

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.100.10

Изменение № 1 ГОСТ Р 52687—2006 Продукты кисломолочные обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.11.2011 № 591-ст

Дата введения 2012—07—01

Раздел 2. Ссылка на ГОСТ Р 52054—2003. Наименование изложить в новой редакции: «Молоко коровье сырое. Технические условия»;

Ссылка на ГОСТ Р 51331—1999. Исключить слова: «Продукты молочные»;

ссылка на ГОСТ 3628—78. Заменить слова: «Продукты молочные» на «Молочные продукты»;

ссылка на ГОСТ 6038—79. Наименование перед словом: «D-глюкоза» дополнить словом: «Реактивы»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51453—99 Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире

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

ГОСТ Р 51600—2010 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52994—2008 Жир молочный. Определение перекисного числа

ГОСТ Р 53035—2008 Сахар жидкий. Технические условия

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

ГОСТ Р 53359—2009 Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

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

(Продолжение см. с. 28)

ГОСТ Р 53749—2009 Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли молочного жира методом фотоколориметрирования

ГОСТ Р 53774—2010 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ Р 53948—2010 Молоко сгущенное — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53951—2010 Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21391—84 Средства пакетирования. Термины и определения

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»;

заменить ссылки:

ГОСТ 9225—84 на «ГОСТ Р 53430—2009 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»,

ГОСТ 10970—87 на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»,

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 на «ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*».

Ссылки на ГОСТ Р 51074—2003, ГОСТ 22—94, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 23327—98, ГОСТ 24104—2001 и их наименования исключить.

Раздел 3. Первый абзац после слова «термины» дополнить ссылками: ГОСТ Р 52481, ГОСТ 17527, ГОСТ 21391.

Пункт 5.3.1. Таблица 4. Графа «Массовая доля жира». Заменить значение для продуктов «кефир», «простокваша», «мечниковская простокваша», «простокваша мацони», «ряженка», «кефирный продукт»: 0,1 — 9,9 на 0,1 — 8,9; для сметаны: 10,0 — 58,0 на 9,0 — 58,0; для йогурта: 0,1 — 9,9 на 0,1 — 10,0.

Пункт 5.4.1. Первый — одиннадцатый абзацы изложить в новой редакции:

«Для приготовления продуктов, предназначенных для массового потребления, используют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ Р 52054;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ Р 53503;
- сливки — сырье по ГОСТ Р 53435;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52253 и ГОСТ Р 52969;

(Продолжение см. с. 29)

- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
 - сливки сухие распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 1349;
 - пахта, получаемая при производстве сладко-сливочного масла по ГОСТ Р 53513;
 - пахта, полученная при производстве сладко-сливочного масла по техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
 - пахта сухая распылительной сушки по техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
 - вода питьевая по ГОСТ Р 51232, [3]»;
- двенадцатый абзац исключить.

Подпункт 5.4.1.1 изложить в новой редакции:

«5.4.1.1 Для приготовления йогурта и кефирного продукта допускается применять дополнительно следующее сырье:

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый по ГОСТ Р 53396;
- сахар жидкий по ГОСТ Р 53035;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- фрукты, овощи и/или продукты их переработки по техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- подсластители по техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- ароматизаторы пищевые (натуральные или идентичные натуральным) по ГОСТ Р 52177;
- красители пищевые по техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- стабилизаторы консистенции по техническим документам, утвержденным в установленном порядке».

Подпункт 5.4.1.3 изложить в новой редакции:

«5.4.1.3 Допускается использовать аналогичное отечественное и импортное сырье, по показателям качества и безопасности не уступающее требованиям, указанным в 5.4.1, за исключением кефирных грибков и культур бифидобактерий».

Подпункт 5.4.2 изложить в новой редакции:

«5.4.2 Для приготовления продуктов, предназначенных для диетического питания и питания детей, начиная с 8-месячного возраста, используют следующее сырье:

- молоко коровье высшего сорта по ГОСТ Р 52054;

(Продолжение см. с. 30)

- молоко обезжиренное — сырье кислотностью не более 19 °Т и плотностью не менее 1030 кг/м³ по ГОСТ Р 53503, полученное из молока сырого высшего сорта по ГОСТ Р 52054;
- сливки — сырье по ГОСТ Р 53435;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 1349;
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и [3];
- биомасса бифидобактерий лиофилизированная по [4] (*Bifidobacterium bifidum* штамм № 1);
- грибки кефирные натуральные или сухие по [5]».

Подпункт 5.4.2.2 изложить в новой редакции:

«5.4.2.2 Допускается использовать аналогичное отечественное и импортное сырье по показателям качества и безопасности не уступающее требованиям, указанным в 5.4.2, за исключением кефирных грибков и культур бифидобактерий».

Подпункт 5.4.4 со сноской * исключить.

Пункт 5.5 изложить в новой редакции:

«5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с требованиями [26] со следующим дополнением:

- логотип изготовителя лиофилизированной биомассы бифидобактерий и другую информацию (по требованию изготовителя биомассы);
- в информации о составе продукта указывают наименование используемого штамма бифидобактерий *B. bifidum*.

5.5.2 Маркировку групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с требованиями [26] и нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474».

Подпункты 5.5.3, 5.5.3.1, 5.5.4 исключить.

Подпункт 5.6.2 изложить в новой редакции:

«5.6.2 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776. Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663».

Пункт 5.6 дополнить подпунктом—5.6.5:

«5.6.5 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Требования, обеспечивающие безопасность

6.1 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям [26].

6.2 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продукте не должны превышать требований [26].

(Продолжение см. с. 31)

6.3 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукте при выпуске его в обращение не должны превышать требований [26].

6.4 Все испытания, связанные с работой в вытяжном шкафу, с пожароопасными, взрывчатыми и вредными веществами, с использованием электрооборудования следует проводить в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.007, ГОСТ 12.1.030».

Пункты 7.1 — 7.4 изложить в новой редакции (подпункт 7.3.1 исключить):

«7.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

7.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

7.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям стандарта: по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и физико-химическим показателям.

7.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке».

Пункты 7.5 — 7.7 исключить.

Пункт 8.1. Заменить ссылку: ГОСТ 9225 на ГОСТ Р 53430 (два раза).

Пункт 8.5 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 53951.

Пункт 8.6 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 53359.

Пункт 8.13. Заменить ссылку: [19] на ГОСТ Р 51600, ГОСТ Р 53744, [19].

Пункт 8.16 Заменить ссылки: ГОСТ 30519 на ГОСТ Р 52814; ГОСТ 9225 на ГОСТ Р 53430;

дополнить словами: «массовой концентрации мышьяка — по ГОСТ Р 51962»;

исключить ссылку: ГОСТ 30518.

Подпункт 8.18.1. Первый абзац. Заменить слова: «лабораторные по ГОСТ 24104» на «по ГОСТ Р 53228».

Подпункты 8.18.2, 8.18.3.1, 8.18.3.2, 8.18.3.4, 8.18.3.5 и 8.18.3.6. Заменить ссылку: ГОСТ 9225 на ГОСТ Р 53430.

Подпункт 8.18.5.6 изложить в новой редакции:

«8.18.5.6 Внесение посевного материала в питательную среду начинают с последнего разведения, внося в последнюю пробирку каждого из 2 рядов среды по 1 см³ разведения продукта $1 \cdot 10^{-8}$, затем таким же обра-

(Продолжение см. с. 32)

зом вносят по 1 см^3 разведения продукта $1 \cdot 10^{-7}$, $1 \cdot 10^{-6}$, $1 \cdot 10^{-5}$. Первая пробирка каждого ряда будет содержать разведение продукта $1 \cdot 10^{-5}$, а последняя — $1 \cdot 10^{-8}$. При внесении разведений продукта в питательную среду проводят тщательное перемешивание пипеткой, а затем круговыми вращениями руки или с помощью шуттель-аппарата, имитирующими центрифугирование.

Для каждого посева используют новую стерильную пипетку.

Для инкубации пробирки с посевами исследуемых проб выдерживают в термостате с температурой $(37 \pm 1) \text{ }^\circ\text{C}$ в течение $(72 \pm 1) \text{ ч}$.

Подпункты 8.18.6.1—8.18.6.3 изложить в новой редакции:

«8.18.6.1 Подтверждение наличия бифидобактерий осуществляют методом микроскопирования.

Для этого из $1 \cdot 10^{-8}$, $1 \cdot 10^{-7}$, $1 \cdot 10^{-6}$ и $1 \cdot 10^{-5}$ разведений продукта в питательной среде после инкубации готовят микроскопические препараты, окрашенные по Граму или метиленовым голубым. Перед приготовлением микроскопических препаратов пробирки с микробильным ростом тщательно перемешивают пипеткой или с помощью шуттель-аппарата до получения однородной смеси. При приготовлении препарата на чистое предметное стекло наносят петлей материал из колонии или небольшую каплю предварительно суспендированного исследуемого материала и распределяют его на площади около 1 см^2 . Препарат высушивают при комнатной температуре, фиксируют на пламени горелки. Окрашивают по Граму или красят метиленовым голубым. Бифидобактерии окрашиваются по Граму положительно. В мазках имеют вид тонких прямых или слегка изогнутых палочек с бифуркацией на одном или обоих концах, или без нее. Располагаются группами в виде снежинок, английской буквы V или скоплений в виде иероглифов. Иногда могут иметь вид тонких мелкозернистых палочек.

Поскольку исследуемые продукты являются кисломолочными, в мазках в зависимости от вида продукта присутствуют заквасочные микроорганизмы (молочнокислые стрептококки и палочки), а также могут присутствовать клетки дрожжей.

8.18.6.2 Обработка результатов определения.

Содержание бифидобактерий в анализируемом продукте определяется по наличию бифидобактерий в исследуемом разведении продукта методом микроскопирования.

Так, если бифидобактерии обнаружены в $1 \cdot 10^{-8}$ и более низком разведении продукта, то считают, что содержание бифидобактерий в продукте составляет $1 \cdot 10^8$ КОЕ/г; если бифидобактерии обнаружены в $1 \cdot 10^{-7}$ и более низком разведении, то считают что содержание бифидобактерий в продукте составляет $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г; если бифидобактерии обна-

(Продолжение см. с. 33)

ружены в $1 \cdot 10^{-6}$ и более низком разведении продукта, то считают что содержание бифидобактерий в продукте составляет $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г.

8.18.6.3 В качестве арбитражного метода определения количества бифидобактерий используют метод по ГОСТ Р 51331».

Подпункты 8.18.6.4, 8.18.7 исключить.

Раздел 8 дополнить пунктом — 8.19:

«8.19 Определение показателя окислительной порчи (для продуктов

(Продолжение см. с. 34)

детского и диетического питания) — по ГОСТ Р 51453 (перекисного числа), ГОСТ Р 52994 (пероксидного числа). Выделение жира — по ГОСТ Р 53749».

Библиография. Позицию [2] исключить;
дополнить позицией — [26]:

«[26] Федеральный закон № 88-ФЗ от 12 июня 2008 года «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменением)».

(ИУС № 2 2012 г.)