



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
МЕМЛЕКЕТТИК СТАНДАРТЫ

ТАБИФИ ҚЫМЫЗ
ТЕХНИКАЛЫҚ ШАРТТАР

ҚР СТ 1004-98

Ресми басылым

Қазақстан Республикасының Стандарттау, метрология
және сертификаттау жөніндегі комитеті

АЛМАТЫ

Алғы сез

- 1 ЖАСАҒАН ЖӘНЕ УСЫНҒАН КР FM-FA АЗУАО Қазақ ет және сүт енер-
кәсібі ғылыми-зерттеу және конструктор-
лық институты
- 2 БЕКІТКЕН ЖӘНЕ ЖУЗЕГЕ АСЫРҒАН Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандартының қаулысымен 03.11.1998 № 53
- 3 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРСІМІ 2004 ж.
- 4 ОРНЫНА III 10 КР I4.I83 -92
Тексеру кезеңділігі 5 жыл

Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандартының рұқсатын
сыз осы стандарт тиражданырылым және таратылуға болмайды

Мазмұны

1 Пайдалану аймагы	I
2 Нормативтік сілтемелер	I
3 Тұр-түрі	3
4 Техникалық талаптар	3
5 Қабылдау ережелері	7
6 Бақылау әдістері	7
7 Тасымалдауы және сақтауы	8
8 Дайындаушының кепілдемесі	8
А Қосымшасы ӨСК кодтары	9
Б Қосымшасы 100 г өнімдегі тағам және куаттылық күнделігі	10

ҚАЗАКСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ТАБИГИ ҚЫМЫЗ
Техникалық шарттар

Әрекеттелең мәрзімі

01.01.1999 ж. дан

01.01.2004 ж. дейін

I Пайдалану аймағы

Осы стандарт жылды сүттің ацидофильдік және болгар таяқшаларының және сут қанттың ашытатын аштықтардың таза дақылдарыменен үйітілген жасалған антибиотикалық қасиеті бар, табиғи қымызға таратылады.

Қымыз шипалы және диетикалық өнім болып саналады және тікелей тағам ретінде пайдалануға арналған.

Осы стандарттың 4,5,6 және 7 белімдерінің талаптары міндетті болып саналады, ал басқа белімдерінің талаптары ұсынылады.

Қымыздың сапасына, халықтың денсаулығына, еміріне қауыпсыздықты қамтамасыздандыратын міндетті талаптар 4,4 , 4.5 , 4.6 тарауында баяндалған.

Стандарт сертификация мақсаттарына жарамды.

2 Нормативтік сілтемелер.

2.1 Осы стандартта келесі нормативтік құжаттарға сілтемелер пайдаланған :

МЕСТ I34I -84 Пергамент. Техникалық шарттар ;

МЕСТ 3623 -73 Сут және сут өнімдері. Пастеризацияны анықтау әдістері.

МЕСТ 3624 -67 Сут және сут өнімдері. Қышқылдықты анықтау титрометриялық әдістері ;

МЕСТ 3629 -74 Сут тағамдары. Алкогольдың спиртті анықтау әдісі ;

МЕСТ 5037 -78 СУт және сут өнімдеріне арналған металлды дунгірлер ; Техникалық шарттар ;

МЕСТ 5867 -90 Сут және сут өнімдері. Майды анықтау әдістері;

МЕСТ 9225 -84 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологикалық талдау әдістері ;

МЕСТ I4I92 -77 Жүкті таңбалашу ;

МЕСТ I5844 -80 Сүт және сүт өнімдеріне арналған шыны ыдыс.

Техникалық шарттар ;

МЕСТ I7I33 -83 Тамақ өнімдерімен байланыстын буйымдарға арналған резенке қатпарлар ; Техникалық шарттар.

МЕСТ I7I5I -8I Е Қаныштыр табадан жасалған алюминийден шаруашылық ыдыс. Жалпы техникалық шарттар ;

МЕСТ 25754 -85 Сүт. Температуралы өлшеу әдістері ;

МЕСТ 26809 -86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері, сина- ма алу әдістері және сыйнамаларды талдауға дайындау ;

МЕСТ 26927 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері ;

МЕСТ 26930 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Құшәлданы анықтау әдісі ;

МЕСТ 26931 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мысты анықтау әдістері ;

МЕСТ 26932 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Корғасынды анық- тау әдісі ;

МЕСТ 26933 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі ;

МЕСТ 26934 -86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдісі ;

КР СТ Бие сүті. Сатып алу кезіндегі талаптар ;

ССТ I0 -I6-92 Бетелкелерге арналған көп қайтармалы пласмасты жәшіктер ;

ССТ I0 -I67-88 Бетелкелерді жабуга арналған кронен тырындар. Техникалық шарттар ;

III 6-09-5472-90 Аса таза заттарға және химиялық реагенттерге арналған шыны ыдыс ;

III 63-24-38-9I Көп қайтармалы металл себеттер.

№ 506I-89 Тағам өнімдерінің және азық-тулік шикізаттар сапасының санитарлық нормалары және медико-биологиялық талаптары ;

РКН -96 Радиациялық қауыпсыздық нормалары.

2.2 ӨСК кодтары міндеттемелік А қосымшасында берілген

3 Typ - typi

3.1 Технологиялық процесстің аяқталу сәтінен, пісү сағатына байланысты кымыз үш турғе белгінеді :

жұас -бір күндік ;

түнемел -екі күндік ;

құнан -үш күндік ;

3.2 ӨСК кодтары міндеттемелік А қосымшасында берілген.

4 Техникалық талаптар

4.1 Кымыз, сүт өнеркәсібі кәсіпорындар ушін белгіленген тәртіппен бекітілген санитарлық нормаларды сиқтай отырып, технологиялық нұбқау бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірленуі тиіс.

4.2 Кымызды әзірлеу үшін келесі шикізаттарды пайдалануға тиіс:

97 КР СТ бойынша бие сүтін :

сүт өнеркәсібі қасіпорындарында белгіленген тәртіппен бекітілген, қызыра арналған үйіткі дайындау нұсқауына сәйкес, ацидофильтрдік және болгар таяқшаларының және ашытқының таза дақылдарына әзірленген үйіткіны :

4.3 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша қымыз I кестедегі көрсетілген талаптарына сәйкес келуі тиіс:

I кесте

Көрсеткіштің аталуы

! Сипаттама

Консистенциясы

! Бір келкі, газды, көбікті

Дәмі және иісі

Таза, табиғи қымызға арналған, сапалы өнімге жаттыйтың бетен дәмсіз және иіссіз, сут қышқылды, сәл ашыған, шымшилай. Жұас қымыз үшін -тәтілеу.

Txci

! Ақ-сүтті, көгілдір түрімен

4.4 Физико-химиялық көрсеткіштер бойынша қымыз 2 кестедегі көрсетілген талаптарына сәйкес келуі тиіс :

2 кесте

Көрсеткіштің аталуы	Кымызға арналған сипаттама жуас	тунемел	кунан
Майдың массалық үлесі, %, кеп емес	I, 0	I, 0	I, 0
Спирттің масса-лық үлесі, %, кеп емес	I, 0	I, 5	3, 0
Тырыздығы, Г/см ³	I, 025тен I, 021ге I, 020дан I, 018ге I, 017ден I, 015 ке дейін	дайын	дайын
Кышкылдыры, °Т	! 70тен 80ге дейін 81ден 100ге дейін 101ден 120ға дейін	дайын	дайын

Кәсіпорыннан шығарылғанда температурасы, °С, кеп емес	6	6	6
---	---	---	---

Ескерту -кымыздың әр-бір бұып-түиона майдың массалық үлесінің азайту жағына 0, I % ауытқуга рұксат етіледі.

4.5 Қауымсыздық көрсеткіштер бойынша қымыз 3 кестедегі көрсетілген талаптарына сәйкес келуіне тиіс :

3 кесте

Көрсеткіштің аталуы	Норма
---------------------	-------

Ішек таяқпалары тобының бактериялары (коли-формалар) 0, I г өнімде	Рұксат етілінбейді
--	--------------------

Патогенді микроорганизімдердің барын, оның ішінде өнімнің 25г сальмонеллалар	Рұксат етілінбейді
--	--------------------

Мезофильдік -аэробтік және факультативтік анаэробтік микроорганизмдердің саны I Г/см ³ ТС	10 ³
--	-----------------

Улы затты өлементтер, мг/кг кеп емес :	
қерғасың	0, I
Кадмий	0, 03
күшәла	0, 055

3 кестенің соны

Көрсеткіштің аталуы	!	Норма
сынап	!	0,005
мыс	!	1,0
мырыш	!	5,0
Микротоксиндер, МГ/кг, кеп емес	!	
В ₁ афлатоксині	!	Рұқсат етілінбейді
М ₁ афлатоксині	!	0,0005
Антибиотиктер, ед./г, кеп емес!		
тетроциклин тобы	!	0,01
пенициллин	!	0,01
стрептомицин	!	0,5

4.6 Қымыздағы пестицидтердің қалған санының мөлшері

"Тағамдық өнімдері және азық -тулік шикізаты сапасының санитарлық нормалары және медико-биологиялық талаптарында тағайындалған деңгейден аспауы тиіс :

Қымызда радионуклидтер мөлшері РКН -96 тағайындаған деңгейден аспауы тиіс.

4.7 Қымыз шығарылуға тиіс :

500 см³ салмақтық сыйымдылығымен МЕСТ I5844 бойынша II типтік шыны бетелкелерге ;

сауда үйімдарменен келісім бойынша, МЕСТ I7I5I бойынша 10 дм³ кеп емес алюминий қауақтарға, МЕСТ 5087 бойынша металды дүнгірлерге, III 6-09-5472 бойынша салмақтық сыйымдылығы 10 дм³ улкен шыны бетелкелерге ;

Жеке бұып-туюғе нетто салмагының аутқуына рұқсат беріледі, % сыйымдылығы 500 см³ ыдис үшін \pm 3,0
сыйымдылығы 10 дм³ ыдис үшін \pm 1,0
дүнгір үшін \pm 1,0

4.8 Бетелкелер қымызымен ССТ 10-167 бойынша кронен тығызымен, улкен бетелкелер тығыз тығыздарымен тығылуы тиіс. Дүнгірлер және қауақтар МЕСТ I7I33 бойынша резенкелі және МЕСТ I34I бойынша пергаментты бар қақпақтармен тығыз жабылып пломба салуына тиіс.

4.9 Дүнгірге немесе қауаққа ілінген әр-бір бұып-түюге желім-деген зат белгісінде немесе белгіленген таңбада, жуылмайтын бояумен келесі белгілер көрсетілуі тиіс :

дайындаушы кәсіпорының аталуы және немесе товар белгісі, мекен жайы ;

өнімнің аталуы ;

шығарылған датасы және ақырыңы өткізу мерзімінің датасы ;

сақтау тәртібі ;

нетто салмағы ;

100 г өнімдегі тағамдық және қуаттылық құндылығы туралы ақпараттық мәлеметті ;

бсы стандарттың белгіленені ;

4.10 Қымыз бөлшек сауда жүйесіне 100г өнімдегі тағамдық және қуаттылық құндылығы туралы ақпараттық мәлеметтің барында жүзеге асырулуга тиіс. (Б.Жосымласы) .

4.11 Бұып-түюге қымыз тұтынушы ыдыста кәсіпорынан транспорттік ыдыста III 63-24-38 бойынша металды себеттер немесе CCT I0-I6 бойынша полиэтилен жәшіктерде, шығарулуга тиіс.

4.12 МЕСТ I4I92 тасымалдау, таңбалау.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Табиги қымыздың қабылдауы партияларымен жүргізіледі. МЕСТ 26809 бойынша көлемін іріктеу және партиясын анықтау.

5.2 Шыгарылатын өнімнің әр-бір партиясы кәсіпорынның техникалық бақылау лабораториясымен осы стандарттың талаптарына сәйкес тексеріліп, бекітілген және сапасы туралы күелік толтыру мүнде.

5.3 Сапасы туралы нағыз күелік, дайындаушы кәсіпорынның экспедициясында сақталады, ал тағамды еткізу жөніндегі күжатта сапасы туралы күеліктің немірі, технологиялық процесстің аяқталған сәтінен бастап өнімнің шыгарылған сағаты және датасы және еткіауді зудің ақыры мерзімінің датасы көрсетілуі мүнде.

5.4 Улы элементтер санының бақылауы, микотоксиндер, антибиотиктер, пестицидтер және радионуклиидтер санитарлық бақылау органды белгіленген тәртіпке сәйкес жүзеге асырылады.

5.5 Ішек таяқшалары тобтарының бактериялар титрін анықталуы он күнде бір рет жүргізіледі.

5.6 Өнім сапасының көрсеткіштері осы стандарттың талаптарына сәйкестігін тексеру бақылауын жүргізуге алушының күкі бар.

5.7 Ең болмаса бір көрсеткіш бойынша қанағаттанарлықсыз нәтиже алған кезде, оол партиядан алынған тандаманың екі есе көбейтілген санына қайталау талдау жүргізеді.

Қайталаған талдаудың нәтижесі ақырынша саналып, бүкіл партияға тарайды.

5.8 Қымыздың сапасын бағалау кезінде, тұтынуыш мен дайындаушының арасындағы келіспеушілікте, төрелік талдауды тағайындалған тәртіпте аккредитталған орган (лаборатория) орындаиды.

6 Бақылау әдістері

6.1 Сынамаларды тандау және талдауға дайындау МЕСТ 26809 бойынша жүргізіледі.

6.2 МЕСТ 5867 бойынша майдың массалық улесін, МЕСТ 3624 бойынша қышиқылдықты, МЕСТ 3623 бойынша -фосфатазаны, МЕСТ 3629 бойынша -спиртті арбитраждік жағдайда, МЕСТ 9225 бойынша микробиологиялық талдауының МЕСТ 26754 бойынша -температураның анықтауы жүргізіледі.

6.3 Қымыздың 4.3.т. талаптарына сәйкестігін органолептикалық бақылуда тексеруімен жүргізеді.

6.4 Улы элементтердің мөлшерінің бақылауы МЕСТ 26927, МЕСТ 26930 -МЕСТ 26934 бойынша, антибиотиктердің, микотоксингердің, пестицидтердің денсаулық сақтау органы бекіткен әдіспен жүргізіледі.

6.5 Патогендік микроорганизмдерге талдауды мемлекеттік бақылау тәртіпте, санитарлы -эпидемиологиялық станциялар денсаулық сақтау органы бекіткен әдіспен жүргізеді.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау, әрекеттелетін нұсқауына сәйкес, қымызды изотермиялық немесе жабық кузовы бар автомобилъмен немесе рефрежераторлармен тасымалдайды.

Қымызды ашық машиналарда жәшіктері және себеттер міндettі түрде брезентпен немесе оны ауыстыратын материалмен жабып, тасымалдауга рұқсат беріледі.

7.2 Қымыздың сакталуы 6⁰С жоғары емес температурада жүргізілуі тиіс.

8 Дайындаушының кепілдемесі

8.1 Тұтынуыш қымызды сақтаудың және тасымалдауының шартын қорғаса, дайындаушы осы стандарттың талаптарына сәйкес келуіне кепілдеме бере алады.

8.2 Қымыздың кепілдемелік сақтау және откізу мерзімі, технологиялық процесстің аяқталған сәтінен бастап, 72 сағ. көп емес, сонын ішінде дайындаушы -кәсіпорында 18 сағ. көп емес.

А Қосымшасы
міндетті
ӨСК кодтары

Θнімнің аталуы ! ӨСК кодтары

Майлұры 1,0 % -тік табиғи ! 9222370110
қымыз !

Б Қосымшасы
міндетті

100 г өнімнің тағамдық және қуаттылық құндылыры

Көрсеткіштің аталуы ! Майлығы 1,0 % -тік табиғи қымыз

Майы , г ! 1,0

Белок , г ! 1,9

Кемірсулары , г ! 5,0

Қуаттылық құндылығы , ккал ! 40,4

УДК 637.146.23.6I ОСК 92 2237 0110 Н17 тобы
Марналы сөздер : табиғи қымыз, пайдалану аймағы, нормативтік
сілтемелер, түр-турі, техникалық талаптар,
қабылдау ережелері, бакылау әдістері, тасымал-
дау және сақтау, дайындаушының кепілдемесі

КУЛЬС НАЦУРАЛЬНЫЙ
Технические условия
СТ РК 1004-98

издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и
сертификации Республики Казахстан
АЛМАТЫ

Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским конструкторским институтом мясной и молочной промышленности НАЦДИ МН АН РК**
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта Республики Казахстан от 03 ноября 1998 г. № 53**
- 3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2004 г.**
- Периодичность проверки 3 лет**
- 4 ВЗАМЕН ТУ 10 РК 14.183-92**

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения.....	I
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Ассортимент.....	2
4 Технические требования.....	3
5 Правила приемки.....	6
6 Методы контроля.....	6
7 Транспортирование и хранение.....	7
8 Гарантии изготовителя.....	7
Приложение А Код ОКП.....	8
Приложение Б Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.....	9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КУМЫС НАТУРАЛЬНЫЙ
Технические условия

Казахстан РК
Министерство
Государственное
Республиканское
Техническое
ЗАРЕГИСТРИРОВАННО
31.12.2003 г.
116/1234

Срок действия с 01 января 1999 г.
до 01 января 2004 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кумыс натуральный, вырабатываемый из кобыльего молока путем сквашивания чистыми культурами болгарской и ацидофильной палочек, также дрожжей, сбраживающих молочный сахар и обладающих антибиотическими свойствами.

Кумыс является лечебным и диетическим продуктом и предназначен для непосредственного потребления в пищу.

Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми.

Обязательные требования к качеству кумыса, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.4, 4.5 и 4.6.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2. Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1341-84 Пергамент. Технические условия;

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации;

ГОСТ 3624-67 Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности;

ГОСТ 3629-74 Молочные продукты. Метод определения спирта (алкоголя);

ГОСТ 5037-78 Е Фляги металлические для молока и молочных продуктов: Технические условия;

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

СТ РК 1004-98

ГОСТ 9245-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа;

ГОСТ 14192-77 Маркировка грузов;

ГОСТ 15844-80 Тара стеклянная для молока и молочных продуктов. Технические условия;

ГОСТ 17133-83 Пластины резиновые для изделий контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия;

ГОСТ 17151-81c Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия;

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры;

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

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

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди;

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца;

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кadmия;

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка;

СТ РК Молоко кобылье. Требования при закупках;

ОСТ 10-16-92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок;

ОСТ 10-167-88 Кроненпробки для укупорки бутылок. Технические условия;

ГУ 6-09-5472-90 Тара стеклянная для химических реактивов и особо чистых веществ;

ГУ 63-24-38-91 Корзины металлические многооборотные;

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов №5061-89;

Нормы радиационной безопасности НРБ-96.

2.2 Код ОКП приведен в Приложении А.

3 Ассортимент

3.1 В зависимости от времени созревания, с момента окончания технологического процесса, кумыс подразделяют на три вида:

слабый - односуточный;
 средний - двухсуточный;
 крепкий - трехсуточный.

3.2 Код ОКП приведен в Приложении А.

4 Технические требования

4.1 Кумыс должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки кумыса должны применять следующее сырье:
 молоко кобылье по СТ РК -97;

закваску на чистых культурах болгарской и ацидофильной палочек и дрожжей, приготовленную в соответствии с инструкцией по приготовлению закваски для кумыса на предприятиях молочной промышленности, утвержденной в установленном порядке.

4.3 По органолептическим показателям кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице I.

Таблица I

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция Вкус и запах	Однородная, газированная, пенящаяся Чистый, специфический для кумыса натурального, без посторонних, не свойственных доброкачественному продукту привкусов и запахов, кисло-молочный, слегка дрожжевой, щиплющий Сладковатый - для слабого кумыса
Цвет	Молочно-белый с голубоватым оттенком

4.4 По физико-химическим показателям кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для кумыса		
	слабого	среднего	крепкого
Массовая доля жира, %, не менее	1,0	1,0	1,0
Массовая доля спирта, %, не более	1,0	1,5	3,0

Окончание Таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика для кумыса		
	слабого	среднего	крепкого
Плотность, г/см ³	от 1,020 до 1,021	от 1,020 до 1,018	от 1,017 до 1,015
Кислотность, °Т	от 70 до 80	от 81 до 100	от 101 до 120
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	6	6	6

Примечание - Допускается в отдельных упаковках кумыса отклонение массовой доли жира в сторону уменьшения на 0,1%

4.5 По показателям безопасности кумыс должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,1
кадмий	0,03
мышьяк	0,055
ртуть	0,005
медь	1,0
цинк	5,0
Микотоксины, мг/кг, не более:	
афлатоксин В ₁	Не допускается
афлатоксин М ₁	0,0005
антибиотики, ед/г, не более:	
антибиотики тетрациклической группы	0,01
пенициллин	0,01
стрептомицин	0,5

4.6 Содержание пестицидов в кумысе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и

санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Содержание радионуклидов в кумысе не должно превышать допустимых уровней, установленных НРБ-96.

4.7 Кумыс должен выпускаться:

в стеклянных бутылках по ГОСТ 15844, тип П, массовой вместимостью 500 см³;

в стеклянных бутылках по ТУ 6-09-5472 массовой вместимостью 10 дм³, металлических флягах по ГОСТ 5037-78Е и алюминиевых бидонах по ГОСТ 17151 массовой вместимостью не более 10 дм³ по согласованию с тorgующими организациями.

Допускаются отклонения массы нетто единицы упаковки в процентах:

для тары вместимостью 500 см³ ±3

для тары вместимостью 10 дм³ ±1

для фляг ±1.

4.8 Бутылки с кумысом должны быть укупорены кроненпробкой по ОСТ 10-167, бутылки - притертыми пробками. Фляги и бидоны должны быть плотно закрыты крышками с прокладками из резины по ГОСТ 17133 или пергамента по ГОСТ 1341 и опломбированы.

4.9 На этикетке, наклеенной на каждую единицу упаковки, или ярлыке, навешенном на фляге и бидоне должны быть нанесены несмываемой краской следующие обозначения на казахском и русском языках: наименование предприятия-изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;

наименование продукта;

дата выработки и дата конечного срока реализации;

режим хранения;

масса нетто;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности;

обозначение настоящего стандарта.

4.10 Реализация кумыса в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (Приложение Б).

4.11 Упакованный кумыс в потребительской таре должен выпускаться с предприятия в транспортной таре - металлических корзинах по ТУ 63-24-38 или полистиленовых ящиках по ОСТ 10-16.

4.12 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

5 Правила приемки

5.1 Приемка натурального кумыса производится партиями, определение партии и объем выборки производят по ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве установленной формы.

5.3 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны быть указаны номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса и дата окончного срока реализации.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органом санитарного надзора.

5.5 Определение титра бактерий группы кишечной палочки проводят 1 раз в декаду.

5.6 Получатель имеет право производить контрольную проверку качества продукции на соответствие его показателей требованиям настоящего стандарта.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания удвоенного объема выборки, взятой от той же партии продукта.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества кумыса между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по ГОСТ 26809.

6.2 Определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5867, кислотности - по ГОСТ 3624, фосфатазы - по ГОСТ 3623, спирта - по ГОСТ 3629 в арбитражных случаях, микробиологические анализы - по ГОСТ 9245, температуры - по ГОСТ 26754.

6.3 Проверка кумыса на соответствие требованиям п.4.3 производится органолептическим контролем.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов производится по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов – по методам, утвержденным органом здравоохранения.

6.5 Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным органом здравоохранения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование кумыса должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим или закрытым кузовом в соответствии с действующими инструкциями по перевозке скоропортящихся продуктов.

Допускается перевозка кумыса в открытых автомашинах с обязательным укрытием корзин и ящиков брезентом или материалом его заменяющим.

7.2 Хранение кумыса должно производиться при температуре не более 6°C.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие кумыса требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Гарантийный срок хранения и реализации кумыса не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 18 часов.

Приложение А
(обязательное)
Код ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Кумыс натуральный 1,0%-ной жирности	92 2237 0110

Приложение В
 (обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование показателя	Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта
Жир, г	1,0
Белок, г	1,9
Углеводы, г	5,0
Энергетическая ценность, ккал	40,4

УДК 637.146.23,61

ОКП 92 2237 0110

Группа Н 17

Ключевые слова: кумыс натуральный, область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

СТ РК 1004-98	Кумыс натуральный. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1005-98	Молоко кобылье. Требования при закупках	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1006-98	Каймак. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1007-98	Паста сливочная. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1008-98	Рыба разделанная холодного копчения (кусочки). Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1013-99	Белье постельное. Общие технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1015-2000	Вода. Гравиметрический метод определения содержания сульфатов в природных, сточных водах	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1016-2000	Вода. Метод определения массовой концентрации бора	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.
СТ РК 1017-2000	Одеяла и покрывала стеганые. Общие технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.

(CAC № 2 2008 ж.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.160.10

СТ РК 1004-98 «Кумыс натуральный. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	<p>Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 4, 5, 6 и 7 являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми.</p> <p>Обязательные требования к качеству кумыса, обеспечивающие безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.4, 4.5 и 4.6.</p> <p>Стандарт пригоден для целей сертификации.</p>	-

(СAC №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)