



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сұт өнімдері
СУЗБЕ
Жалпы техникалық шарттар

Национальные казахские молочные продукты
СУЗБЕ
Общие технические условия

КР СТ 1103-2015

Ресми басылым

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

Астана



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫң ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сұт өнімдері

СҰЗБЕ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1103-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі ӘЗІРЛЕП, ЕҢГІЗДІ

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛПІ, ҚОЛДАНЫСҚА ЕҢГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» және 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-I «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» Заңдарының ережелері жүзеге асырылған

**4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ**

**2022 жыл
5 жыл**

5 ҚР СТ 1103-2002 «Сұтөнімдері. Сұзбе. Жалпы техникалық шарттары» стандартының **ОРНЫНА ЕҢГІЗІЛДІ**

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

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Қазақ ұлттық сүт өнімдері

СҮЗБЕ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға тікелей пайдалануға арналған, ұлттық қазақ сүт өнімі – сұзбеге таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынандай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 142-97 Сиыр сүтінен жасалған кілегей. Дайындау кезінде қойылатын талаптар.

ҚР СТ 166*- 2015 Өндеуге арналған түйе сүті. Техникалық шарттары.

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

ҚР СТ 1062-2002 Май. Жалпы техникалық шарттары.

ҚР СТ 1081-2002 Технологиялық нұсқаулықтар мен тағамдық 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 1760-2008 Сиыр сүті. Техникалық шарттары.

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

ҚР СТ 2117* Ұлттық қазақ сүт өнімдері. Түрлері. Жалпы техникалық шарттары.

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

ГОСТ 8.579-2002 Өлшеулердің біркелкілігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Кез-келген түрдегі қантамалардағы боліп өлшептеген тауарлардың мөлшеріне оларды өндіру, бөліп өлшеу, сату және импорттау барысында қойылатын талаптар.

* жарияланатын стандарттар

ҚР СТ 1103-2015

ГОСТ 450-77 Техникалық хлорлы кальций. Техникалық шарттары.

ГОСТ 657-79 Қант қосылған жеміс-жидекті шырындар. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 745-2003 Қаптауға арналған алноминий қактама. Техникалық шарттары.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттары.

ГОСТ 2874-82 Ауызсу. Гигиеналық талаптар және сапаны бақылау.

ГОСТ 2903-78 Қант қосылған қаймағы алынбаған қойылтылған сүт.

Техникалық шарттары.

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

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

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдығын анықтаудың титрометрлік әдістері.

ГОСТ 3626-73 Сүт және сүт өнімдері. Ылғалды және құрғақ зат текті анықтау әдістері.

ГОСТ 3627-81 Сүт және сүт өнімдері. Хлорлы натрийді анықтау әдістері.

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдістері.

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

ГОСТ 4771-60 Сүтті консервілер. Қант қосылған майсыз қойылтылған сүт. Техникалық шарттары.

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

ГОСТ 6882-88 Кептірілген жұзім. Техникалық шарттары.

ГОСТ 10444.11-2013 Тамақ өнімдерінің және жануарларға арналған жем-шөптердің микробиологиясы. Мезофильді сүт қышқылды микроязбаларды табу және мөлшерін есептеу әдісі.

ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) Тамақ өнімдерінің және жануарларға арналған жем-шөптердің микробиологиясы. Ашықтылар мен өңедік санырауқұлактарды табу және мөлшерін есептеу әдісі.

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофильді аэробты және факультативті - анаэробтық микроязбалардың мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 10970-87 Майсыздандырған құрғақ сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13277-79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалau.

ГОСТ 16366-78 Мәйері бар жеміс-жидекті шырындар. Техникалық шарттары.

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Техникалық шарттары.

ГОСТ 18192-72 Қойылтылған жеміс-жидекті шырындар. Техникалық шарттары.

ГОСТ 19792-2001 Табиги бал. Техникалық шарттары.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен әйнек ыдысқа арналған тасымалдау пакеттері. Техникалық шарттары.

ГОСТ 23327-98 Сүт және сүт өнімдері. Ақуыздың массалық үлесін анықтау және Көлдаль бойынша жалпы азоттың массалық үлесін өлшеу әдісі.

ГОСТ 22371-77 Консервілер. Ұнтақталған немесе ұсақталған жеміс-жидектер. Техникалық шарттары.

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлор органикалық пестицидтердің қалдық мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 25250-88 Тамақ өнімдері мен дәрілік заттарға арнал ыдыс ендірге арналған поливинилхлоридті таспа. Техникалық шарттары.

ГОСТ 25776-83 Жеке өнім және тұтынушылық ыдыстағы өнім. Термошөккіш таспаға топтастырып 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. Күшөланы анықтау әдістері.

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

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

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Ұытты элементтерді атомды-абсорбциялық анықтау әдісі.

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

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформды бактерияларды) табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Атомдық-эмиссиялық әдіспен ұытты элементтерді анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 афлатоксиндерін табу және мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31449-2013 Шикі сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31502-2012 Сүт және сүт өнімдері. Антибиотиктерді анықтаудың микробиологиялық әдістері.

ГОСТ 31628-2012 Тамақ өнімдері және азықтық шикізат. Күшөланың массалық шоғырлануын анықтаудың инверсиялық вольтамперометрлік әдісі.

ГОСТ 31658-2012 Майсыздандырған шикі сүт. Техникалық шарттары.

ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. *Salmonella* түрі бактерияларын табу әдістері.

ҚР СТ 1103-2015

ГОСТ 31694-2012 Тамақ өнімдері. Азықтық шикізат. Масс-спектрометрлі детекторы бар тиімділігі жоғары сұйықтық хроматографиясының көмегімен тетрациклин тобының антибиотиктерінің қалдық мөлшерін анықтау әдісі.

ГОСТ 32161-2013 Тамақ өнімдері. Цезийдің Cs-137 мөлшерін анықтау әдістері.

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

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

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттары.

Ескертпе – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыйынтағыштардың әрекетін жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» анықтамалық көрсеткіші және сәйкесінше ай сайын басып шығарылатын, ағымдағы жылы жарияланған ақпараттық көрсеткіш бойынша ағымдағы жылға жағдайына кәткесін тексерген дұрыс. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылған (өзгергілген) болса, онда осы стандартты пайдалану барысында ауыстырылған (өзгергілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылмасстан күші жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже сол сілтемені қозғамайтын түрғыдан қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1] және ҚР СТ 2019 сәйкес терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасы бар мынандай терминдер қолданылады:

Сүзбе: Пастерленген сиыр сүтінен, оны сүт қышқылды стрептококктардың таза дақылдарымен ашыту жолымен, сонынан сарысұы белінүімен, алынған үйіндыға дәмдік және хош исти құрауыш бөліктерді немесе ас тұзын қосумен өндірілетін ұлттық қазақ сүт өнімі. Құргақ зат тектерінің мөлшері жоғары шикізатты пайдаланған және тұрақтандырыштарды қосқан жағдайда сарысұды үйіндыдан ажыратып алмауға жол беріледі.

4 Жіктеу

Қолданылатын шикізатқа, майдың массалық үлесіне, қосылатын құрауыш беліктеріне байланысты сүзбе мынандай түрлерде шығарылуы мүмкін:

- майлылығы 5 % сүзбе:
- а) тәтті:
 - қант қосылған және ванилин қосылған;
 - б) құрауыш беліктер қосылған:
 - цукаттар қосылған және қант қосылған;

- мейіз қосылған және қант қосылған;
- көкөністі құрауыш бөліктер қосылған;
- жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған;

в) тұзды;

г) диабетикалық сұзбе:

- ванилин қосылған және ксилит қосылған;
- көкөністі құрауыш бөліктер қосылған;
- жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған;
- майлы емес сұзбе:

а) тәтті:

- қант қосылған және ванилин қосылған;

б) құрауыш бөліктер қосылған:

- цукаттар қосылған және қант қосылған;
- мейіз қосылған және қант қосылған;
- көкөністі құрауыш бөліктер қосылған;
- жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған;

в) тұзды;

г) диабетикалық сұзбе: ванилин қосылған және ксилит қосылған; көкөністі құрауыш бөліктер қосылған; жеміс-жидекті құрауыш бөліктер қосылған.

Сұзбенің басқа түрде және басқа майлыштықта жасап шығарылуы мүмкін.

5 Жалпы техникалық талаптары

5.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

Сұзбені осы стандарт талаптарына сәйкес ҚР СТ 1081 орай технологиялық нұсқаулықтар бойынша сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған [1] [2] бойынша гигиеналық талаптар сакталып дайындауды.

5.2 Сипаттамалары

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

1-кесте

Көрсөткіштің атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі мен құрамы	Біртекті, сүт акуызының сезілетін бөлшектерімен немесе оларсыз, жағылмалы немесе үгімелі. Тағамдық дәмдік бөліктерді қосқан жағдайда – олардың болуымен
Дәмі мен иісі	Газа, сүт қышқылды немесе қосылған құрауыш бөліктердің әсерінен болған дәм мен иіс (қосқан жағдайда)
Түсі	Ақ немесе ақсары реңкпен, біртекті немесе қосылған құрауыш бөліктердің әсерінен болған тұс
Ескергіе – Қараша мен мамыр айлары аралығында мұздатылған шикізатты қосқан жағдайда сәлғана білінетін жемшөп дәміне жол беріледі.	

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсөткіштері бойынша сұзбе 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Өнімнің түрі	Көрсөткішке арналған норма			
	Массалық үлесі			
	Май, % кем емес	Су, % артық емес	Ас тұзы, % артық емес	Қышиқтырығы, °Т, артық емес
1. Майлыштырығы 5 % болатын майлыш сұзбе: - ванилин қосылған тәтті; - құрауыш бөліктермен: цукаттармен, мейіздермен, жеміс-жидекті құрауыш бөліктермен; - көкөністі құрауыш бөліктермен	5,0	78	-	210 220 220
2. Тұзды сұзбе: - майлыштырығы 5 % болатын майлыш сұзбе; - майлыш емес	5,0 -	78 80	2,0 3,0	210 230
3. Майлыш емес сұзбе: - ванилин қосылған тәтті; құрауыш бөліктермен: цукаттармен, мейіздермен, жемісті құрауыш бөліктермен;	-	80	-	220

2 кестенің аяқталуы

Өнімнің түрі	Көрсеткішке арналған норма			
	Массалық үлесі	Май, % кем емес	Су, % артық емес	Ас тұзы, % артық емес
- көкөністі құрауыш бөліктермен				
4. Диеталық сұзбе: - майлы емес - майлы	- 5,0	80 78	- -	220 210
Кәсіпорыннан шығару кезіндегі температуrasesы, °С, жоғары емес			4±2	
<p>Ескертпе</p> <p>1 Фосфатаза жок.</p> <p>2 Сахарозаның массалық үлесі қантпен және (немесе) жеміс-жидекті құрауыш бөліктермен жасалған сұзбенің нақты бір атауына арналған технологиялық нұсқаулықтарда, рецептураларда және нормативтік құжаттамаларда белгіленеді.</p> <p>Сахарозаның массалық үлесінің мәні қантпен жасалатын сұзбеге қатысты, ал төңкерілген қантқа қайта есептегендегі жалпы қанттың массалық үлесі құрауыш бөліктер косылып жасалған, құрамына сол құрауыш бөліктермен қатар қант кіретін сұзбеге қатысты.</p> <p>3 Тұтынушылық ыдыстың жеке бірліктерде май мен судың массалық үлесінің ±0,5%-ға ауытқуына жол беріледі.</p> <p>4 Тәтті сұзбені өндірген сәттегі бастап 24 сағат өткен соң, өнімдегі сахарозаның массалық үлесінің кему жағына 1,5%-дан аспайтын ауытқуына рұқсат етіледі.</p> <p>5 Сұзбенің тағамдық және энергетикалық құндылығы қолданылатын шикізатқа байланысты, өнімнің нақты бір атауына арналған нормативтік және технологиялық құжаттамада белгіленеді.</p>				

5.2.3 Түйе сүтінен жасалған сұзбенің физикалық-химиялық көрсеткіштері ҚР СТ 2117* сәйкес келуі тиіс.

5.2.4 Қышқыл сүт өніміндегі әлеуетті қауіп тудыратын зат тектердің (ұйтты элементтердің, микротоксингердің, диоксингердің, меламиннің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [1] талаптарынан аспауы тиіс.

5.2.5 Сұзбедегі микроағзалардың (ішек таяқшалары тобының бактериялары, ашытқылар, өңдер, патогендік микроағзалар, оның ішінде Сальмонелла, *S.aureus* стафилоккогы, *L.monocytogenes* листериялары) мөлшерлерінің жол берілетін деңгейлері [2] талаптарынан аспауы тиіс.

* жарияланатын стандарттар

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Сүзбені өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2] және [3] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

5.3.2 Сүзбені дайындау үшін мынандай шикізат қолданылады:

- ҚР СТ 1760, ГОСТ 31449 бойынша сиыр сүті;
- ГОСТ 13277 бойынша пастерленген сиыр сүті;
- ГОСТ 31658 бойынша майсыздандырған сиыр сүті;
- ҚР СТ 166*өндіруге арналған түйе сүті;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша дайындалатын ешкі сүті;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша дайындалатын қой сүті;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша қышқылдығы 20°Т-дан жоғары емес, тұзды емес тәтті сары майлы өндіру барысында алынған іркіт;
- ҚР СТ 142 бойынша кілегей;
- ҚР СТ 1062 бойынша май;
- ГОСТ 4495 бойынша қаймағы алынбаған құрғақ сүт;
- ГОСТ 4771 бойынша қант қосылған майлы емес қойылтылған сүт;
- ГОСТ 2903 бойынша қант қосылған қаймағы алынбаған қойылтылған сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша майсыздандырған құрғақ сүт;
- [4], ГОСТ 2874 бойынша ауызсу.

- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша сүт қышқылды таза дақылдардан жасалған бактериялық ашықты;

- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша тікелей қосылатын лиофильді бактериялық ашықты;

- ГОСТ 450 бойынша техникалық хлорлы кальций;

- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша мойекті ұнтақ немесе тағамдық пепсин немесе БМКГЗИ ферментті препараты;

- 5.3.3 Сүзбені жасау кезінде тағамдық құрауыш бөліктердің мынандай түрлерін пайдаланады:

- ГОСТ 33222 бойынша ақ қант;

- ГОСТ 13830 бойынша 1-сүрүптан тәмен емес ас тұзы;

- ГОСТ 16599 бойынша ванилин;

- ГОСТ 6882 бойынша кептірілген жұзім (мейіз);

- ГОСТ 657 бойынша қант қосылған жеміс-жидекті шырындар;

- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша көкөністер және көкөніс концентраттары;

- ГОСТ 16366 бойынша мәйегі бар жеміс-жидекті шырындар;

- ГОСТ 18192 бойынша қойылтылған жеміс-жидекті шырындар;
- ГОСТ 19792 бойынша табиғи бал;
- белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық күжаттама бойынша тағамдық қисилит;
- ГОСТ 22371 бойынша ұнтақталған немесе ұсақталған жеміс-жидектер;
- ГОСТ 28501 бойынша сүйегі бар кептірілген жемістер;
- ГОСТ 28502 бойынша кептірілген дәнекті жемістер.

5.3.4 Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері жағынан 5.3.1 – 5.3.3 тармақшаларында көрсетілген талаптарға жауап беретін отандық және басқа өндірістің ұқсас шикізатын, тамақ өнімдерін және тағамдық қоспаларын пайдалануға жол беріледі.

5.4 Таңбалануы

5.4.1 Тұтынушылық орауышты таңбалауды [2], [5] талаптарына сәйкес жүзеге асырады.

5.4.2 Топтық, көп айналымдық және тасымалдау орауышының, тасымалдау пакетінің таңбалануы [2], [5] сәйкес, ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 сәйкес, «Күн сөүлесінен сақтау керек» және «Температуралы шектеу қажет» манипуляциялық белгілерін немесе ескертпе жазбаларын салумен жүзеге асырылады.

5.4.3 Мөлдір полимерлік материалмен бандероль ету барысында, таңбалауды топтық орауыштың және тасымалдау ыдысы мен тасымалдау пакетінің бүйір жақ бергеріне салмауга жол беріледі.

Бұл жағдайда таңбалау қызметін тұтынушылық ыдысындағы немесе топтық орауыштағы немесе тасымалдау ыдысындағы орындар саны мен брутто салмагы туралы акпараттенн толықтырылған, көрініш тұратын жазбалары атқарады. Көрінбейтін жазбаларды, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парактарға салады немесе кез келген қолжетімді тәсілмен ұсынады.

5.5 Буып тую

5.5.1 Сүзбені буып тую үшін пайдаланылатын орауыш материалдары, тұтынушылық және тасымалдау ыдысы [6] талаптарына және олар сонымен сәйкестікте дайындалған құжаттарға сәйкес келуі және сақтау, тасымалдау және өткізу барысында өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етуі тиіс.

5.5.2 Тұтынушылық орауышты тасымалдау және сақтау кезінде сүзбенің дұрыс сақталуын қамтамасыз ететін тәсілмен тығындаиды.

Сүзбені мыналарға буып түйеді:

- ГОСТ 1341 бойынша пергаментке;
- ГОСТ 1760 бойынша подпергамент;

ҚР СТ 1103-2015

- белгілентген тәртіпте бекітілген қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша ейнектен, полистиролдан жасалған стаканға;
- ГОСТ 745 бойынша капирленген алюминий фольгаға;
- ГОСТ 25250 бойынша полимерлік материалдардан жасалған қорапшаларға.

Сұзбені әртурлі сыйымдылықтағы тұтынушылық ыдыстар мен тұтынушылық орауыш түрлеріне буып түюге жол беріледі.

5.5.3 Сұзбені тұтынушылық ыдысқа салып, сонынан топтық және/немесе тасымалдау орауышына буып түйеді.

5.5.4 Топтық буып тую ГОСТ 25776 бойынша жүргізіледі.

5.5.5 Тасымалдау пакеттерін ГОСТ 23285 және ГОСТ 26663 бойынша дайындауды.

5.5.6 Тасымалдау пакетіне салуды тасымалдау пакетінің әр бүйірінен тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының бірден кем емес бірлігінің таңбалануы көрінетіндей етіп жүзеге асырады.

Тасымалдау пакетіне салуды тұтынушылық ыдыстың және/немесе топтық орауыштың, және/немесе тасымалдау орауышының төменгі қатарларының пішіндерін өзгерпестен сақталуын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырады.

5.5.7 Бір орауыш бірлігіндегі өнімнің таза салмағының нақты мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары (10 кг көп емес) ГОСТ 8.579 сәйкес келеді.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімнің топтамаларын және іріктеме көлемін ГОСТ 26809 бойынша анықтайды.

6.2 Ірімшікті белгілентген тәртіпте бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасымен сәйкес 5-бөлімде қарастырылған сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалаудың уәкілетті органының келісімімен өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушымен белгіленеді.

7 Бақылау әдістері

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

7.2 Сұзбенің сыртқы түрін, құрамын, дәмі мен иісін, түсін анықтауды органолептикалық әдіспен жүргізеді және ҚР СТ 1732 және 5.2.1 тармағының талаптарына сәйкес сипаттайтады.

7.3 Майдың массалық үлесін ГОСТ 5867 бойынша анықтайды.

- 7.4 Қышқылдығын ГОСТ 3624 бойынша анықтайды.
- 7.5 Акуыздың массалық үлесін ГОСТ 23327 бойынша анықтайды.
- 7.5 Үлгілідің массалық үлесін ГОСТ 3626 бойынша анықтайды.
- 7.6 Сүзбенің көспілорынан шығару кезіндегі температурасын және таза салмағын ГОСТ 3622 бойынша анықтайды.
- 7.7 Тұздың мөлшерін ГОСТ 3627 бойынша анықтайды.
- 7.8 Фосфатазаны немесе пероксидазаны ГОСТ 3623 бойынша анықтайды.
- 7.9 Сахарозаның массалық үлесін ГОСТ 3628 бойынша анықтайды.
- 7.10 Үйтты элементтердің мөлшерін анықтау:
- ГОСТ 26927 бойынша сынапты;
 - ГОСТ 26930, ГОСТ 31628 және ГОСТ 30538 бойынша мышьякты;
 - ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша корғасынды;
 - ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша кадмийді.
- 7.11 ГОСТ 23452 бойынша пестицидтердің мөлшерін анықтайды.
- 7.12 ҚР СТ 1505, ГОСТ 31502, ГОСТ 31694 бойынша антибиотиктердің мөлшерін анықтайды.
- 7.13 ГОСТ 30711 бойынша микотоксиндерді (M_1 афлатоксині) анықтайды.
- 7.14 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтерді анықтайды.
- 7.15 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау:
- ГОСТ 32901, ГОСТ 10444.15 бойынша мезофиль аэробты және факультативті - анаэробтық микроағзаларды анықтайды;
 - ГОСТ 30518, ГОСТ 9225, ГОСТ 32901 бойынша ішек таяқшалары тобы бактерияларын;
 - ГОСТ 10444.12 бойынша ашытқыны, өңөздерді;
 - ГОСТ 30347 бойынша *Staphylococcus aureus* түрі бактерияларын;
 - ГОСТ 31659 бойынша *Salmonella* түрі бактерияларын;
 - ГОСТ 10444.11 бойынша мезофиль сүт қышқылды микроағзаларды.
- 7.16 ҚР СТ 2152 бойынша өнімнің жасандылығын анықтау.
- 7.17 [7] бойынша өнім құрамындағы меламинді анықтау.
- 7.17 Белгіленген тәртіпте бекітілген қазіргі нормативтік құжаттамаға сәйкес диоксин құрамын анықтау.
- 7.18 Микробиологиялық талдауларды жүргізу кезіндегі қауіпсіздік талаптары [1], [2] және [3] сәйкес келеді.

8 Тасымалдау және сақтау

Сүзбені мамандандырылған көлікпен, сол көлік түрінде қолданылатын тез бүлінетін жүктөрді тасымалдау ережелеріне сәйкес тасымалдайды.

9 Дайындаушының кепілдіктері

9.1 Сұзбенің сақтау шарттары және жарамдышлық мерзімін технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап [1], [2] талаптарын ескере отырып, дайындаушы белгілейді.

9.2 Сұзбені тасымалдау [1] сойкес дайындаушымен белгіленген тасымалдау шарттарына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

Библиография

[1] КО ТР 021/2011 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 техникалық регламенті).

[2] КО ТР 033/2013 Сүттің және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2013 жылғы 09 қазандағы № 67 техникалық регламенті).

[3] КО ТР 029/2012 Тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің, технологиялық қосалқы құралдардың қауіпсіздік талаптары (Кеден одағының 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 техникалық регламенті).

[4] Су көздеріне, шаруашылық ауызсұмен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындарына және су обьектілерінің қауіпсіздігіне койылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар (Казақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылғы 22 сәуірде № 10774 болып тіркелген).

[5] КО ТР 022/2011 Тамақ өнімдері, таңбалануы тұрғысынан (Кеден одағының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 техникалық регламенті).

[6] КО ТР 005/2011 Қаптау қауіпсіздігі туралы (Кеден одағының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 техникалық регламенті).

[7] Әдістемелік көрсеткіштер. Сүт пен сүт өнімдерінде меламинде анықтау.

ӨОЖ 637.146/148+637.2/3

МСЖ 67.100.10

Түйін сөздер: сұзбе, сиыр сүті, сүтті ұйытқы, пастерленген сүт, тәтті сұзбе.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальные казахские молочные продукты

СУЗБЕ

Общие технические условия

СТ РК 1103-2015

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**

**2022 год
5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1103-2002 «Продукты молочные. Сузбе. 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

Национальные казахские молочные продукты

СУЗБЕ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальный казахский молочный продукт - сузбе, предназначенный для непосредственного использования в пищу.

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 166*-2015 Молоко верблюжье для переработки. Технические условия.

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, тетрацикличиновая группа).

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

СТ РК 1760-2008 Молоко коровье. Технические условия.

СТ РК 2117*-2015 Национальные казахские молочные продукты. Виды. Общие 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.

* стандарт на публикации

СТ РК 1103-2015

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 450-77 Кальций хлористый технический. Технические условия.

ГОСТ 657-79 Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия.

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 2903-78 Молоко цельное сгущённое с сахаром. 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 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 4771-60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия.

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

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия.

ГОСТ 10444.11-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16366-78 Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия.

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия.

ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия.

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия.

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 Кье́льдалю и определение массовой доли белка.

ГОСТ 22371-77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия.

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

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия.

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 подготовка проб к анализу.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукта 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 (килиформных бактерий).

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 .

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ 31502-2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения антибиотиков.

СТ РК 1103-2015

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

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

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

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой 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 33222-2015 Сахар белый. 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 в соответствии с [1], СТ РК 2019, а также следующий термин с соответствующим определением:

Сузбе: Национальный казахский молочный продукт, изготовленный из пастеризованного коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных путем его сквашивания чистыми культурами молочнокислых стрептококков с последующим отделением сыворотки, с добавлением к полученному сгустку вкусовых и ароматических компонентов или поваренной соли. При использовании сырья с повышенным содержанием сухих веществ и внесении стабилизаторов допускается не отделять сыворотку от сгустка.

4 Классификация

В зависимости от применяемого сырья, его массовой доли жира, введенных компонентов сузбе могут выпускаться следующих видов:

- сузбе 5 % жирности:
 - а) сладкие:
 - с сахаром и ванилином;
 - б) с компонентами:
 - цукатами и сахаром;
 - с изюмом и сахаром;
 - овощными;
 - плодово-ягодными;
 - в) соленые;
 - г) сузбе диабетические:
 - с ванилином и ксилитом;
 - овощными;
 - плодово-ягодными;
- сузбе нежирные:
 - а) сладкие:
 - с сахаром и ванилином;
 - б) с компонентами:
 - с цукатами и сахаром;
 - с изюмом и сахаром;
 - овощными;
 - плодово-ягодные;
 - в) соленые;
 - г) сузбе диабетические: с ванилином и ксилитом; овощные; плодово-ягодные.

Сузбе могут выпускаться других видов и другой жирности.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

Сузбе 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 сузбе должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощущимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевых компонентов – с их наличием
Вкус и запах	Чистый кисломолочный или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами (при внесении)
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Примечание - Допускается слабовыраженный кормовой привкус при применении замороженного сыра в период с ноября по май.	

5.2.2 По физико-химическим показателям супе должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вид продукции	Норма для показателя			
	Массовая доля			
	жира, % не менее	влаги, % не более	Поварен-ной соли, % не более	Кислот-ность $^{\circ}\text{T}$, не более
1. Супе жирные 5 % жирности: - сладкие с ванилином; - с компонентами: с цукатами, с изюмом, плодово- ягодными; - овощными	5,0	78	-	210 220 220
2. Супе соленые: - жирные 5 % жирности; - нежирные	5,0 -	78 80	2,0 3,0	210 230
3. Супе нежирные: - сладкие с ванилином; - с компонентами: - с цукатами; - с изюмом; - плодово- ягодными; - овощными	-	80	-	220
4. Супе диетические: - нежирные - жирные	- 5,0	80 78	- -	220 210

Окончание таблицы 2

Вид продукции	Норма для показателя			
	Массовая доля			
	жира, % не менее	влаги, % не более	поваренной соли, % не более	кислотно сть °Т, не более
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	4±2			
Примечания				
1 Фосфатаза отсутствует.				
2 Массовая доля сахарозы устанавливается в действующей нормативной документации, рецептуре и технологической инструкции на конкретное наименование суве, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными компонентами.				
Значение массовой доли сахарозы относится к суве, вырабатываемому с сахаром, а общего сахара в пересчёте на инвертный сахар - к суве, вырабатываемому с компонентами, в состав которых помимо компонентов входит сахар.				
3 Допускается в отдельных единицах потребительской тары отклонения массовой доли жира и влаги ± 0,5%.				
4 По истечении 24 ч с момента выработки сладких суве допускается отклонение массовой доли сахарозы в продукте не более чем на 1,5% в меньшую сторону.				
5 Пищевая и энергическая ценность суве устанавливается по действующей нормативной документации для каждого конкретного наименования продукта в зависимости от применяемого сырья.				

5.2.3 Физико-химические показатели для суве из вербложьего молока по СТ РК 2117*;

5.2.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте в соответствии с [1].

5.2.5 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 [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для производства суве, должно соответствовать требованиям [1], [2] и [3].

5.3.2 Для изготовления суве применяют следующее сырье:

- молоко коровье по СТ РК 1760 и ГОСТ 31449;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко коровье обезжиренное по ГОСТ 31658;
- молоко вербложье для переработки по СТ РК 166*;

* стандарт на публикации

СТ РК 1103-2015

- молоко козье заготовляемое по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - молоко овечье заготовляемое по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - пахта, полученная при производстве несоленого сладкосливочного масла по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - сливки по СТ РК 142;
 - масло по СТ РК 1062;
 - молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
 - молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
 - молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
 - молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
 - вода питьевая по [4], ГОСТ 2874;
 - бактериальная закваска на чистых культурах молочнокислых по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - сухая лиофилизированная бактериальная закваска прямого внесения по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - кальций хлористый технический по ГОСТ 450;
 - сычужный порошок, или пепсин пищевой, или ферментный препарат ВНИИМС по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.
- 5.3.3 При производстве суве используют следующие виды пищевых компонентов:
- сахар белый по ГОСТ 33222;
 - соль пищевая не ниже 1 сорта по ГОСТ 13830;
 - ванилин по ГОСТ 16599;
 - виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
 - соки плодовые и ягодные с сахаром по ГОСТ 657;
 - овощи и овощные концентраты по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - соки плодовые и ягодные с мякотью по ГОСТ 16366;
 - соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;
 - мед натуральный по ГОСТ 19792;
 - ксилит пищевой по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
 - плоды и ягоды протертые или дробленые по ГОСТ 22371;
 - фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
 - фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502.

5.3.4 Допускается использование аналогичного сырья, пищевых продуктов и пищевых добавок отечественного и другого производства, не

уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.3.1 – 5.3.3.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [2], [5].

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [2], [5] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры».

5.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой служат видимые надписи на потребительской таре, 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 тара, используемые для упаковывания сузбе, должны соответствовать требованиям [6], документов, в соответствии с которыми изготовлены и обеспечивать безопасность и качество продукта при хранении, перевозках и реализации.

5.5.2 Потребительскую упаковку укупоривают способом, обеспечивающим сохранность сузбе при транспортировании и хранении.

Сузбе упаковывают:

- в пергамент по ГОСТ 1341;
- в подпергамент по ГОСТ 1760;
- в стаканчики из стекла, полистирола по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- в алюминиевую кашированную фольгу по ГОСТ 745;
- в коробочки из полимерных материалов по ГОСТ 25250.

Допускается упаковка сузбе в другие виды потребительской тары и упаковочных материалов различной вместимости.

5.5.3 Сузбе упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в групповую и/или в транспортную упаковку.

5.5.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.5.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

СТ РК 1103-2015

5.5.6 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, исключая механическую деформацию.

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

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 26809.

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

Порядок и периодичность производственного контроля определяются изготовителем в программе производственного контроля по согласованию с уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к анализу осуществляется ГОСТ 26809, ГОСТ 3622, СТ РК 707 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 и СТ РК 1732.

7.3 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867.

7.4 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

7.5 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327.

7.5 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 3626.

7.6 Определение температуры сузбе при выпуске с предприятия и массы нетто по ГОСТ 3622.

7.7 Определение содержания соли по ГОСТ 3627.

7.8 Определение фосфатазы или пероксидазы по ГОСТ 3623.

7.9 Определение массовой доли сахарозы и общего сахара по ГОСТ 3628.

7.10 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;

- мышьяка по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628 и ГОСТ 30538;

- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538.

7.11 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

7.12 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505, ГОСТ 31502, ГОСТ 31694.

7.13 Определение микотоксинов (афлатоксина М₁) по ГОСТ 30711.

7.14 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов по ГОСТ 32901, ГОСТ 10444.15;

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

- дрожжей, плесеней по ГОСТ 10444.12;

- бактерий рода *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 30347;

- бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 31659;

- мезофильных молочнокислых микроорганизмов по ГОСТ 10444.11.

7.16 Определение фальсификации по СТ РК 2152.

7.17 Определение содержания меламина по [7].

7.17 Определение содержания диоксинов по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

7.18 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с [1], [2] и [3].

8 Транспортирование и хранение

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

9 Гарантии изготовителя

9.1 Условия хранения и срок годности сузбе с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1] и [2].

9.2 Транспортирование сузбе согласно [1] должно осуществляться в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

[2] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67).

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58).

[4] 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).

[5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769).

[7] Методические указания. Определение меламина в молоке и молочных продуктах.

УДК 637.146/148+637.2/3

МКС 67.100.10

Ключевые слова: сузбе, молоко коровье, молочный сгусток, пастеризованное молоко, сузбе сладкий.

Басуға _____ ж. кол қойылды Пішімі 60x84 1/16
Қағазы оффсеттік. 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