

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52092—2003 Сметана. Технические условия
Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по
техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 376-ст**

Дата введения 2009—07—01

Раздел 1. Первый абзац после слов «из сливок коровьего молока» дополнить словами: «с добавлением молочных продуктов или без их добавления».

Раздел 2 дополнить ссылками:

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

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

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами»;

заменить ссылки:

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

ГОСТ 17527—86 на ГОСТ 17527—2003;

«ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия» на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 10970—87, ГОСТ Р 50460—92, СанПиН 2.3.2.1078—2001 и их наименования.

Раздел 3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51917 — пункты 4.1 — 4.2» на ГОСТ Р 52738.

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид и консистенция» дополнить словами: «Для продукта с массовой долей жира от 10,0 % до 20,0 % допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью».

Пункт 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 38)

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее				
	10,0; 12,0; 14,0; 15,0; 17,0	19,0; 20,0; 22,0	25,0; 28,0	30,0; 32,0	34,0; 35,0; 37,0; 40,0; 42,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,5	2,3	2,2	2,0
Кислотность, °Т	От 65 до 100 включ.		От 60 до 100 включ.	От 60 до 90 включ.	От 55 до 85 включ.
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2				

Пункты 5.4, 5.5, 5.7.2. Заменить ссылку: СанПиН 2.3.2.1078 на «нормативные правовые акты Российской Федерации».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации».

Пункт 5.7.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

четвертый, восьмой, девятый, десятый абзацы исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для сметаны, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по [1]».

Пункт 5.7.3. Заменить слова: «импортного» на «другого», «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Пункт 5.8.1 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары, групповой упаковки, транспортной тары, многооборотной тары, транспортного пакета в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункты 5.8.2, 5.8.3, 5.8.4 исключить.

(Продолжение см. с. 39)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52092—2003)

Пункт 5.8.5 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.9.2 дополнить ссылкой: ГОСТ 26663.

Пункт 5.9.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.9 дополнить подпунктом — 5.9.5:

«5.9.5 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля».

Пункт 7.5 дополнить ссылкой: ГОСТ 30648.2.

(Продолжение см. с. 40)

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623».

Пункты 7.9—7.11. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия.

(ИУС № 2 2009 г.)
