

Изменение № 1 ГОСТ Р 53421—2009 Сыры рассольные. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2011 № 766-ст

Дата введения 2012—07—01

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное —сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53513—2009 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»;

ссылку на ГОСТ 9225—84 и его наименование исключить.

Пункт 5.1.3 дополнить абзацем:

«Массовая доля рассола (маринада) для сыра в потребительской таре не должна превышать 30 %».

Подпункт 5.2.2.1. Второй — четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ Р 53503 кислотностью не более 19 °Т;

- сливки сырые по ГОСТ Р 53435, отвечающие дополнительным требованиям ГОСТ Р 52686;

- пахта сладко-сливочного масла по ГОСТ Р 53513 кислотностью не более 19 °Т».

Подпункт 5.2.2.4 изложить в новой редакции:

«5.2.2.4 Допускается для обработки поверхности сыров использование фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (Е200), сорбата натрия (Е201), сорбата калия (Е202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке».

(Продолжение см. с. 38)

Пункт 5.3.1. Второй абзац. Заменить слово: «фантазийного» на «ассортиментного».

Пункт 5.4.2. Предпоследний абзац исключить.

Пункты 8.1, 8.13. Заменить ссылку: ГОСТ 9225 на ГОСТ Р 53430.

Пункт 8.10 после слова «консервантов» дополнить словами: «(сорбиновой кислоты и ее солей в случае использования)».

Раздел 8 дополнить пунктами — 8.20—8.20.3:

«8.20 Определение массовой доли рассола (маринада)

8.20.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы по ГОСТ Р 53228, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим определяемой массе, со следующей допускаемой абсолютной погрешностью однократного взвешивания, г, не более:

±0,1 при определении массы	до 100 г включ.;
±0,5 » » »	св. 100 г до 500 г»;
±1,0 » » »	» 500 г » 1000 г»;
±2,0 » » »	» 1000 г » 2000 г».

Сита лабораторные из металлической сетки по ГОСТ Р 51568, с номинальным размером ячеек 4 мм, диаметром не более 200 мм.

Чашки ЧКЦ-1-2500 по ГОСТ 25336 или другая емкость диаметром 200 мм и необходимой вместимостью.

8.20.2 Проведение измерений

Взвешивают потребительскую тару с сыром в рассоле (маринаде), определяют массу брутто. Затем все содержимое потребительской тары переносят на сито, равномерно распределяют по поверхности и дают стечь жидкости не менее 5 мин. Жидкость собирают в предварительно взвешенную чашку и определяют ее массу. Затем взвешивают потребительскую тару.

8.20.3 Обработка результатов

Массовую долю рассола (маринада) X_p , %, определяют по формуле

$$X_p = \frac{m_p}{m_b - m_t} 100, \quad (1)$$

где m_p — масса рассола (маринада), г;

m_b — масса брутто, г;

m_t — масса тары, г».

(Продолжение см. с. 39)

Приложение А. Таблицу А.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Кобийский	22,1	18,7	273,7
Осетинский свежий	20,7	17,9	257,9
Осетинский зрелый	22,1	18,7	273,7
Грузинский	22,1	18,7	273,7
Столовый свежий	18,8	20,8	252,4
Столовый зрелый	20,0	22,6	270,4
Имеретинский	21,6	19,0	270,4
Карачаевский	20,7	17,9	257,7

(Продолжение см. с. 40)

Окончание таблицы А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Брынза (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %)	18,0	19,6	240,4
Брынза (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 45,0 %)	20,3	17,3	251,9

Приложение Б. Пример этикетной надписи. Заменить значения для показателей: «Пищевая ценность 100 г сыра, г»: жира — 20,1 на 18,0; белка — 17,9 на 19,6; «Энергетическая ценность 100 г сыра» — 260,0 ккал на 240,4 ккал.

Библиография. Позицию [1] дополнить словами: «(с изменением)». позицию [3] исключить.

(ИУС № 2 2012 г.)