

ДСТУ 4273:2003

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МОЛОКО ТА ВЕРШКИ СУХІ

Загальні технічні умови

Видання офіційне

Київ
Держспоживстандарт України
2003

ДСТУ

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО Інститутом харчової хімії та технології НАН України і Національною асоціацією “Укрконсервмолоко” Міністерства аграрної політики України.

ВНЕСЕНО Міністерством аграрної політики України

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ наказом Держспоживстандарту України

3 ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності ГОСТ 1349-85, ГОСТ 4495-97, ГОСТ 10970-87)

4 РОЗРОБНИКИ С.М.Шульга, канд. фіз.-мат. наук; М.Ю.Кучінка, канд. техн. наук; Т.І.Бурикiна; Л.П.Пльченко; С.І.Калієвський.

Право власності на цей документ належить державі
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати цей документ повністю або частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу Державного комітету України з питань
технічного регулювання та споживчої політики заборонено.

Стосовно врегулювання прав власності звертатись до Державного комітету України з питань
технічного регулювання та споживчої політики

ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	2
3 Терміни та визначення.....	4
4 Класифікація.....	5
5 Загальні технічні вимоги.....	5
6 Вимоги безпеки.....	13
7 Вимоги охорони довкілля.....	14
8 Правила приймання.....	14
9 Методи контролю.....	15
10 Транспортування та зберігання.....	16
11 Гарантії виробника	17
12 Додаток А Бібліографія	18
13 Додаток Б Інформаційні данні про харчову і енергетичну цінність продуктів..	20
14 Додаток В Код продукції згідно з ДКПП	21

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МОЛОКО ТА ВЕРШКИ СУХІ

Загальні технічні умови

МОЛОКО И СЛИВКИ СУХИЕ

Общие технические условия

MILK AND CREAM DRY

General Specification

Чинний від

1 Сфера застосування

Цей стандарт поширюється на молоко знежирене сухе, молоко незбиране сухе та вершки сухі (далі по тексту – продукти), що виробляють відповідно з пастеризованого знежиреного молока (або суміші його з масляною), нормалізованого коров'ячого молока, нормалізованих вершків згущенням та подальшим висушуванням.

Продукти призначені для безпосереднього вживання в їжу, для реалізації в торговельній мережі та промислової переробки.

Вимоги до безпеки продукції викладено у 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6; 5.7; 6.1; 6.2; 6.3; 6.4; 6.5; 7.1; 7.2; 7.3; 7.4.

Вимоги цього стандарту є обов'язковими.

Видання офіційне

2 Нормативні посилання

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2296-93 Національний знак відповідності. Форма, розміри і правила застосування

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.010-76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.2.007.0-75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 745-79 Фольга алюминиевая. Технические условия

ГОСТ 1341-84 Пергамент. Технические условия

ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 5958-79 Фанерно-штампованные бочки. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800x1200 мм. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12120-82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия

ГОСТ 13357-87 Ящики дощатые для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13479-82 Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15102-75 Контейнер универсальный металлический закрытый, номинальной массой брутто 5,0 т. Технические условия

ГОСТ 16337-77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23651-79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка

ГОСТ 23676-79 Весы для статического взвешивания. Пределы взвешивания. Метрологические параметры

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25228-82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ДСТУ

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. Метод 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 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246-91 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247-91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248-91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30305.4-95 Продукты молочные сухие. Методики выполнения измерений индекса растворимости

ГОСТ 30305.2-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)

ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

ГОСТ 30305.4-95 Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*

3 Терміни та визначення

У цьому стандарті використані терміни з відповідними визначеннями:

Сухий молочний продукт – сухий молочний продукт, сконцентрований згущенням та наступним сушінням.

Молоко незбиране сухе - продукт, який одержують з нормалізованого пастеризованого коров'ячого молока, сконцентрований згущенням та наступним сушінням.

Молоко знежирене сухе – продукт, який одержують з пастеризованого знежиреного коров'ячого молока або суміші його з масляною згущенням та подальшим висушуванням.

Вершки сухі – продукт, який одержують з нормалізованих згущених вершків висушуванням.

Маслянка - плазма вершків, одержана під час перероблення вершків на масло.

4 Класифікація

4.1 Залежно від сировини, яку застосовують, виробляють:

- молоко знежирене сухе;
- молоко незбиране сухе 20 % та 25 % жирності;
- вершки сухі.

4.2 Залежно від способу сушіння молоко знежирене сухе та молоко незбиране сухе 25 % жирності поділяють на;

- розпилювальне;
- плівкове.

4.3 Молоко незбиране сухе 20 % жирності виробляють тільки на розпилювальних сушильних установках.

4.4 Залежно від органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників молоко незбиране сухе та вершки сухі поділяють на вищий та перший гатунки.*

4.5 Не допускається молоко незбиране сухе та вершки сухі першого гатунку вживати в їжу, реалізувати в торговельній мережі. Таке молоко і вершки направляють на промислову переробку.

5 Загальні технічні вимоги

5.1 Продукти виготовляють відповідно до вимог цього стандарту з додержанням санітарних норм і правил згідно технологічної та технічної документації, затвердженої у встановленому порядку для конкретного виду продукту.

5.2 За органолептичними показниками продукти повинні відповідати вимогам та нормам, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 Органолептичні показники продуктів

Назва показника	Характеристика				
	молоко знежирене сухе		молоко незбиране сухе		вершки сухі
	розпилювальне	плівкове	розпилювальне	плівкове	
Смак і запах	Властивий свіжому пастеризованому знежиреному молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Допускається присмак перепастеризації	Властивий перепастеризованому знежиреному молоку без будь-яких сторонніх присмаків і запахів	Властивий свіжому пастеризованому молоку без сторонніх присмаків і запахів	Властивий перепастеризованому (кип'яченому) молоку без сторонніх присмаків і запахів	Властивий пастеризованим вершкам, без сторонніх присмаків і запахів
Консистенція	Дрібнорозпилений сухий порошок	Сухий порошок з подрібнених плівок	Дрібний сухий порошок, який складається з агломерованих частинок сухого молока. Допускається незначна кількість грудочок, які легко розсипаються при механічній дії	Мілкий сухий порошок з подрібнених плівок, який складається з агломерованих частинок сухого молока	Дрібний сухий порошок. Допускаються грудочки, які легко розпадаються при механічній дії
	Дозволяється незначна кількість крупинок, які легко розпадаються при механічній дії				
Колір	Білий з світлим кремовим відтінком	Від світло-кремового до кремового	Білий з легким кремовим відтінком	Кремовий. Допускаються поодинокі пригорілі частинки	Білий з кремовим відтінком

Примітка. Допускається наявність окремих пригорілих частинок для молока знежиреного сухого в транспортній тарі і молока незбираного сухого першого ґатунку.

5.3 За фізико-хімічними показниками продукти повинні відповідати вимогам та нормам, що наведені в таблиці 2, 3, 4.

Таблиця 2 Фізико-хімічні показники молока знежиреного сухого

Назва показника	Норма		Метод контролю
	в споживчій тарі	в транспортній тарі	
Масова частка вологи, не більше, %:			Згідно з
- молока розпилювального	4,0	5,0	ГОСТ 29246
- молока плівкового	-	5,0	Те саме
Масова частка жиру, не більше, %	1,5	1,5	ГОСТ 29247
Масова частка білка, не менше, %	32,0	-	ГОСТ 23621
Масова частка лактози, не менше, %	50,0	-	ГОСТ 29248
Індекс розчинності сирого осаду, не більше, см ³ :			ГОСТ
- молока розпилювального	0,2	0,4	30305.4
- молока плівкового	-	1,5	Те саме
Кислотність, не більше, °Т	20,0	21,0	ГОСТ 30305.3
Чистота, не нижче, група	I	II	ГОСТ 29245

ДСТУ

Таблиця 3 Фізико-хімічні показники молока незбираного сухого

Назва показника	Норма				Метод контролю
	20 % жирності в транспортній тарі	25 % жирності			
		розпилювального		плівкового	
		в споживчій тарі	в транспортній тарі	в транспортній тарі	
Масова частка вологи, не більше, %	4,0	4,0	4,0	5,0	Згідно з ГОСТ
Масова частка жиру, не менше, %	20,0	25,0	25,0	25,0	ГОСТ 29247
Індекс розчинності сирого осаду, не більше, см ³ :					
- для вищого гатунку	0,3	0,1	0,3	0,3	ГОСТ 29245
- для першого гатунку	0,4	-	0,4	1,5	
Кислотність, не більше, °Т	21,0	17,0	21,0	21,0	ГОСТ 30305.3
Чистота, не нижче, група	II	I	II	II	ГОСТ 29245

Таблиця 4 Фізико-хімічні показники вершків сухих

Назва показника	Норма	Метод контролю
Масова частка вологи, не більше, %	4,0	Згідно з ГОСТ
Масова частка жиру, не більше, %	42,0	ГОСТ 29247
Індекс розчинності сирого осаду, не більше, см ³		ГОСТ 30305.4
- вищого гатунку	0,2	Те саме
- першого гатунку	0,6	“
Кислотність, не більше °Т	20,0	ГОСТ 30305.3

5.4. За мікробіологічними показниками продукти повинні відповідати вимогам, що зазначені в таблиці 5.

Таблиця 5 Мікробіологічні показники продуктів

Назва показника	Норма						Метод контролю
	молоко знежирене сухе		молоко незбиране сухе		вершки сухі		
	в споживчій тарі	в транспортній тарі	вищий гатунок	перший гатунок	вищий гатунок	перший гатунок	
Кількість мезофільних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше	$1,0 \times 10^5$	$5,0 \times 10^4$	$5,0 \times 10^4$	$7,0 \times 10^4$	$5,0 \times 10^4$	$7,0 \times 10^4$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г продукту	Не допускається						Те саме
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту	Не допускається						Інструкц. 1135
<i>S. aureus</i> , в 1 г продукту	Не допускається						ГОСТ 30347

5.5 Вміст токсичних елементів в продуктах повинен відповідати нормам установленим МОЗ України, що зазначені в таблиці 6.

Таблиця 6 Вміст токсичних елементів в продуктах

Назва показника	Норма	Метод контролю
Токсичні елементи, не більше, мг/кг		Згідно з
свинець	0,1 *	ГОСТ 26932
кадмій	0,03	ГОСТ 26933
миш'як	0,05	ГОСТ 26930
ртуть	0,005	ГОСТ 26927
мідь	1,0	ГОСТ 26931
цинк	5,0	ГОСТ 26934
Мікотоксини, не більше, мг/кг:	не доп.	MP № 4082
афлотоксин M ₁	< 0,0005	Те саме
Антибіотики: тетраціклової групи, од/г	< 0,01	MP 3049
пеніцилін, од/г	< 0,01	Те саме
стрептоміцин, од/г	< 0,5	“
Гормональні препарати, мг/кг:	не допускається	MP № 2944
діетилстильбестрол,	0,0002	MP № 3208
естрадіол 17β		
* Примітка. В перерахунку на вихідний продукт		

5.6 Вміст пестицидів у продуктах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.7 Вміст радіонуклідів у продуктах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР-97 [15].

5.8 Вимоги до сировини та матеріалів

5.8.1. Для виробництва молока знежиреного сухого використовують таку сировину:

- молоко коров'яче незбиране не нижче 2-го гатунку згідно з ДСТУ 3662;
- молоко знежирене кислотністю не більше 20⁰T, яке одержане з коров'ячого молока не нижче 2-го гатунку згідно з ДСТУ 3662;
- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла, кислотністю не більше 20⁰T, згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1].

5.8.2 Для виробництва молока незбираного сухого використовують таку сировину:

- молоко коров'яче незбиране не нижче 2-го гатунку згідно з ДСТУ 3662;

- молоко знежирене кислотністю не більше 20°T , одержане з коров'ячого молока не нижче 2-го гатунку згідно з ДСТУ 3662

- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла, кислотністю не більше 20°T , згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1].

- вершки з масовою часткою жиру не більше 40 % і кислотністю плазми не більше 26°T , які одержані з коров'ячого молока не нижче 2-го гатунку згідно з ДСТУ 3662;

5.8.3 Для виробництва вершків сухих використовують таку сировину:

- молоко коров'яче згідно з ДСТУ 3662;

- вершки з масовою часткою жиру не більше 40 % і кислотністю плазми не більше 24°T , які одержані з коров'ячого молока не нижче 2-го гатунку згідно з ДСТУ 3662;

- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла кислотністю не більше 20°T згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1].

5.8.4 Кожну партію сировини і матеріалів, що надходить для виробництва продуктів, супроводжують документом про якість встановленої форми

5.8.5 Для виробництва продуктів необхідно використовувати сировину, в якій масова частка токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, мікробіологічні показники не перевищують максимально допустимі рівні, встановлені МОЗ України.

5.8.6 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати значень, встановлених ДР-97 [15].

5.9 Маркування

5.9.1 Маркування продуктів у споживчій тарі проводять згідно з ГОСТ 23651 з обов'язковим зазначенням:

- загальної назви продукту;

- маси нетто;

- даних про харчову та енергетичну цінність;

- дати виготовлення, кінцевого терміну реалізації або терміну придатності до споживання;

- умов зберігання;

ДСТУ

- знаку відповідності згідно з ДСТУ 2296;
- нанесення штрих-коду EAN згідно з ДСТУ 3147.
- інформації про наявність консервантів.

5.9.2 Транспортне маркування необхідно виконувати згідно з ГОСТ 23651 з нанесенням маніпуляційного знаку “Берегти від вологи” згідно з ГОСТ 14192.

5.9.3 Маркування виконують державною мовою.

5.9.4 В разі постачання продуктів на експорт - маркування згідно з вимогами договору-контракту.

5.10 Пакування

5.10.1 Пакування продукту проводять згідно з ГОСТ 23651.

5.10.2 Для пакування продуктів використовують:

Споживчу тару:

- металеві, комбіновані та інші банки згідно з ГОСТ 12120, ГОСТ 13479 , ГОСТ 5981;
- пачки для сипучих продуктів згідно з чинною нормативно-технічною документацією [2], або іншої нормативної документації, з внутрішнім герметичним пакетом з алюмінієвої фольги згідно з ГОСТ 745, паперу, лавсану, целофану згідно з ГОСТ 7730 або іншого комбінованого полімерного матеріалу, який має дозвіл МОЗ України.

Транспортну тару:

- паперові чотирьох- та п'ятишарові мішки марки НМ згідно з ГОСТ 2226 з мішками-вкладишами з поліетилену;
- фанерно-штамповані бочки згідно з ГОСТ 5958 з мішками-вкладишами з поліетилену, пергаменту згідно з ГОСТ 1341, целофану згідно з ГОСТ 7730;
- ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516 з мішками-вкладишами з поліетилену;
- картонні ящики згідно з ГОСТ 13515 з мішками-вкладишами з поліетилену;
- дошаті ящики згідно з ГОСТ 13380 з мішками-вкладишами з поліетилену;
- картонні навівні барабани згідно з ГОСТ 17065 з мішками-вкладишами з поліетилену згідно з ГОСТ 10354.

Мішки-вкладиші з поліетилену повинні відповідати вимогам ГОСТ 19360 або іншій нормативній документації, а також виготовлятися з плівки марки М згідно з ГОСТ 10354,

товщиною 0,04-0,08 мм з нестабілізованого поліетилену високого тиску згідно з ГОСТ 16337 марки 15802-020 або інших марок, які мають дозвіл МОЗ України для пакування молочних продуктів. Горловину мішка-вкладиша термозварюють або щільно перев'язують подвійним вузлом з перегином.

Допускається інша споживча та транспортна тара, яка має дозвіл МОЗ України, для використання в харчовій промисловості,

5.10.3 Продукти в банках пакують в ящики згідно з ГОСТ 13258, або в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516.

Продукти в споживчій тарі пакують в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512; ГОСТ 13513; ящики з картону згідно з ГОСТ 13515; дощаті ящики згідно з ГОСТ 13357, ГОСТ 13258.

5.10.4 Допустимі відхилення маси нетто в пакувальній одиниці фасованого продукту нормується згідно з рекомендаціями Р 50-056 [16].

5 11.4 Маса нетто продуктів в пакувальній одиниці наведена в таблиці 7.

Таблиця 7 Маса нетто продуктів в пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення Т від номінального значення	
	%	г
250	-	9,0
400	3,0	-
500	-	15,0

6 Вимоги безпеки

6.1 Під час виробництва продуктів слід дотримуватись вимог безпеки, що встановлені в ГОСТ 12.3.002, ДСП 4.4.4011 [4], МБТ и СН 5061 [11, інструкції 14.4.4.077 [13].

6.2 Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ І2.2.003.

6.3 Електробезпека - згідно з ГОСТ 12.2.007.0.

6.4 Вибухова безпека - згідно з ГОСТ 12.1.010.

6.5 Пожежна безпека - згідно з ГОСТ 12.1.004.

7 Вимоги охорони довкілля

7.1 Повітря робочої зони і виробничих приміщень згідно вимог ГОСТ 12.1.005.

7.2 Контроль викидів в атмосферу здійснюється згідно вимог ГОСТ 17.2.3.02.

7.3 Стічні води під час виробництва продукту підлягають очищенню відповідно СанПіН 4630 [6].

7.4 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюється відповідно до СанПіН 42-128-4690 [5].

8 Правила приймання

8.1 Продукти приймають партіями.

8.2 Визначення партії та об'єм вибірки продукту здійснюється за ГОСТ 26809.

8.3 На кожну партію продукту оформляють посвідчення якості, в якому зазначають:

- дату і номер посвідчення;
- назву, юридичну адресу та товарний знак підприємства-виробника;
- повну назву продукту та номер партії;
- кількість місць та масу нетто;
- дані результатів аналізів показників згідно з 5.1 цього стандарту;
- дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.4 Для визначення відповідності якості продуктів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний та періодичний контроль.

8.5 Приймальному контролю підлягає кожна партія продукту за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками; якістю пакування і маркування.

8.6 Періодичному контролю за мікробіологічними показниками підлягає кожна партія продуктів не менше одного разу на місяць.

Періодичність контролю за параметрами безпеки встановлюють відповідно до МВ 5.08.07/1232 [12].

8.7 Аналіз на патогенні мікроорганізми та *Staphylococcus aureus* проводиться в порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими МОЗ України у встановленому порядку.

8.8 В разі незадовільних результатів контролю хоча б за одним з показників проводять повторний аналіз подвійного об'єму вибірки, взятої з тієї ж партії продукту.

Результати повторних аналізів поширюються на всю партію.

В разі незадовільного повтору аналізів, партію продукту бракують повністю.

9 Методи контролю

9.1 Для визначення показників якості та безпеки продуктів використовують такі методи:

- відбір зразків продукту і підготовка їх до аналізу - згідно з ГОСТ 26809
- визначення органолептичних показників продукту - згідно з ГОСТ 29245;

фізико-хімічні показники:

- масова частка вологи - згідно з ГОСТ 29246;
- масова частка жиру - згідно з ГОСТ 29247;
- індекс розчинності – згідно з ГОСТ 30305.4;
- кислотність - згідно з ГОСТ 30305.3;
- група чистоти - згідно з ГОСТ 29245;
- масова частка білка - згідно з ГОСТ 25179;
- масова частка лактози - згідно з ГОСТ 25179;
- токсичні елементи – згідно з ГОСТ 26929, ГОСТ 30178 та відповідно до таблиці 4 цього

стандарту;

- афлатоксин М₁ – згідно з МР 4082 [10];
- пестициди – згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3];
- мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми і бактерії групи кишкових паличок – згідно з ГОСТ 9225;
- патогенні мікроорганізми - згідно з інструкції 1135 [14];
- *Staphylococcus aureus* - згідно з ГОСТ 30347;
- антибіотики - згідно з МР 3049 [8];

ДСТУ

гормональні препарати:

- діетилстильбестрол згідно з МР 2944 [7]:

- естрадіол-17 β - згідно з МР 3208 [9].

Визначення вмісту радіонуклідів проводиться згідно методів, затверджених МОЗ України у встановленому порядку.

9.2 Допускається використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимогам цього стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

10 Транспортування та зберігання

10.1 Зберігання

10.1.1 Продукти зберігають:

- молоко знежирене сухе та вершки сухі за температури від 0 до 10 $^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості повітря не вищій 85 % не більше 8 місяців з дати виготовлення;

- молоко незбиране сухе за температури від 1 до 10 $^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості не вищій 85 % не більше 8 місяців з дати виготовлення;

- вершки сухі за температури від 0 до 20 $^{\circ}\text{C}$ не більше 15 діб з дати виготовлення.

На підприємствах-виробниках допускається зберігати продукти в закритих складах:

- молоко знежирене сухе за температури не вищій 25 $^{\circ}\text{C}$ не більше 20 діб з дати , виготовлення;

- молоко незбиране сухе за температури не нижчій 1 $^{\circ}\text{C}$ та не вищій 20 $^{\circ}\text{C}$ не більше 15 діб з дня виготовлення;

- вершки сухі за температури від 0 до 20 $^{\circ}\text{C}$ не більше 15 діб з дати виготовлення.

10.2 Транспортування

10.2.1 Транспортування продуктів проводять всіма видами транспорту згідно з чинними правилами перевезень продуктів на певному виді транспорту і згідно з правилами транспортних організацій.

10.2.2 Транспортування продуктів залізничним або автомобільним транспортом дозволяється при використанні засобів пакетування згідно з ГОСТ 26663 і засобів кріплення згідно з ГОСТ 21650 або універсальних металевих контейнерів згідно з ГОСТ 15102.

10.2.3 В разі формування транспортних пакетів використовують плоскі дерев'яні піддони згідно з ГОСТ 9557 або ГОСТ 22831.

10.2.4 Ящики з продуктом складають на піддони згідно з ГОСТ 24597.

11 Гарантії виробника

11.1 Виробник гарантує відповідність продуктів вимогам цього стандарту в разі дотримання умов зберігання і транспортування.

11.2 Гарантійний термін зберігання - згідно з 10.1 цього стандарту.

Додаток А
(довідковий)

Бібліографія

- 1 ТУ У 46.39.079-96 Маслянка-сировина. Технічні умови
- 2 ТУ 10.10.684-88 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов для пищевой продукции
- 3 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
- 4 ДСП 4.4.4011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств
- 5 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила и нормы охраны территорий населенных мест
- 6 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения
- 7 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбестрола в продуктах животноводства
- 8 МР № 3049-84 Методические рекомендации по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- 9 МР № 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства
- 10 МР № 4082-86 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
11. МБТ и СН № 5061-89 от 01.08.89 Медико-биологические требования, санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 12 МВ № 5.08.07/1232 от 11.10.95 Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки

13 Інструкція 14.4.4.077 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.01 № 140

14 Инструкция 1135-73 Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях

15 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді

16 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

ДСТУ

Додаток Б
(довідковий)

Інформаційні дані
про харчову та енергетичну цінність продуктів
(в 100 г продукту)

Таблиця Б1

Назва продукту	Харчова цінність, г			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Молоко незбиране сухе	26,0	25,0	37,5	479,0

Таблиця Б2

Назва продукту	Харчова цінність, г			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Молоко знежирене сухе	32,0	1,5	50,0	341,5

Таблиця Б3

Назва продукту	Харчова цінність, г			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Вершки сухі	23,0	42,0	26,3	573,2

Додаток В
(довідковий)

Код продукції згідно з ДКПП

Таблиця В1

Назва продукції	Код ДКПП
Молоко та вершки сухі	15.51.20.700

ДСТУ

УДК 637.12.14

67.100.10

Ключові слова: молоко сухе, вершки сухі, маслянка, показники якості, вимоги безпеки, правила приймання, методи контролю, умови зберігання, гарантії виробника.