно).

3.4.3 Весовая продукция выпускается массой нетто от 50g до 10 kg.

3.4.4 Потребительскую тару заклеивают способом термоспаивания.

3.4.5 Фасованную продукцию упаковывают в транспортную тару массой не более 10 kg, весовую массой нетто не более 20 kg.

Продукция, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в транспортную тару – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или по ГОСТ 13513.

3.4.6 По согласованию с потребителем допускается упаковка продукции в других нетто массах, обеспечивающие сохранности продукции при транспортирование и хранение.

Весовую продукцию упаковывают в бумажные мешки по ГОСТ 2226.

3.4.7 Тара и упаковочные материалы, применяемые для упаковки, должны быть новыми, чистыми, прочными и сухими без посторонних запахов, незараженных вредителями и разрешенных к применению Минздравом Республики Узбекистан.

3.4.8 Масса нетто куртов в упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

3.4.9 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто или объёма для отдельных упаковочных единиц согласно по O`z DSt 8.022.

3.4.10 Упаковка продукта должна соответствовать требованиям UzTR.476-021.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировку на упаковку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской. Потребительская тара может быть оформлена красочными рисунками и надписями, нанесенными непосредственно на упаковочные материалы или этикетки.

3.5.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары с куртом должна содержать:

- наименование предприятия- изготовителя, форма собственности, товарный знак при наличии, его местонахождение, телефон;
- товарный знак (при наличии);
- наименование продукта и назначение;
- масса нетто, g;
- состав;
- информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- дата изготовления (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- штрих-код с регистрационным номером (при наличии и необходимости);
- надпись: «O`zbekistonda ishlab chiqarilgan» - для продукции, реализуемой в Республике

Узбекистан

- надпись: «Made in Uzbekistan» или на языке страны-импортера - для продукции, предназначенной для экспорта.

3.5.3 Транспортная маркировка с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» по ГОСТ 14192.

3.5.4 Транспортную маркировку наносят путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмываемой и не имеющей запаха краской или путем наклеивания ярлыка.

3.5.5 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующий продукт:

- наименование предприятия- изготовителя, форма собственности, товарный знак при наличии, его местонахождение, телефон;
- товарный знак (при наличии);
- наименование продукта и назначение;
- масса нетто;
- количество упаковочных единиц;
- дата изготовления (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- штрих-код с регистрационным номером (при наличии и необходимости);
- надпись: «O`zbekistonda ishlab chiqarilgan» - для продукции, реализуемой в Республике

Узбекистан

- надпись: «Made in Uzbekistan» или на языке страны-импортера - для продукции, предназначенной для экспорта.

3.5.6 Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта приведена в приложении А.

3.5.7 Маркировка продукта должна соответствовать требованиям UzTR.490-022.

5 ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1 Курты не представляют опасность в процессе изготовления, не токсичны, не выделяют в окружающую среду токсичных веществ и не оказывают вредного влияния на организм человека при непосредственном контакте.

5.2 Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии.

5.3 Санитарное состояние цеха и личная гигиена работников должны соответствовать требованиям санитарных правил.

Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно требованиям «Санитарных правил для предприятий пищевой промышленности».

5.4 Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость, удобство обслуживания и ремонта соблюдения последовательности технологических операций.

5.5 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция – по ГОСТ 12.4.021.

5.6 При производстве должны соблюдать требования безопасности в соответствии с ГОСТ 12.2.061.

5.7 От используемого технологического оборудования в процессе работ, образующиеся вредные факторы: шум, вибрация, температура, должны соответствовать требованиям санитарно-гигиеническим нормам и правилам (СанПиН 0324, СанПиН 0325, СанПиН 0326).

5.8 Персонал на рабочих местах должен находиться в полном комплекте специальной одежды – иметь индивидуальные колпаки, халаты, куртки, которые должны своевременно меняться по мере загрязнения, но не реже одного раз в день.

5.9 Контроль за рабочим местом должен осуществляться по ГОСТ 12.1.007.

5.10 Предварительные и периодические медицинские осмотры сотрудников, занятых при изготовлении продукции, необходимо проводить в соответствии с приказом Минздрава Республики Узбекистана №200 от 10.07.2012

5.11 Требование по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

5.12 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Правила приёмки по ГОСТ 26809.1 и ГОСТ 26809.2

6.2 Курты принимают партиями. Под партией понимают любое количество одного наименования продукции, изготовленное за одну смену, поступивших в одном транспортном средстве и оформленные одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

6.3 Для проверки соответствия курта требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

6.4 Приемо-сдаточные испытания проводят по органолептическим показателям, массы нетто, правильность маркировки и качества упаковки по каждой партии продукции.

6.5 Периодические испытания проводят по показателям таблицы 2 настоящего стандарта не реже одного раза в 3 месяца.

6.6 Контроль готового продукта должен проводится производственной лабораторией предприятия или другой аккредитованной лабораторией, согласно заключенным договорам.

6.7 В случае несоответствия качества продукции требованиям настоящего стандарта организации проводят повторные испытания удвоенного количества образца, взятых из той же партии. При неудовлетворительных результатах повторных испытаний, хотя бы по одному показателю вся партия бракуется и оформляется протоколом.

6.8 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории по всем показателям настоящего стандарта и по НД НСС РУз.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26809.2, ГОСТ 26929, 26668 и ГОСТ 26669.

7.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и правильность маркировки определяют визуально, вкус и аромат – органолептический.

7.3 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 3626.

7.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли соли – по ГОСТ 3627.

7.6 Определение кислотности – по ГОСТ 3624.

7.7 Посторонние включения и плесень определяют визуально.

7.8 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225, ГОСТ 30347.

7.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.10 Определение токсичных элементов:

- определение ртути – по ГОСТ 26927;
- определение мышьяка – по ГОСТ 26930;
- определение меди – по ГОСТ 26931;
- определение свинца – по ГОСТ 26932;
- определение кадмия – по ГОСТ 26933;
- определение цинка – по ГОСТ 26934.

7.11 Определения содержания цезия Cs-137 – по ГОСТ 32161

7.12 Определения содержания стронция Sr-90 – по ГОСТ 32163

7.13 Определение содержания микотоксинов и радионуклидов по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Транспортирование продукции должно производиться в крытых транспортных средствах с соблюдением соответствующих санитарных правил, в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных амбарными вредителями вагонах, контейнерах, автомобилях в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, и имеющими санитарный паспорт, выданный территориальным ЦГСЭН. При перевозке, погрузке и выгрузке продукт должен быть предохранен от атмосферных осадков.

8.2 Не допускается транспортирование продукции совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами или материалами.

8.3 Продукцию хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях. Относительная влажность воздуха в складском помещении должна быть не более 75%, температура воздуха плюс 4 ± 2 °С.

8.4 Ящики с продукцией при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии 0,7 м от стен. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть менее 1 м.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

9.2 Срок годности куртов без вакуумной упаковки – 20 суток, в вакуумной упаковке – 30 суток со дня упаковки.

Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Приложение А

Наименование продукта	Жиры, g	Белки, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kkal
Курты	1,5-6,0	17,0	1,0	95-120

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 972001

ОКС 67.100.10

Ключевые слова: Курты, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, гарантия поставщика, срок годности.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в документе	№ документа	Входящий № сопровод. докум. и дата	Подпись	Дата
	Измененных	Замененных	Новых	Аннулированных					