

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53437—  
2009

---

# СЫРЫ СУЛУГУНИ И СЛОИСТЫЙ

## Технические условия

Издание официальное

Б3\_9—2009/551



Москва  
Стандартинформ  
2010

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### 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 3 декабря 2009 г. № 547-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*

© Стандартинформ, 2010

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

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	3
4 Технические требования . . . . .	3
5 Требования, обеспечивающие безопасность . . . . .	5
6 Правила приемки . . . . .	6
7 Методы контроля . . . . .	6
8 Транспортирование и хранение . . . . .	6
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г сыра . . . . .	8
Приложение Б (рекомендуемое) Пример этикетной надписи на головке и на потребительской упаковке сыра . . . . .	9
Библиография . . . . .	10

СЫРЫ СУЛУГУНИ И СЛОИСТЫЙ

Технические условия

Suluguni and Sloistyi sheeses. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы — Сулугуни, Слоистый (далее — сыры), производимые из молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.1, требования к маркировке — в 4.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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 стеринов

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

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

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52686—2006 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52688—2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия

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

## ГОСТ Р 53437—2009

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 53430—2009 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

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 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 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

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

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. 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. 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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов  $B_1$  и  $M_1$

**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 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 применены термины по нормативному правовому акту Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52738.

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Сыры производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта и ГОСТ Р 52686 по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.1.2 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сулугуни	Низкий цилиндр	—	—	2,5—3,5	15—20	0,5—1,5
		—	—	3—5	10—12	0,5—1,5
Слоистый	Низкий цилиндр	—	—	4—6	18—20	1,0—2,0
	Батон	30—40	—	—	7—9	1,0—3,0

4.1.3 Допускается реализация сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

4.1.4 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для сыра	
	в рассоле	в полимерных материалах
Внешний вид	Сыр, упакованный в тару, залит рассолом  Сыр корки не имеет. Допускается на поверхности легкая слоистость и наличие небольших углублений. Допускается незначительное выделение жира на поверхности сыра	Сыр упакован в полимерные материалы
Вкус и запах	Слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый. Допускается слабо кормовой привкус, легкая горечь. Сыр, изготовленный из овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку	
Консистенция	Слоистая, эластичная, слегка плотная	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет теста	От белого до светло-желтого	

4.1.5 По химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в сухом веществе, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Сулугуни	45,0 ± 1,6	53,0	1,0—5,0
Слоистый	40,0 ± 1,6	53,0	1,0—3,0

4.1.6 Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее 1 сут.

4.1.7 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир.

4.1.8 Наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

## 4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, пищевые добавки, используемые для производства сыров, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

4.2.2 Для производства сыров используют сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

### 4.2.2.1 Основное сырье:

- сырое коровье молоко по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сортов и отвечающее дополнительным требованиям в соответствии с ГОСТ Р 52686;
- обезжиренное коровье молоко кислотностью не более 19 °Т;
- сливки-сырье;
- козье и овчье молоко, отвечающее требованиям ГОСТ Р 52686.

### 4.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты по [3] и другие, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения сухие по ГОСТ Р 52688 и другие животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;
- кальций хлористый (Е509), предназначенный для использования в пищевой и медицинской промышленности;

### 4.2.2.3 Функционально необходимые материалы:

- фунгицидные препараты для обработки поверхности сыра: сорбиновая кислота (Е200), сорбат натрия (Е201), сорбат калия (Е202) и другие фунгицидные препараты, разрешенные к применению в установленном порядке.

4.2.3 Основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, используемые для производства сыров, должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52686.

4.2.4 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2, и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

## 4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку каждой упаковочной единицы (головки, потребительской тары) продукта осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Рос-

сийской Федерации и ГОСТ Р 52686, с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале, предназначенном для реализации сыра.

При маркировке дополнительно указывают следующую информацию. Наименование продукта должно состоять из слова «сыр» с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего (например, Сыр Сулугуни из овечьего молока).

Информационные данные о пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в граммах в расчете на 100 г и энергетической ценности в килокалориях приведены в приложении А, пример этикетной надписи — в приложении Б.

4.3.2 Маркировку транспортной тары и групповой упаковки продукта следует осуществлять в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации и ГОСТ Р 52686.

4.3.3 Сыры, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

#### 4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, укупорочные средства, используемые для упаковывания сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.4.2 Сыры, реализуемые в рассоле головками или фасованные, упаковывают:

- в полимерные банки для пищевых продуктов по ГОСТ Р 51760 и другие емкости из полимерных материалов;

- в бочки из полимерных материалов для пищевых продуктов.

Количество рассола, заливаемого в потребительскую тару, не должно превышать 30 % от массы нетто продукта.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую тару в сувенирном исполнении.

4.4.3 Для упаковывания сыра, реализуемого в полимерных материалах, используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.

Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

4.4.4 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или многооборотные полимерные ящики по ГОСТ Р 51289.

4.4.5 Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.6 Для формирования продукта в групповую упаковку допускается применять термоусадочную пленку.

4.4.7 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки (в случае наличия). Допускается укладка в транспортную тару сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

4.4.8 Масса брутто единицы транспортной тары не должна превышать 20 кг.

4.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного сыра — по ГОСТ 8.579.

4.4.10 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной тары, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

4.4.11 Упаковка сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 5 Требования, обеспечивающие безопасность

5.1 Микробиологические показатели для сыров не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.2 Допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в сырах не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 52686.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [5] и [6].

7.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид определяют путем осмотра выборки, отобранный по ГОСТ 26809.

7.3 Размеры головки сыра конкретного наименования определяют, измеряя размеры одной из головок от каждой единицы транспортной тары, вошедшей в выборку, отобранный по ГОСТ 26809.

7.4 Определение массы сыра — по ГОСТ 3622.

7.5 Определение органолептических показателей сыра проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре воздуха в помещении  $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$  и температуре анализируемого продукта  $(18 \pm 2)^\circ\text{C}$ , измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

7.6 Определение массовой доли жира и массовой доли жира в сухом веществе — по ГОСТ 5867 (раздел 2), при разногласиях — по ГОСТ Р 51457.

7.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.8 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627.

7.9 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [7] — [9].

7.10 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ Р 53430;

- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814;

- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ Р 51921 и [10].

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [11];

- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;

- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [11];

- ртути — по ГОСТ 26927 и [12].

7.12 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина  $M_1$ ) — по ГОСТ 30711, [5] и [13].

7.13 Определение содержания антибиотиков — по [14] — [16].

7.14 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [17] — [19].

7.15 Определение радионуклидов — по [6].

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

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование сыров в пакетированном виде — в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Транспортирование и хранение сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Сыры хранят при температуре от минус  $4^\circ\text{C}$  до  $0^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от  $0^\circ\text{C}$  до  $6^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.4 Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в тару, — в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными шта-

белями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

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

8.5 Сроки годности сыров указаны в таблице 4.

Таблица 4

В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.,		
	упакованного в полимерные материалы	упакованного в многослойные пакеты под вакуумом	реализуемого в рассоле
Сулугуни	25	45	25
Слоистый	25	45	25

8.6 Срок годности сыров может устанавливать или пролонгировать изготовитель в соответствии с [20] в установленном порядке.

Приложение А  
(справочное)

**Информационные данные о пищевой ценности 100 г сыра**

А.1 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г сыра приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Сулугуни	22,0	19,5	285,0
Слоистый	18,8	16,7	236,0

**Приложение Б**  
**(рекомендуемое)**

**Пример этикетной надписи на головке и на потребительской упаковке сыра**

Б.1 Пример этикетной надписи приведен ниже.

Товарный знак (при наличии)	ООО «Сыродельный завод»	Знак обращения на рынке
	152613, Россия, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в	
Тел./факс (48532) 5-39-42		
<p>Сыр Сулугуни ГОСТ Р</p> <p>Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 45,0 %</p> <p>Изготовлен из пастеризованного молока,оваренной пищевой соли, мезофильных и термофильных молочно-кислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция</p> <p>Масса нетто (для потребительской тары)</p> <p>Пищевая ценность 100 г сыра, г: жир — 20,1; белок — 17,9</p> <p>Энергетическая ценность 100 г сыра — 260,0 ккал</p> <p>Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до 85 % включительно</p> <p>Дата производства</p> <p>Годен</p>		

## Библиография

- [1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—03 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] ОСТ 10—053—94 Концентраты лиофилизированные молочнокислых бактерий для производства сыров
- [4] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [5] МУК 4.1.787—99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
- [6] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [7] МУ 2.3.2.2306—07 Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [8] МУК 4.2.2304—07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [9] МУК 4.2.2305—07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
- [10] МУК 4.2.1122—02 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [11] МУК 4.1.986—00 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [12] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [13] 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
- [14] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [15] МР 4-18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [16] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] МУ 3151—84 Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
- [18] МУ 4362—87 Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
- [19] 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
- [20] СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

---

УДК 637.351.47:006.354

ОКС 67.100.30

Н17

ОКП 92 2512

Ключевые слова: сыры, область применения, 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 *Т.И. Кононенко*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 26.02.2010. Подписано в печать 15.03.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 286 экз. Зак. 184.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

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