
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31455—
2012

РЯЖЕНКА

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» Российской сельскохозяйственной академии (ГНУ «ВНИМИ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1595-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31455—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартиформ, 2013

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

РЯЖЕНКА**Технические условия**

Ryazhenka. Specifications

Дата введения* — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованную в потребительскую тару ряженку (далее — продукт), изготавливаемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых теплению перед сквашиванием, предназначенную для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4, 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

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

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

ГОСТ 23452—72 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

* Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.

ГОСТ 31455—2012

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

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

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

ГОСТ 30519—97 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 В₁ и М₁

Примечание — 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 информационному 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ряженка: Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция и внешний вид | Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость |
| Вкус и запах | Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации |
| Цвет | Светло-кремовый, равномерный по всей массе |

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Норма | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Массовая доля жира, %, не менее | менее 0,5 (обезжиренный) | 0,5; 1,0; 1,2; 1,5; 2,0; 2,5; 2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5; 4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 3,0 | |
| Кислотность, °Т | От 70 до 110 включ. | |
| Фосфатаза или пероксидаза | Не допускается | |
| Температура продукта при выпуске с предприятия, °С | 4 ± 2 | |
| П р и м е ч а н и е — Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в технологической инструкции в виде диапазона фактических значений («от... до...», %). | | |

5.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламина, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований [1].

5.1.5 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, *Staphylococcus aureus*, бактерии рода *Salmonella*, молочнокислые микроорганизмы) в продукте не должны превышать требований [1].

Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности — не менее 10^7 .

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко обезжиренное — сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки — сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки сухие по ГОСТ 1349 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- закваски и бакконцентраты для ряженки, состоящие из термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- вода питьевая по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.2.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.2.1, 5.2.2.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с [2] со следующим уточнением:

- для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «От... до...», в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира;

- для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать пищевую и энергетическую ценность в диапазоне «От... до...» в процентах или граммах и в джоулях или калориях (или в кратных или дольных единицах указанных величин) соответственно.

5.3.2 Маркировку групповой упаковки, многооборотной и транспортной тары, транспортного пакета — в соответствии с [2] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.3.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям [3] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.4.4 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары без их деформации.

5.4.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества — в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.2 Определение внешнего вида и цвета осуществляют визуально, консистенции, вкуса и запаха проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.1.2.

7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы нетто продукта — по ГОСТ 3622 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.6 Определение кислотности — по ГОСТ 3624 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.7 Определение фосфатазы, пероксидазы — по ГОСТ 3623 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- мышьяка — по ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- ртути — по ГОСТ 26927 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.10 Определение микотоксинов (афлатоксина М₁) — по ГОСТ 30711 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.11 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.12 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.13 Определение содержания ГМО, меламина, диоксинов (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.14 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- *staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 30519 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Продукт хранят при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

Ключевые слова: ряженка, область применения, нормативные ссылки, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 16.01.2013. Подписано в печать 21.03.2013. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 163 экз. Зак. 304.

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.