



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҚАЙТА ҚҰРАМДАЛҒАН КІЛЕГЕЙЛЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ҚАЙМАҚ

Жалпы техникалық шарттар

СМЕТАНА ИЗ РЕКОМБИНИРОВАННЫХ СЛИВОК

Общие технические условия

ҚР СТ 2799-2015

Ресми басылым

**Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)**

Астана



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҚАЙТА ҚҰРАМДАЛҒАН КІЛЕГЕЙЛЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ҚАЙМАҚ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 2799-2015

Ресми басылым

**Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)**

Астана

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серікtestігі ӘЗІРЛЕП ЕҢГІЗДІ

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бүйріғымен **БЕКІТЛІП, ҚОЛДАНЫСҚА ЕҢГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-П Қазақстан Республикасы Занының, «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» 1997 жылғы 11 шілдедегі N 151-І Қазақстан Республикасы Зандарының нормалары жүзеге асырылған

**4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ**

**2022 жыл
5 жыл**

5 ҚР СТ ГОСТ Р 52092-2010 «Қаймак. Жалпы техникалық шарттар» стандартының ОРНЫНА ЕҢГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (аудыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатының ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылыш шыгарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ**ҚАЙТА ҚҰРАМДАЛҒАН КІЛЕГЕЙЛЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ҚАЙМАҚ****Жалпы техникалық шарттар**

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт қайта құрамдалған кілегейден жасалған, тағамға тікелей қолдануға арналған, тұтынушылық қаптамаға қапталған қаймаққа (бұдан әрі – өнім) таралады.

Осы стандарт дәрумендермен, микро- және макроэлементтермен, пробиотикалық дақылдармен және пробиотикалық заттектермен байытылған өнімге қолданылмайды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемесі берілген нормативтік құжаттар қажет:
ҚР СТ 142-97 Сыр сүтінен жасалған кілегей. Дайындау кезінде қойылатын талаптар.

ҚР СТ ISO 707-2011 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу бойынша нұсқаулық.

ҚР СТ 1062-2002 Май. Жалпы техникалық талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Технологиялық нұсқаулықтар мен тәғамдық өнімдерге рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. Таңбалай белгілері.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсиялық вольтамперометрлік әдіспен антибиотиктерді (левомицетин, тетрациклин тобы) анықтау.

ҚР СТ 1732-2007 Сүт және сүт өнімдері. Сапа көрсеткіштерін анықтаудың органолептикалық әдісі.

ҚР СТ 1734-2007 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережесі және сынақ әдістері.

ҚР СТ 1760-2008 Сыр сүті. Техникалық шарттары.

ҚР СТ 2019-2010 Сүт және сүттен қайта өнделген өнімдер. Терминдер мен анықтамалар.

ҚР СТ 2152-2014 Сүт және сүт өнімдері. Жасандылықты анықтау және белгілеу.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азықтық шикізат. Ұытты элементтердін (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш) мөлшерін анықтаудың инверсиялық-вольтамперометрлік әдісі.

ГОСТ 8.579-2002 Өлшеулердің біркелкілігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Кез-келген түрдегі қаптамалардағы белгілі өлшемен тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, белгілі өлшеу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

ГОСТ 1349-85 Сүтті консервілер. Құрғақ кілегей. Техникалық шарттары.

ГОСТ 3622-68 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу және оларды сынаққа дайындау.

ГОСТ 3623-73 Сүт және сүт өнімдері. Пастерленуін анықтау әдістері.

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдықты анықтаудың титриметрлік әдістері.

ГОСТ 4495-87 Қаймағы алынбаган құрғақ сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 5867-90 Сүт және сүт өнімдері. Майды анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.11-89 Тамақ өнімдері. Сүт қышқылды микроағазаларды анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.12-88 Тамак өнімдері. Ашытқыларды және өңездік санырауқұлактарды анықтау әдісі.

ГОСТ 10970-87 Майсыздандырылған күрғақ сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 14192- 96 Жүктөрді таңбалай

ГОСТ 23285-78 Тамак өнімдері мен әйнек ылдыска арналған тасымалдау пакеттері.

Техникалық шарттар.

ГОСТ 23327-98 Сүт және сүт өнімдері. Ақызылдық массалық үлесін анықтау және Қылдауда бойынша жалпы азоттың массалық үлесін елшешу әдісі.

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлорорганикалық пестицидтердің қалдық мөлшерін анықтау әлістері.

ГОСТ 25776-83. Жеке өнім және тұтынушылық ыдыстағы өнім. Термошеккіш пленкаға толпастырып орау.

ГОСТ 26663-85 Тасымалдау пакеттері. Пакеттеу құралдарын қолданумен қаптау. Жалпы техникалық талаптары.

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мышьякты анықтау әдістері

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамак өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Үйтты элементтерді анықтаудың атомдық-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30347-97 Сүт және сүт өнімдері. *Staphylococcus aureus*-ті анықтау әдістері.

ГОСТ 30518-97 Тамак өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформдық бактерияларды) табу және мәлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Үытты элементтерді атомдық-эмиссиялық әдіспен анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. В₁ және М₁ афлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31658-2012. Майсыздандырылған шикі сут. Техникалық шарттары

ГОСТ 31659-2012 Тағамдық өнімдер. *Salmonella* текті бактерияларды анықтау әдісі

ГОСТ 32161-2013 Тамак өнімдері. Цезийдің Cs-137 мәлшерін анықтау әдістері

ГОСТ 32163-2013 Тамак өнімдері. Стронцийдің Sr-90 мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 32262-2013 Тортасы айрылған май және сут майы. Техникалық шарттары.

ГОСТ 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері.

Ескерте – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыншыптауштардың әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік күжаттар» анықтамалық көрсеткіш және сәйкесінше ай сайын басып шығарылатын, ағымдағы жылы жарияланған ақпараттық көрсеткіш бойынша ағымдағы жылға жағдайына қатысты тексерген дүрыс. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылған (өзгерілген) болса, онда осы стандартты пайдалану барысында ауыстырылған (өзгерілген) құжатты басшылықта алу керек. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылмасстан күші жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже сол сілтемені қозғамайтын түргыдан колданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1], КР СТ 2019 бойынша терминдер, сондай-ақ тиісті аныктаамаларымен келесі терминдер колданылды:

3.1 Қайта қурамдаған кілегей: Сүтті және (немесе) оның жеке қурамдас бөліктерін қайта өндөу өнімдерінен және судан өндірілген, сүтті қайта өндөу өнімі.

3.2 Қайта құрамдаған кілегейден жасалған қаймақ: Қайта құрамдаған кілегейді ашытқыш микроагзаларды пайдалану арқылы ашыту жолымен алынған қышқыл сут өнімі.

4 Жіктелуі

Онімді майдың массалық үлесіне байланысты келесі топтарға бөледі:

- майлыштырылғы аз;
- майлыш;
- майлыштырылғы жоғары.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

Онімді [1], [2] бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған гигиеналық талаптарды сақтай отырып КР СТ 1081 сәйкес технологиялық нұсқаулықтар бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірлейді.

5.2 Сипаттамалары

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша өнім 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі мен консистенциясы	Беті жылтыр, біртекті масса
Түсі	Ақ, ақсары реңкпен, біркелкі жайылған түс
Дәмі мен иісі	Таза, сүт қышқылды. Тортасы айрылған майдың дәмі болуына жол беріледі

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша өнім 2 және 3 кестелерде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Нормасы
Өнімдегі майдың массалық үлесі, %:	
- майлыштырылғы аз	10,0 -34,0
- майлыш	35,0 -49,0
- майлыштырылғы жоғары	50,0 -58,0

3-кесте

Көрсеткіштің атауы	Өнім үшін көрсеткіштің мәні		
	майлыштырылғы аз	майлыш	майлыштырылғы жоғары
Ақуыздың массалық үлесі, %, кемі	2,8	2,4	2,2
Қышқылдығы, °Т	60 - 100		60 - 90
Фосфатаза		жол берілмейді	
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі өнімнің температуrasesы, °С:		4±2	

5.2.3 Өнімдегі микроагзалардың (ішек таяқшалары тобы бактерияларының, ашытқылардың, өңедің, патогендік микроагзалардың, оның ішінде сальмонелланың, *S.aureus* стафилококтарының, *L.monoctogenes* листерияларының) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптарынан аспауы тиіс.

5.2.4 Өнімдегі элеуетті қауіп тудыратын заттектердің (ұытты элементтердің, мікотоксіндердің, диоксиндердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауы тиіс.

Жарамдылық мерзімі ішінде 1 г өнімдегі КТБ сүт қышқылды микроагзаларының саны - 10^7 -ден кем емес.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Өнімді өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

5.3.2 Өнімді дайындау үшін келесі шикізаттар қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша екінші сұрыптан төмен емес сиыр сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша майсыздандырылған сүт-шикізат;
- ҚР СТ 142 бойынша сиыр сүтінен жасалған кілегей;
- ГОСТ 4495 бойынша жоғары сұрыптагы қаймагы алынбаған құргак сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша майсыздандырылған құргак сүт;
- ГОСТ 1349 бойынша құргак кілегей;
- ГОСТ 1062 бойынша тұздалмаған сары май;
- ГОСТ 32262 бойынша сүт майы;

- қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша ашытқылар мен бакконцентраттар немесе лактоккіттар мен термофильді сүт қышқылды стрептококктар;

- Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органымен қолдануға рұқсат етілген, қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша отандық және импорттық өндірістің сүт қышқылды бактериялардың таза дақылдарынан алынған ашытқылар;

- қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша бактериялық құргақ ТСК-құрғ. концентраты (*Lastococcus lactis* subps. *Lactis*; *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris* (biovar *diacetylactis*) және *Streptococcus thermophilus*);

- қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша МСК-құрғ. мезофильдік сүт қышқылды стрептококктардың бактериялық құргақ концентраты (*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* (biovar *diacetylactis*), *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* *Streptococcus thermophiles*);

- қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша ТСК-мұзд. (*Streptococcus thermophilus*) бактериялық мұздатылған термофильдік сүт қышқылды стрептококктар концентраты;

- [3] бойынша ауызсу;

- консистенциясын тұрақтандыргыш ретінде, Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органымен белгіленген тәртіпте өнімді өндіру барысында қолдануға рұқсат етілген сүтті қайта өндеуден алынған ақуыз өнімдерін, басқа да функционалдық тұрғыда қажетті компоненттерді пайдалануға жол беріледі.

5.3.3 Өнімді өндіру үшін пайдаланылатын шикізат, оның ішінде тағамдық қоспалар мен толтырғыштарды қолдануға Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органы белгіленген тәртіпте рұқсат етілген болуы тиіс.

5.3.4 Сүт және сүт өнімдерін өндірге арналған шикізат пен қосалқы материалдарға қойылатын талаптар нақты өнім түріне арналған стандарттау бойынша нормативтік күжатта белгіленген болуы тиіс.

5.3.5 Өнімді өндіру кезінде тұрақтандырыштар мен қойылтқыштарды қолдануға жол берілмейді.

5.3.6 Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша 5.3.1 - 5.3.4 тармақтарында көрсетілген талаптардан кем түспейтін отандық және басқа өндірістің ұқсас шикізатын пайдалануға жол беріледі.

5.4 Таңбалануы

5.4.1 Тұтынушылық қаптаманың таңбалануы [4] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

5.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау қаптамасының, тасымалдау пакетінің таңбалануы [1], [4]-пен сәйкестікте, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес, «Қызудан сактау керек», «Тез бұлінетін жұқ» манипуляциялық белгілерін немесе ескертпік жазбаларын салумен жүзеге асырылады.

5.4.3 Мөлдір полимерлік материалмен бандерольдау барысында, таңбалауды топтық қаптаманың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау пакетінің бүйір жақ беттеріне салмауға жол беріледі. Бұл жағдайда таңбалау қызметін тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық қаптамадағы немесе тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмағы туралы ақпаратпен толықтырылған, көрініп тұратын жазбалары атқарады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша параптарға салады немесе кез келген қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.5 Бұып-тую

5.5.1 Өнімді қаптау үшін пайдаланылатын қаптау материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [5] талаптарына және олар сонымен сәйкестікте дайындаған күжаттарға сәйкес келуі және сактау, тасымалдау және өткізу барысында өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуі тиіс.

5.5.2 Топтық қаптау ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

5.5.3 Тасымалдау пакеттерін ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындаіды.

5.5.4 Тасымалдау пакетіне салуды оның эр бүйірінен тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық қаптаманың, және/немесе тасымалдау қаптамасының және/немесе көп айналымдық қаптаманың бірден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндегі етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау пакетіне салуды тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық қаптаманың, және/немесе тасымалдау қаптамасының және/немесе көп айналымдық қаптаманың төменгі қатарларының пішіндерін өзгерпестен сакталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

5.5.5 Таза салмактың нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг-нан көп емес) ГОСТ 8.579-бен сәйкестікте.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Қабылдау ережелері ҚР СТ 1734, ГОСТ 26809 бойынша.

6.2 Өнімді белгіленген тәртіpte бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасымен сәйкестікте, 5-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ҚР СТ 707, ҚР СТ 1734, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809 бойынша жүргізіледі.

7.2 Өнімнің сыртқы түрін, консистенциясын, дәмі мен иісін, түсін анықтауды органолептикалық әдіспен жүргізеді және ҚР СТ 1732 бойынша 5.2.1 тармагының талаптарымен сәйкестікте сипаттайды.

7.3 Өнімнің кәсіпорыннан шығару кезіндегі температурасын ГОСТ 3622 бойынша анықтайды.

7.4 Майдың массалық үлесін ГОСТ 5867 бойынша анықтайды.

7.5 Акуыздың массалық үлесін ГОСТ 23327 бойынша анықтайды.

7.6 Қышқылдығын ГОСТ 3624 бойынша анықтайды.

7.7 Фосфатазаны немесе пероксидазаны ГОСТ 3623 бойынша анықтайды.

7.8 ҚР СТ 2152 бойынша жасандылықты анықтау

7.9 Үйтты элементтердің мөлшерін анықтау:

- ГОСТ 26927 бойынша сынапты;

- ГОСТ 26930 және ГОСТ 30538 бойынша мышьякты;

- ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 және ГОСТ 30538 бойынша корғасынды;

- ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 және ГОСТ 30538 бойынша кадмийді.

7.10 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау:

- ГОСТ 30518, ГОСТ 32901 бойынша ішек таяқшалары тобы бактерияларын;

- ГОСТ 10444.12 бойынша ашықтыны, өңезді;

- ГОСТ 30347 бойынша *Staphylococcus aureus* түрі бактерияларын;

- ГОСТ 31659 бойынша *Salmonella* түрі бактерияларын;

- ГОСТ 10444.11 бойынша сүт қышқылды микроагзаларды.

7.11 ҚР СТ 1505 бойынша антибиотиктердің мөлшерін анықтайды.

7.12 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтердің мөлшерін анықтайды.

7.13 13 Қолданыстағы нормативті құжаттама бойынша митотоксиндерді анықтау.

7.14 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің мөлшерін анықтайды.

7.15 Қолданыстағы нормативті құжаттама бойынша, сүт тектес емес майлармен бұрмаланып анықтайды.

8 Тасымалдау және сақтау

Өнімді мамандандырылған көлік құралдарымен, сол көлік түрінде қолданылатын тез бүлінеттің жүктөрді тасымалдау ережелерімен сәйкестікте тасымалдайды.

9 Өндірушінің кепілдіктері

9.1 Өндіруші, тұтынушы 8-бөліммен сәйкес тасымалдау шарттарын сақтаған жағдайда, өнімнің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

9.2 Өнімнің технологиялық үдеріс аяқталған сәттен бастағандағы жарамдылық мерзімін және сақтау шарттарын өндіруші [1], [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

Библиография

- [1] КО ТР 033/2013 Сүттің және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2013 жылғы 09 қазандағы № 67 техникалық регламенті).
- [2] КО ТР 021/2011 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 техникалық регламенті).
- [3] Су көздеріне, шаруашылық-ауызсұмен жабдықтауга, мәдени-түрмистық су пайдалану орындарына және су обьектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар (Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылғы 22 сәуірде № 10774 болып тіркелген).
- [4] КО ТР 022/2011 Тамақ өнімдері, таңбалануы тұрғысынан (Кеден одағының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 техникалық регламенті).
- [5] КО ТР 005/2011 Қантай қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 техникалық регламенті).

ӘОЖ 637.146.32:006.354

МСЖ 67.100.10

Түйін сөздер: қайта құрамдалған кілегейден жасалған қаймақ, сиыр сүті, құргақ кілегей, сүт өнімдері, сары май



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СМЕТАНА ИЗ РЕКОМБИНИРОВАННЫХ СЛИВОК

Общие технические условия

СТ РК 2799-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года.

**4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ**

**2022год
5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК ГОСТ Р 52092-2010 «Сметана. Общие технические условия».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», 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»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

СМЕТАНА ИЗ РЕКОМБИНИРОВАННЫХ СЛИВОК

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется сметану (далее – продукт), изготавляемую из рекомбинированных сливок, и предназначенную для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 142-97 Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках.

СТ РК ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.

СТ РК 1062-2002 Масло. Общие технические условия.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклическая группа).

СТ РК 1732-2007 Молоко и молочные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.

СТ РК 1734-2007 Молоко и молочные продукты. Правила приемки и методы испытаний.

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2019-2010 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.

СТ РК 2152-2014 Молоко и молочные продукты. Определение и выявление фальсификации.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь и цинк).

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.

СТ РК 2799-2015

ГОСТ 10444.11-89 Пищевые продукты Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества 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 Кельдалю и определение массовой доли белка.

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

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 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия.

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

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

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

ГОСТ 32262-2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия.

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ 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 применяются термины по [1], СТ РК 2019, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Сливки рекомбинированные: Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды.

3.2 Сметана из рекомбинированных сливок: Кисломолочный продукт полученный путем сквашивания рекомбинированных сливок с использованием заквасочных микроорганизмов.

4 Классификация

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- маложирный;
- жирный;
- высокожирный.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности по [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям согласно таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная масса с глянцевой поверхностью
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный. Допускается привкус топленного масла

5.2.2 По физико - химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира продукта, %:	
- маложирного	10,0 - 34,0
- жирного	35,0 - 49,0
- высокожирного	50,0 - 58,0

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для продукта		
	маложирного	жирного	высокожирного
Массовая доля белка, %, не менее	2,8	2,4	2,2
Кислотность, °Т	60 - 100		60 - 90
Фосфатаза	не допускается		
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:	4±2		

5.2.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*) в продукте в соответствии с [1].

5.2.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте в соответствии с [2].

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства продукта, должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.3.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по СТ РК 1760, ГОСТ 31449;
- молоко обезжиренное-сырье по ГОСТ 31658;
- сливки из коровьего молока по СТ РК 142;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 1062;
- жир молочный по ГОСТ 32262;
- закваски и бакконцентраты или лактокки и термофильные кисломолочные стрептококки по действующей нормативной документации;
- закваска по действующей нормативной документации на чистых культурах молочнокислых бактерий отечественного и импортного производства, разрешенных к применению уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора;
- концентрат бактериальный сухой КТС-сух. (*Lastococcus lactis* subsp. *Lactis*; *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris* (biovar *diacetylactis*) и *Streptococcus thermophilus* по действующей нормативной документации;
- концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков КМС-сух. (*Lactococcus lactis* subsp. *ceremoris* (biovar *diacetulactis*), *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* *Streptococcus thermophiles*) по действующей нормативной документации;
- концентрат бактериальный замороженный термофильных молочнокислых стрептококков КТС-зам. (*Streptococcus thermophilus*) по действующей нормативной документации;
- вода питьевая в соответствии с [3];
- при производстве продукта допускается использование в качестве стабилизаторов консистенции ферментных препаратов, белковых продуктов переработки молока и других функционально необходимых компонентов, разрешенных к применению в установленном порядке уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического

надзора..

5.3.3 Сырье, применяемое для производства продукта, в том числе пищевые добавки и компоненты должны быть разрешены к применению в установленном порядке уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3.4 Требования к сырью и вспомогательным материалам для производства молока и молочных продуктов должны быть установлены в нормативном документе по стандартизации на конкретный вид продукции.

5.3.5 При производстве продукта не допускается применять стабилизаторы и загустители.

5.3.6 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.3.1 - 5.3.3 .

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии требованиям [4].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [1], [4] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей «Беречь от нагрева», «Скоропортящийся груз» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, СТ РК 1406.

5.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета по 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. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.3 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.5.4 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской упаковки 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 упаковки, и/или многооборотной упаковки, исключая механическую деформацию.

5.5.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) - в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки по СТ РК 1734, ГОСТ 26809.

СТ РК 2799-2015

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора и утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по СТ РК 707, СТ РК 1734, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета, проводят органолептическим методом и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.1 по СТ РК 1732.

7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы продукта по ГОСТ 3622.

7.4 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

7.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.7 Определение фосфатазы или пероксидазы по ГОСТ 3623.

7.8 Определение фальсификации по СТ РК 2152.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;

- мышьяка по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;

- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301 и ГОСТ 30538;

- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301 и ГОСТ 30538.

7.10 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 30518, ГОСТ 32901;

- дрожжей, плесеней по ГОСТ 10444.12;

- бактерий рода *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 30347;

- бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 31659;

- молочнокислых микроорганизмов по ГОСТ 10444.11.

7.11 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

7.12 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 Определение микотоксинов по действующей нормативной документации.

7.14 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.15 Установление фальсификации жирами немолочного происхождения по действующей нормативной документации.

8 Транспортирование и хранение

Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования в соответствии с разделом 8.

9.2 Срок годности продукта и условия его хранения с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Библиография

- [1] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67).
- [2] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
- [3] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйствственно-питьевых, хозяйствственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 10774).
- [4] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).
- [5] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769).

УДК 637.146.32:006.354

МКС 67.100.10

Ключевые слова: сметана из рекомбинированных сливок, молоко коровье, сливки сухие, молочные продукты, масло сливочное.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60x84 1/16
Қағазы оғсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы _____ дана. Тапсырыс _____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24