
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52685—
2006

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 2—2007/12



Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по национальной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИМС» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 456-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2007

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

II

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Общие технические условия

Process(ed) cheeses.
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плавленые сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Требования, обеспечивающие безопасность плавленых сыров, изложены в разделе 6, требования к качеству — в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 6. Использование значений точности на практике

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51258—99 Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51457—99 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51471—99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стерина

ГОСТ Р 51650—2000 Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.007—76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

Издание официальное

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3145—84 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 4207—75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 5823—78 Реактивы. Цинк уксуснокислый 2-водный. Технические условия

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8677—76 Реактивы. Кальция оксид. Технические условия

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

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 23651—79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29227—91 (ИСО 835-1—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования

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

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B₁ и M₁

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информа-

ционному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52738, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке: Плавленый сыр, технология которого предусматривает последующую пастеризацию или стерилизацию, или копчение, или сушку и т. д.

П р и м е ч а н и е — Температура дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяется разработчиком и приводится в документе, в соответствии с которым он изготавливается.

3.2 колбасный копченый плавленый сыр: Плавленый сыр в форме батона или батончика, подвергнутый копчению.

3.3 колбасный плавленый сыр с ароматом копчения: Плавленый сыр в форме батона или батончика, изготовленный с использованием ароматизатора копчения.

3.4 сладкий плавленый сыр: Плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и/или подсластителей.

4 Классификация

4.1 Плавленые сыры в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют:

- на ломтевые;
- пастообразные.

4.2 Ломтевые и пастообразные плавленые сыры в зависимости от дополнительной обработки подразделяют:

- на плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке;
- плавленые сыры, не подвергнутые дополнительной обработке.

4.3 Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют:

- на стерилизованные;
- пастеризованные;
- сухие;
- копченые.

4.4 Плавленые сыры в зависимости от используемых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на сыры:

- с компонентами, в том числе сладкие плавленые сыры, и/или с ароматизаторами;
- без компонентов и ароматизаторов.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Плавленые сыры изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлен плавленый сыр конкретного наименования, по рецептуре и технологической инструкции (далее — ТИ), согласованной и утвержденной в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности [1].

5.1.2 По химическим показателям плавленые сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

5.1.3 По органолептическим показателям плавленые сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 1

В процентах

Наименование показателя	Значение показателя для плавленых сыров							
	ломтевых				пастообразных			сухих
	не подвергнутых дополнительной обработке	подвергнутых дополнительной обработке		не подвергнутых дополнительной обработке	подвергнутых дополнительной обработке			
		копченых	пастеризованных		стерилизованных	пастеризованных	стерилизованных	
Массовая доля жира в сухом веществе	До 54,0 включ.				От 20,0 до 70,0 включ.			До 51,0 включ.
Массовая доля влаги					От 35,0 до 70,0 включ.			От 3,0 до 7,0 включ.
Массовая доля поваренной соли (кроме сладких плавленых сыров)					От 0,2 до 4,0 включ.			От 2,0 до 5,0 включ.
Массовая доля сахарозы (для сладких плавленых сыров)	До 30,0 включ.	—		До 30,0 включ.				

Таблица 2.

Содержание характеристики для плавленых сыров							
Наименование характеристики	ломтовых			пастообразных			
	не подвергнутых дополнительной обработке	подвергнутых дополнительной обработке		не подвергнутых дополнительной обработке	подвергнутых дополнительной обработке		
		копченых	пастеризованных		стерилизованных	пастеризованных	стерилизованных
Вкус и запах всех плавленых сыров, кроме сладких	Выраженный сырный и/или слегка кисловатый, и/или в меру острый, или кислоломный	В меру острый, с привкусом и запахом или ароматом копчения	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый с привкусом пастеризации	Умеренно выраженный сырный, сливочный, кисловатый или пряный, и/или острый	Умеренно выраженный сырный, сливочный, слегка кисловатый и/или острый с привкусом пастеризации		
Сладких плавленых сыров	При использовании компонентов и/или ароматизаторов — привкус, свойственный внесленным компонентам и/или ароматизаторам или смеси компонентов и ароматизаторов						
	Чистый, молочный, сладкий	—	Сладкий, слегка кисловатый, с привкусом пастеризации и легкой карамелизации	Чистый, молочный, сладкий	Сладкий, слегка кисловатый, с привкусом пастеризации и легкой карамелизации		
Консистенция и вид на разрезе всех плавленых сыров, кроме сладких	При использовании компонентов и/или ароматизаторов — привкус, свойственный внесленным компонентам и/или ароматизаторам или смеси компонентов и ароматизаторов						
	В меру плотная и/или слегка упругая, и/или слегка пластичная	В меру плотная, слегка упругая	Пластичная и/или слегка упругая	Нежная, пластичная, кремообразная	Мелко расплывчатый однородный сухой порошок; допускается незначительное количество легко рассыпающихся комочков		
Однородная, равномерная по всей массе. На разрезе — отсутствие рисунка. При использовании компонентов — с наличием частиц внесленных компонентов. Допускается наличие не более 3 воздушных пустот и нерасплававшихся частиц размером не более 2 мм на разрезе площадью 10 см ² .							

Окончание таблицы 2

Содержание характеристики для плавленых сыров							
Наименование характеристики	ломтевых		пастообразных			сухих	
	не подвергнутых дополнительной обработке	подвергнутых дополнительной обработке		не подвергнутых дополнительной обработке	подвергнутых дополнительной обработке		
		копченых	пастеризованных		пастеризованных		стерилизованных
Консистенция и вид на разрезе сладких плавленых сыров	В меру плотная и/или слегка упругая, и/или слегка пластичная	—	Пластичная и/или слегка упругая	Нежная и/или пластичная, мажущаяся		—	
		Однородная, равномерная по всей массе. На разрезе — отсутствие рисунка. При использовании компонентов — с наличием частиц внесенных компонентов. Допускается наличие не более 3 воздушных пустот и нерасплавившихся частиц размером не более 2 мм на разрезе площадью 10 см ²					
Цвет теста всех плавленых сыров, кроме сладких	От белого до интенсивно желтого. При использовании компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет теста обусловлен цветом внесенных компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей						
	От белого до желтого. При использовании компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет теста обусловлен цветом внесенных компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей	—	От желтого до светлорозового	От белого до желтого	От желтого до светло-коричневого		
сладких плавленых сыров	При использовании компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет теста обусловлен цветом внесенных компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей						

5.1.4 Жировая фаза плавленого сыра должна содержать только молочный жир.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 При изготовлении плавленых сыров сырье и пищевые добавки, используемые для изготовления сыров, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.2.2 Для изготовления плавленых сыров применяют сырье, указанное в таблице 3.

5.2.3 Для изготовления плавленых сыров применяют пищевые добавки, указанные в таблице 4.

Таблица 3

Ингредиенты	Возможность использования для плавленых сыров								
	политесных					пастообразных			сухих
	не подверг- нутых обработке	подвергнутых обработке			не подверг- нутых обработке	подвергнутых обработке			
		копченых	пастери- зованных	стерили- зованных		пастери- зованных	стерили- зованных		
Сыры и сыры для плавления		Да							
Жировые молочные продукты (сливочное масло, сливки, сметана и др.)	Да								
Белковые молочные продукты (творог, сухое молоко и др.)	Да								
Вторичное молоч- ное сырье и продукты его переработки (белко- вые продукты, сыворот- ка и др.)	Да								
Соль поваренная пищевая нейодирован- ная (при необходи- мости)	Да								
Культуры специаль- но подобранных, непатогенных, нетоксиген- ных микроорганизмов и/или их ассоциации	Да								
Ферменты	Да	Нет							
Сахароза и/или под- сластители (для слад- ких плавленых сыров)	Да	Нет	Да						
Пищевые добавки, в т. ч. специи, раститель- ные пряности и их сме- си, ароматизаторы и др.	Да								
Другие пищевые продукты	Да								

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [3].

Таблица 4

Пищевые добавки	Рекомендуемая норма внесения
Соли-плавители и структурообразователи	
Цитраты натрия (Е 331)	До 3,0 % (в пересчете на сухое вещество соли-плавителя) массы готового продукта
Смесь цитрата натрия (Е 331) и цитрата калия (Е 332)	До 2,5 % (в пересчете на сухое вещество соли-плавителя) массы готового продукта
Смесь лимонной кислоты (Е 330) и карбоната натрия (Е 500)	До 3,0 % (в пересчете на сухое вещество соли-плавителя) массы готового продукта
Ортофосфаты натрия (Е 339), фосфаты кальция (Е 341), пирофосфаты натрия (Е 450), трифосфаты натрия (Е 451), полифосфаты натрия (Е 452) по отдельности или в комбинации	До 2,0 % (в пересчете на P_2O_5) массы готового продукта
Смесь цитрата (Е 331) и ортофосфата натрия (Е 339)	До 2,5 % (в пересчете на сухое вещество соли-плавителя) массы готового продукта
Смесь лимонной кислоты (Е 330), карбоната натрия (Е 500), пирофосфата натрия (Е 450), ортофосфата натрия (Е 339), карбоната кальция (Е 170), хлорида натрия	До 2,5 % (в пересчете на сухое вещество) массы готового продукта
Структурообразователи	До 5,0 % (в пересчете на сухое вещество) массы готового продукта
Регуляторы кислотности	
Карбонат натрия (Е 500)	До 1,0 % (в пересчете на сухое вещество) массы готового продукта
Лимонная кислота (Е 300)	До 1,0 % (в пересчете на сухое вещество) массы готового продукта
Красители	
Аннато (натуральный) (Е 160b)	До 10 мг/кг
β -каротин (натуральный) (Е 160a)	До 600 мг/кг
Кармин (натуральный) (Е 120)	До 100 мг/кг
Рибофлавин (натуральный) (Е 101)	Согласно ТИ на плавленный сыр конкретного наименования
Сахарный колер (натуральный) (Е 150a)	Согласно ТИ на плавленный сыр конкретного наименования
Хлорофилл (натуральный) (Е 140)	Согласно ТИ на плавленный сыр конкретного наименования
Тартразин (синтетический) (Е 102)	От 0,0006 % до 0,001 % включ.
Желтый «солнечный закат» (сансет, синтетический) (Е 110)	От 0,0005 % до 0,001 % включ.
Року (синтетический)	От 0,2 % до 0,3 % включ.
Консерванты	
Сорбиновая кислота (Е 200)	До 0,1 % общей массы компонентов
Низин (Е 234)	До 0,015 % общей массы компонентов
Загустители	
Желатин	До 0,2 % общей массы компонентов отдельно или в комбинации
Агар (Е 406)	
Каррагинан (Е 407 и Е 407a)	До 0,8 % общей массы компонентов
Крахмал	До 5,0 % общей массы компонентов
Камедь рожкового дерева (Е 410), гуаровая камедь (Е 412)	До 0,5 % общей массы компонентов

Окончание таблицы 4

Пищевые добавки	Рекомендуемая норма внесения
Антиокислители	
Бутилокситолуол (Е 321)	До 0,02 % к массе жира в плавленом сыре
Кверцетин	Согласно ТИ на плавленый сыр конкретного наименования
Подсластители	
Аспартам (Е 951)	Согласно ТИ на плавленый сыр конкретного наименования
Ацесульфам калия (Е 950)	
Сукралоза (Е 955)	
Цикламат натрия (Е 952)	
Сахарин (Е 954)	
Усилители вкуса	
Глутамат натрия (Е 621)	Согласно ТИ на плавленый сыр конкретного наименования

5.2.4 Допускается использование аналогичного сырья, пищевых добавок и пищевых ароматизаторов отечественного или импортного производства, не уступающих по качественным характеристикам перечисленным и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской тары

5.3.1.1 Маркировка потребительской тары с плавленым сыром — по ГОСТ Р 51074.

Информацию для потребителя представляют непосредственно с продуктом на потребительской таре, этикетке, листе-вкладыше.

Дату изготовления и дату упаковки допускается наносить компостером или штампом.

5.3.1.2 Маркировку плавленых сыров в металлических банках осуществляют по ГОСТ 23651.

5.3.1.3 Если на потребительской таре невозможно нанести необходимый текст информации о плавленом сыре полностью, допускается размещать информацию, его характеризующую, или часть ее по усмотрению изготовителя на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице индивидуальной или групповой потребительской тары, или на групповой потребительской таре.

5.3.2 Маркировка транспортной тары

5.3.2.1 На каждую единицу групповой упаковки или многооборотной тары или транспортной тары, в которую уложен сыр, наносят следующую информацию:

- наименование плавленого сыра;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и, включая страну, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- значение массовой доли жира в сухом веществе, в процентах;
- массу нетто, брутто;
- номер партии;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- количество упаковочных единиц в ящике;
- номер упаковщика;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлен плавленый сыр.

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [3].

5.3.2.2 Маркировку на транспортную тару наносят на одну из торцевых сторон ящика с плавленным сыром путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение.

5.3.2.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги»; «Хрупкое. Осторожно» — для плавленного сыра, упакованного в стеклянные банки.

5.3.3 Маркировка плавленного сыра, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковку плавленных сыров проводят в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания плавленных сыров, должны соответствовать требованиям документов по упаковке пищевых продуктов, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.4.2 Ломтевые плавленные сыры, в том числе сладкие, упаковывают:

- в алюминиевую фольгу — секторы и бруски прямоугольные;
- газопаронепроницаемые полимерные пленки (полиамидные, полиолефиновые и др.) — ломтики, батончики, батоны, блоки;
- стаканчики и коробочки из полимерных, комбинированных материалов или другую оригинальную потребительскую тару.

Ломтевые плавленные сыры, подвергнутые копчению, упаковывают в оболочку «Амисмок» и в оболочки на основе целлофана, пергамента, белкозина, кутизина и других газопаронепроницаемых пленок без нанесения или с нанесением защитного покрытия из сплава на основе углеводов и других составов, создающих герметизацию упаковки.

Пастообразные плавленные сыры, в т. ч. сладкие, упаковывают:

- в алюминиевую фольгу — секторы и прямоугольные бруски;
- полимерные газопаронепроницаемые пленки (полиамидные, полиолефиновые и др.) — батончики, блоки (кроме сладких);
- стеклянные банки;
- стаканчики и коробочки из полимерных, комбинированных или других материалов или другую оригинальную потребительскую тару.

Пастеризованные и стерилизованные плавленные сыры, в т. ч. сладкие, упаковывают:

- в металлические банки;
- стеклянные банки;
- пакеты из комбинированных полимерных металлизированных пленок.

Сухие плавленные сыры, в т. ч. сладкие, упаковывают:

- в полимерные пленки, ламинированную бумагу;
- картонные пачки с полимерным вкладышем;
- металлические банки.

5.4.3 Плавленные сыры, фасованные в газопаронепроницаемые полимерные пленки и оболочки, парафинированию не подлежат.

5.4.4 Плавленные сыры в форме секторов укладывают в коробки из картона, бумаги, полимерных или комбинированных материалов.

Плавленные сыры в форме брусков и упакованные в стаканчики и коробочки могут быть уложены в коробки любой конфигурации.

Для копченых ломтевых плавленных сыров может быть использована групповая упаковка в полимерные мешки-вкладыши из полиэтилена высокого давления.

Для ломтевых плавленных сыров (нарезка) может быть использована индивидуальная и/или групповая упаковка в полимерные материалы.

Допускается укладывать в одну коробку плавленные сыры разных наименований, формы и массы.

5.4.5 В качестве транспортной тары для плавленных сыров используют:

- многооборотные дощатые ящики;
- многооборотные ящики из древесины и из древесных материалов;
- дощатые ящики для консервов;
- ящики из тарного плоского склеенного картона;
- ящики из гофрированного картона;
- полимерные многооборотные ящики;

- бумажные мешки и фанерно-штампованные бочки с мешками-вкладышами из полиэтиленовой пленки (для сухих плавленых сыров).

5.4.6 В каждый ящик укладывают плавленые сыры одного наименования, одинаковой массовой доли жира в сухом веществе, одной массы нетто для брусков и сыров в коробочках — от 2500 до 25000 г включительно; для секторов (без коробок) и для сыров в различной таре из полимерных материалов — до 10000 г включительно.

При укладывании плавленого сыра, упакованного в фольгу, в ящики без коробок между рядами сыра прокладывают листы оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

При упаковывании плавленых сыров, фасованных в тару из полимерных материалов и стекла, на всю высоту ящика помещают картонные прокладки или прокладки из плотной бумаги, или других материалов, предохраняющие упаковку от повреждений.

5.4.7 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.4.8 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлен плавленый сыр конкретного наименования. Все виды упаковки должны обеспечивать сохранность качества плавленых сыров при их транспортировании и хранении.

5.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества и требования к партии фасованных плавленых сыров должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.10 Упаковка плавленого сыра, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в плавленых сырах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

6.2 Микробиологические показатели плавленых сыров не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

7 Правила приемки

7.1 Плавленый сыр принимают партиями.

Партией считают предназначенный для контроля плавленый сыр из сырья одного котла, одного наименования, в однородной таре, с одинаковыми химическими и органолептическими показателями, произведенный на одном предприятии-изготовителе, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленный одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

7.2 Каждая партия выпускаемого плавленого сыра должна быть проверена отделом (лабораторией) технического контроля предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта, санитарных норм и правил и документа на конкретное наименование плавленого сыра, оформленного документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование плавленого сыра;
- наименование и местонахождение (юридический адрес и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- дату отгрузки;
- массу нетто, кг;
- количество упаковочных единиц;

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

- подтверждение соответствия качества и безопасности партии плавленого сыра требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен плавленый сыр конкретного наименования;

- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;

- обозначение настоящего стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование плавленого сыра.

7.3 Для проверки соответствия плавленых сыров требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен плавленый сыр конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

7.4 Прием-сдаточные испытания на соответствие документа, в соответствии с которым изготовлен плавленый сыр конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии плавленого сыра по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы, органолептическим и физико-химическим показателям.

7.5 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов; микробиологические показатели) в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб плавленого сыра к анализу — по ГОСТ 26809, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, [4], [5].

8.2 Внешний вид, цвет, качество упаковки и правильность нанесения маркировки определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

8.3 Определение органолептических показателей плавленого сыра проводят на вторые—третьи сутки после его изготовления при температуре воздуха в помещении $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ и температуре сыра $(18 \pm 2)^\circ\text{C}$, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

8.4 Определение массы плавленого сыра — по ГОСТ 3622.

8.5 Определение количества воздушных пустот и нерасплавившихся частиц

8.5.1 Средства измерений

Нож из нержавеющей стали с шириной лезвия не менее 3 см.

Термометр жидкостный стеклянный с допускаемой погрешностью $\pm 1^\circ\text{C}$ в диапазоне измерения от 0°C до 100°C по ГОСТ 28498.

Допускается применять другие средства измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8.5.2 Выполнение измерений

Определение проводят путем подсчета количества воздушных пустот и нерасплавившихся частиц на разрезе плавленого сыра при температуре продукта не выше 6°C .

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары отбирают один батон или батончик, или одну единицу потребительской тары с плавленным сыром, для плавленого сыра в блоках — одну единицу транспортной тары. В зависимости от формы плавленого сыра, вида используемой тары или упаковочного материала отобранные единицы упаковки разрезают острым ножом следующим образом:

- батоны или батончики: по середине в поперечном направлении;
- брикеты и сектора: параллельно основанию по середине боковой поверхности;
- потребительская тара из полимерных материалов (стаканчики, коробочки и др.): параллельно основанию на расстоянии, равноудаленном от крышки и дна тары;

- стеклянные и металлические банки: после вскрытия косым срезом, удаляя одну из частей среза;

- от плавленого сыра в форме блока: после удаления упаковочного материала на расстоянии не менее 5 см от края отрезают брусок размерами не менее $10 \times 10 \times 10$ см, который разрезают параллельно основанию по середине боковой поверхности.

Проводят непосредственный подсчет количества воздушных пустот и нерасплавившихся частиц на всей поверхности разреза.

8.5.3 Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц N определяют по формуле

$$N = \frac{n}{S} 10, \quad (1)$$

где n — общее количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц на всей площади разреза;

S — площадь разреза, см^2 ;

10 — заданная площадь разреза, см^2 .

8.6 Размер воздушных пустот и нерасплавившихся частиц определяют при помощи измерительной металлической линейки по ГОСТ 427.

8.7 Определение массовой доли жира и массовой доли жира в сухом веществе — по ГОСТ 5867 (раздел 2), в случае разногласий — по ГОСТ Р 51457.

8.8 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626 (разделы 2, 5).

8.9 Массовую долю поваренной соли, сахарозы и других компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур для каждого конкретного наименования плавленого сыра.

При разногласиях в оценке качества плавленого сыра массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 3627 (разделы 2, 3), массовую долю сахарозы — методом, изложенным в 8.10, или по ГОСТ Р 51258.

8.10 Определение массовой доли сахарозы в сладких плавленых сырах

Методика применима для определения в сладком плавленом сыре массовой доли сахарозы в диапазоне от 5,0 % до 30,0 % включительно.

8.10.1 Сущность метода

Метод основан на экстрагировании углеводов теплой водой, осаждении белков и жира, разрушении редуцирующих углеводов под воздействием температуры в щелочной среде и последующем поляриметрическом измерении угла вращения сахарозы.

8.10.2 Требования к выполнению измерений

8.10.2.1 Условия безопасности проведения работ

При проведении измерений необходимо соблюдать требования пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004 и иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009, требования электробезопасности при работе с электроустановками по ГОСТ 12.1.019, требования техники безопасности при работе с химическими реактивами по ГОСТ 12.1.007.

8.10.2.2 Требования к квалификации операторов

Измерения может проводить работник лаборатории технического контроля, имеющий навыки практической аналитической работы и освоивший настоящую методику и Руководство по эксплуатации средств измерений и оборудования.

8.10.2.3 Условия измерений

При подготовке и выполнении измерений необходимо соблюдать следующие условия:

- температура окружающего воздуха, °С 20 ± 5 ;
- относительная влажность окружающего воздуха, %, не более 80;
- атмосферное давление, кПа (мм рт. ст.) от 84 до 106 (от 630 до 795).

8.10.3 Средства измерений, реактивы

Сахариметр с международной сахарной шкалой типа СУ-4, имеющий поляриметрические кюветы рабочей длиной 400 мм и обеспечивающий измерение в международных сахарных градусах при длине волны $\lambda = 589,3$ нм с погрешностью $\pm 0,05$ °С.

Весы лабораторные, среднего класса точности, с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более $\pm 0,02$ г по ГОСТ 24104.

Термометр жидкостный стеклянный с допускаемой погрешностью ± 1 °С в диапазоне измерения от 0 °С до 100 °С по ГОСТ 28498.

Баня водяная с терморегулятором, позволяющим поддерживать температуру от 50 °С до 100 °С, с погрешностью ± 5 °С.

Плитка электрическая с закрытой спиралью, с регулятором нагрева по ГОСТ 14919.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145 или таймер.

Посуда лабораторная из темного стекла.

Колбы мерные 1(2)-100(200,500)-2 по ГОСТ 1770.

Пипетки 1(2,3)-1(2)-2-5(10) по ГОСТ 29227.

Цилиндры 1(3)-25 (50,500) по ГОСТ 1770.

Стаканы В-1(2)-100 ТХС по ГОСТ 25336.

Колбы Кн-1(2)-250 (500)-24/29 ХС по ГОСТ 25336.

Воронки В-56(100)-80 (150) ХС по ГОСТ 25336.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026, марки Ф или ФС или фильтры обеззоленные (синяя лента).

Палочки стеклянные лабораторные оплавленные длиной от 15 до 20 см.

Кальция оксид по ГОСТ 8677.

Кислота уксусная концентрированная или ледяная по ГОСТ 61.

Цинк уксуснокислый 2-водный по ГОСТ 5823, раствор массовой концентрацией 30 г/дм³.

Калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207, раствор массовой концентрацией 15 г/дм³.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается использование других средств измерений с метрологическими характеристиками и вспомогательных устройств с техническими характеристиками не ниже вышеуказанных.

Все используемые реактивы должны быть химически чистыми или чистыми для анализа.

8.10.4 Подготовка к выполнению измерений

8.10.4.1 Приготовление раствора уксуснокислого цинка массовой долей 30 %

Уксуснокислый цинк массой $(150,0 \pm 0,1)$ г растворяют в (300 ± 50) см³ дистиллированной воды при нагревании в водяной бане температурой 60 °С в мерной колбе вместимостью 500 см³. Раствор охлаждают и вносят 12,75 см³ ледяной уксусной кислоты или 22,5 см³ концентрированной уксусной кислоты. Объем раствора в колбе доводят до метки дистиллированной водой, перемешивают.

Раствор при необходимости хранят в темном месте при комнатной температуре 6 мес.

8.10.4.2 Приготовление раствора железистосинеродистого калия массовой долей 15 %

Железистосинеродистый калий массой $(75,0 \pm 0,1)$ г растворяют в (250 ± 50) см³ дистиллированной воды при нагревании в водяной бане температурой 50 °С в мерной колбе вместимостью 500 см³. Раствор охлаждают до комнатной температуры. Объем раствора в колбе доводят до метки дистиллированной водой, перемешивают.

Раствор хранят при температуре 4 °С 1 мес.

8.10.5 Проведение измерений

8.10.5.1 В стакан вместимостью 100 см³ взвешивают навеску плавленого сыра массой $(26,0 \pm 0,1)$ г. Затем к навеске приливают 20—30 см³ дистиллированной воды температурой (55 ± 5) °С, сыр тщательно растирают стеклянной палочкой и переносят жидкость в мерную колбу вместимостью 200 см³. Обработку пробы повторяют два-три раза до полного растворения сыра, затем стакан несколько раз обмывают небольшими порциями дистиллированной воды температурой (55 ± 5) °С, которые также сливают в мерную колбу, при этом объем жидкости не должен превышать 2/3 объема колбы.

Колбу помещают в водяную баню, нагретую до 60 °С, и при этой температуре, периодически перемешивая, выдерживают в течение 10 мин. Колбу с содержимым охлаждают до комнатной температуры водопроводной водой. Вносят по 6 см³ раствора уксуснокислого цинка и раствора железистосинеродистого калия, перемешивая после внесения каждого реактива, не допуская образования пузырьков воздуха. Выдерживают 10 мин при комнатной температуре и объем раствора в колбе доводят до метки дистиллированной водой, перемешивают и фильтруют через бумажный складчатый фильтр в коническую колбу вместимостью 500 см³.

В мерную колбу вместимостью 100 см³ отбирают цилиндром 50 см³ фильтрата, добавляют 0,8 г оксида кальция, помещают колбу в кипящую водяную баню и при постоянном перемешивании круговыми движениями нагревают в течение 5 мин. Содержимое колбы охлаждают водопроводной водой до комнатной температуры, вносят 3 см³ концентрированной или 2 см³ ледяной уксусной кислоты, объем раствора в колбе доводят до метки дистиллированной водой, перемешивают и фильтруют через бумажный складчатый фильтр в коническую колбу вместимостью 250 см³.

П р и м е ч а н и е — Допускается наличие осадка оксида кальция после добавления к раствору уксусной кислоты.

Фильтратом заполняют поляриметрическую кювету рабочей длиной 400 мм, поляризуют без светофильтра и проводят не менее трех отсчетов по шкале сахариметра. Вычисляют среднеарифметическое значение показаний сахариметра, вычисление проводят до второго десятичного знака.

П р и м е ч а н и е — Поляриметрическую кювету перед заполнением ополаскивают не менее двух раз испытуемым раствором.

8.10.5.2 При анализе каждой пробы выполняют два параллельных определения.

8.10.6 Обработка результатов измерений

Массовую долю сахарозы X , %, вычисляют по формуле

$$X = 2PK, \quad (2)$$

где 2 — коэффициент перевода показаний сахариметра в значение массовой доли сахарозы, %/град;

P — показание сахариметра, град;

K — поправка на объем осадка, см³/см³.

Поправки (K) для ассортимента сладких плавленых сыров:

- 1,200 — плавленый сыр массовой долей сахарозы 5,0 %;

- 1,109	—	плавленный сыр	массовой долей сахарозы 9,0 %;
- 0,995	»	»	» 16,0 %;
- 0,986	»	»	» 18,0 %;
- 0,980	»	»	» 20,0 %;
- 0,972	»	»	» 23,0 %;
- 0,968	»	»	» 25,0 %;
- 0,960	»	»	» 30,0 %.

П р и м е ч а н и е — В интервалах между указанными уровнями значений массовой доли сахарозы допускается линейная интерполяция показателей поправки K .

За окончательный результат определения массовой доли сахарозы в плавленом сыре принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений, если выполняется условие (4).

Вычисление проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

8.10.7 Форма представления результатов измерений

Результат измерения в рабочем журнале и документах, предусматривающих его использование, представляют в виде:

$$X \pm \Delta \text{ при } P = 0,95, \quad (3)$$

где X — окончательный результат измерения массовой доли сахарозы в сыре, %;

Δ — значение показателя точности методики — границы, в которых находится абсолютная погрешность методики анализа, %.

8.10.8 Контроль точности результатов анализа

8.10.8.1 Приписанные характеристики погрешности и ее составляющих

Приписанные характеристики погрешности и ее составляющих при $P = 0,95$ приведены в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

В процентах

Диапазон измерений массовой доли сахарозы, %	Повторяемость σ_r	Воспроизводимость σ_R	Предел повторяемости (для двух параллельных определений) r	Предел воспроизводимости (для двух результатов анализа) R	Точность (границы, в которых находится абсолютная погрешность методики) $\pm \Delta$
От 5 до 30 включ.	0,1	0,3	0,3	0,8	0,6

8.10.8.2 Проверка приемлемости результатов измерений, полученных в условиях повторяемости

Проверку приемлемости результатов измерений массовой доли сахарозы в плавленом сыре, полученных в условиях повторяемости (два параллельных определения, $n = 2$) проводят с учетом требований ГОСТ Р ИСО 5725-6 (пункт 5.2.2).

Результаты измерений считаются приемлемыми при условии:

$$|P_{x1} - P_{x2}| \leq r, \quad (4)$$

где P_{x1} , P_{x2} — значения двух параллельных определений массовой доли сахарозы в плавленом сыре, полученных в условиях повторяемости;

r — предел повторяемости, значение которого приведено в таблице 5.

Если условие (4) не выполняется, то проводят повторные измерения и проверку приемлемости результатов измерений в условиях повторяемости в соответствии с ГОСТ Р ИСО 5725-6 (пункт 5.2.2).

8.10.8.3 Проверка приемлемости результатов измерений, полученных в условиях воспроизводимости

Проверку приемлемости результатов измерений, полученных в условиях воспроизводимости (в двух лабораториях, $m = 2$), проводят с учетом требований ГОСТ Р ИСО 5725-6 (подпункт 5.3.2.1).

Результаты измерений, выполненные в условиях воспроизводимости, считаются приемлемыми, если выполняется условие:

$$|B_{x1} - B_{x2}| \leq R, \quad (5)$$

где B_{x1} , B_{x2} — значения определений массовой доли сахарозы в плавленом сыре, полученные в двух лабораториях, в условиях воспроизводимости;

R — предел воспроизводимости, значение которого приведено в таблице 5.

8.11 Определение микробиологических показателей:

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

- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9225;

- патогенные микроорганизмы, в т. ч. бактерии рода *Salmonella*, — по ГОСТ 30519;

- количество плесеней и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

8.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

- ртути — по ГОСТ 26927 и [6];

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

8.13 Определение антибиотиков — по [7]—[9].

8.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M₁) — по ГОСТ 30711, [5] и [10].

8.15 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452, [11]—[13].

8.16 Определение радионуклидов — по [4].

8.17 Массовую долю бенз(а)пирена (для копченых плавленых сыров) определяют по ГОСТ Р 51650.

8.18 Определение массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ Р 52179.

8.19 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе плавленого сыра проводят по ГОСТ Р 51471.

9. Транспортирование и хранение

9.1 Плавленые сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

9.2 Транспортирование плавленых сыров в пакетированном виде — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами.

9.3 Транспортирование и хранение плавленого сыра, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.4 Плавленые сыры хранят при температуре $(2 \pm 2)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 85 %. Плавленый сыр в порошке хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении, при температуре не ниже минус 4°C и не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 85 %.

9.5 Плавленые сыры хранят упакованными в ящики, уложенные штабелями высотой не более 2 м (для картонных ящиков — не более 1,3 м). Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от стен и охлаждаемых батарей на 0,4 м. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Нижние ящики укладывают на деревянные поддоны или решетки.

Хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

9.6 Сроки годности плавленого сыра устанавливает изготовитель в соответствии с [14] и согласовывает в установленном порядке.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.4.551—96 Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство молока и молочных продуктов
- [2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Sr 90 и Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [5] МУК 4.1.787—99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
- [6] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [7] МР 4-18/1890—91 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [8] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [9] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [10] МУ 4082—86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [11] МУ 3151—84 Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
- [12] МУ 4362—87 Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
- [13] МУ 6129—91 Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [14] СанПиН 2.3.2.1324—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.333.94.002.6:006.354

ОКС 67.100.30

Н17

ОКП 92 2515
92 2516

Ключевые слова: сыры плавленые, область применения, термины и определения, классификация, общие технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.10.2007. Подписано в печать 02.11.2007. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,00. Тираж 513 экз. Зак. 801.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.