
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ

(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34352—
2017

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ — СЫРЬЕ
Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. № 52—2017)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1971-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34352—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53438—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (www.gost.ru)

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1971-ст ГОСТ Р 53438—2009 отменен с 1 сентября 2018 г.

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	2
5 Технические требования	2
6 Правила приемки	4
7 Методы контроля	4
8 Транспортирование и хранение	5
Библиография	6

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ — СЫРЬЕ

Технические условия

Milk whey — raw material. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыворотку молочную — сырье (далее — молочная сыворотка), получаемую в качестве побочного продукта при изготовлении сыров, творога и казеина и предназначенную для дальнейшей переработки, а также для использования на кормовые цели.

Требования, обеспечивающие безопасность молочной сыворотки, изложены в 5.1.4 и 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2 и 5.1.3, требования к маркировке — в 5.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 9218—2015 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей.

Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кильдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 23452—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 25179—2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

ГОСТ 26927—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 34352—2017

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклической группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 33526—2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина M1

ГОСТ 33957—2016 Сыворотка молочная и напитки на ее основе. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230—2012 Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии — тандемной масс-спектрометрии (LC-VS/MS)

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 ежегодному информационному указанию «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указания «Национальные стандарты» за текущий год. 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 в соответствии с [1] и [2].

4 Классификация

4.1 Молочную сыворотку, получаемую при изготовлении сыров, творога и казеина подразделяют:

- на подсырную;
- творожную;
- казеиновую.

4.2 Подсырную молочную сыворотку в зависимости от способа посолки сыра подразделяют:

- на несоленую;
- соленую.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Молочная сыворотка должна соответствовать требованиям [1], [2] и настоящего стандарта.

5.1.2 По органолептическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для молочной сыворотки			
	подсырной		творожной	казеиновой
	несоленой	соленой		
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная или полупрозрачная жидкость. Допускается наличие незначительного белкового осадка			

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для молочной сыворотки				
	подсырной		творожной	казеиновой	
	несоленой	соленой			
Цвет	От светло-желтого до бледно-зеленого				
Вкус и запах	Характерный для молочной сыворотки, сладковатый,		Характерный для молочной сыворотки, солоноватый,		
	без посторонних привкусов и запахов				

5.1.3 По физико-химическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для молочной сыворотки			
	подсырной несоленой	подсырной соленой	творожной	казеиновой
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	5,0	6,5	5,0	5,5
Массовая доля лактозы, %, не менее	3,5	3,5	3,5	3,5
Массовая доля белка, %, не менее	0,5	0,5	0,4	0,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	—	1,5	—	—
Титруемая кислотность, °Т, не более	20	20	70	90
Температура, °С, не выше	6			

5.1.4 По микробиологическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см ³ , не более	1 · 10 ⁵
Объем продукта (см ³), в котором не допускаются:	
БГКП	0,01
Патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы)	25
стафилококки <i>S. aureus</i>	0,1
листерии <i>L. monocytogenes</i>	25

5.1.5 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ) молочная сыворотка должна соответствовать нормам, установленным [1] и [2].

5.2 Маркировка

5.2.1 Информацию, соответствующую требованиям [1] и [3], наносят на этикетку или ярлык, которые прикрепляют на крышку транспортной упаковки; для молочной сыворотки в цистернах маркировочный текст указывают в товаросопроводительном документе или прикрепляют к товаротранспортной накладной.

5.2.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей» и «Скоропортящийся груз».

5.3 Упаковка

5.3.1 Транспортная упаковка, используемая для упаковывания молочной сыворотки, должна соответствовать требованиям [4] и документов, в соответствии с которыми она произведена, обеспечивать сохранность качества и безопасности молочной сыворотки при перевозках, хранении и реализации.

5.3.2 Молочную сыворотку, отправляемую с предприятия, разливают в цистерны для пищевых жидкостей — по ГОСТ 9218, металлические фляги — по ГОСТ 5037 и другие виды транспортной упаковки, изготовленные из материалов, допущенных к применению для контакта с пищевыми продуктами на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Транспортная упаковка должна быть чистой, продезинфицированной, не подверженной коррозии.

5.3.4 Крышки фляг и цистерн герметично закрывают и пломбируют.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 33957.

6.2 Молочную сыворотку контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля.

6.3. Массовую долю белка в молочной сыворотке контролируют при возникновении разногласий в оценке ее качества.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 33957, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 33957.

7.3 Определение массовой доли сухих веществ, массовой доли лактозы, массовой доли хлористого натрия, титруемой кислотности и температуры — по ГОСТ 33957.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25179, ГОСТ 23327 (при возникновении разногласий).

7.5 Определение микробиологических показателей:

- количества бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659.

7.6 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.7 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

7.8 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526.

7.9 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.10 Определение диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии — по методам, принятым в установленном порядке, меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

7.11 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Допускается осуществлять контроль показателей сыворотки на соответствие требованиям, указанным в разделе 5, по другим методикам измерений и методам испытаний, включенным в перечни

стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2], которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Молочную сыворотку перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.2 Молочная сыворотка сразу после ее получения должна быть охлаждена до температуры от 0 до 6 °C.

8.3 Транспортирование и хранение молочной сыворотки осуществляют при температуре от 0 до 6 °C.

8.4 Срок годности сыворотки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности молочной сыворотки при температуре от 0 до 6 °C с момента получения до дальнейшей переработки — не более 24 ч, включая продолжительность перевозки.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67)
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881)
- [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769)

УДК 637.344:006.354

МКС 67.100.10

ОКПД2 10.51.55.110

Ключевые слова: молочная сыворотка, подсырная, творожная, казеиновая, область применения, термины и определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Б3 11—2017/190

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 29.01.2018. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 36 экз. Зак. 85.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru