

Изменение № 1 ГОСТ Р 51331—99 Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 07.10.2009 № 433-ст

Дата введения — 2010—01—01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

«Йогурты. Общие технические условия

Yoghurts. General specifications».

Раздел 1. Первый абзац после слов: «из коровьего молока» дополнить словами: «и (или) молочных продуктов»;

третий абзац исключить.

Раздел 2 дополнить ссылками:

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

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

ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

ГОСТ Р 52499—2005 Добавки пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

(Продолжение см. с. 22)

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 53035—2008 Сахар жидкий. Технические условия

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 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и лабораторные. Общие технические условия» на «ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования»;

для ГОСТ Р 52054—2003 заменить слова: «Молоко натуральное коровье — сырье» на «Молоко коровье сырое»;

исключить ссылки: ГОСТ 37—91, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 10970—87, ГОСТ 23327—98, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93, ГОСТ Р 52090—2003 и их наименования.

Разделы 3, 4 изложить в новой редакции:

«3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52349, ГОСТ Р 52499 и ГОСТ Р 52738.

(Продолжение см. с. 23)

4 Классификация

4.1 Йогурты подразделяют на:

- йогурт;
- биоийогурт.

4.2 Йогурты по 4.1 в зависимости от вносимых немолочных компонентов и физиологически функциональных пищевых ингредиентов подразделяют на:

- без компонентов;
- с компонентами».

Пункт 5.1. Заменить слова: «санитарных норм и правил по технической и технологической документации, утвержденной» на «требований нормативных правовых актов Российской Федерации [1] по техническим условиям и стандартам организаций, утвержденным».

Подпункт 5.2.2. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	От 0.1 до 10.0
Массовая доля молочного белка, %, не менее: - для йогурта без компонентов - для йогурта с компонентами	3,2 2,8
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее: - для йогурта без компонентов - для йогурта с компонентами	9,5 8,5
Кислотность, °Т	От 75 до 140
Фосфатаза	Не допускается
Температура продуктов при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 Нормы показателей: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный сахар (для йогурта с компонентами), массовые доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микро- и макро-элементов, пищевых волокон, пребиотиков и др.) устанавливаются в технических условиях или стандартах организаций на конкретный вид йогурта.</p>	

(Продолжение см. с. 24)

Продолжение таблицы 2

2 Содержание пищевых добавок (подсластителей, красителей, ароматизаторов и стабилизаторов консистенции, загустителей) в йогурте не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации *.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

Подпункт 5.2.3 после слова «установленных» изложить в новой редакции: «нормативными правовыми актами Российской Федерации [1]».

Подпункт 5.2.4 изложить в новой редакции (таблицу 3 исключить):

«5.2.4 Показатели микробиологической безопасности не должны превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1]».

Подпункт 5.2.5 исключить.

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

«5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве йогуртов применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054;
- молоко коровье пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки, по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- молоко сгущенное обезжиренное по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- масло сладко-сливочное по ГОСТ Р 52969;
- жир молочный по ГОСТ Р 52971;
- сливки, предназначенные для промышленной переработки, по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- пахту, полученную при производстве сладко-сливочного масла, по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- пахту сухую по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;

(Продолжение см. с. 25)

- сыворотку молочную сухую по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- концентраты молочных белков сухие по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- закваски бактериальные и бакконцентраты для йогурта по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- пробиотические микроорганизмы (пробиотики) по нормативным и техническим документам, разрешенные к применению в установленном порядке;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- сахар жидкий по ГОСТ Р 53035;
- плодово-ягодные, овощные и другие вкусовые наполнители, пищевые продукты по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;
- витамины и их комплексы (премиксы), разрешенные к применению в установленном порядке;
- минеральные вещества и их комплексы (премиксы), разрешенные к применению в установленном порядке;
- пребиотические вещества (пребиотики), разрешенные к применению в установленном порядке;
- пищевые волокна, разрешенные к применению в установленном порядке;
- комплексные пищевые добавки, разрешенные к применению в установленном порядке;
- пищевые добавки (ароматизаторы пищевые, вкусоароматические вещества, подсластители, красители пищевые, стабилизаторы консистенции, загустители, антиокислители и другие виды, за исключением консервантов), разрешенные к применению в установленном порядке;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [3].

5.3.2 Молоко, продукты переработки молока и закваски, применяемые для изготовления йогурта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

Немолочные компоненты, в том числе пищевые добавки, применяемые для изготовления йогурта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [4].

(Продолжение см. с. 26)

5.3.3 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья, по показателям качества и безопасности не уступающим требованиям, указанным в 5.3.1, 5.3.2».

Подпункты 5.4.1, 5.4.2 изложить в новой редакции:

«5.4.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

5.4.2 Маркировку групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474».

Подпункт 5.5.1. Заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «в установленном порядке».

Подпункт 5.5.3 изложить в новой редакции (таблицу 4 исключить):

«5.5.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — в соответствии с ГОСТ 8.579».

Пункт 5.5.4 после слов «с предприятия в» дополнить словами: «групповой и/или»;

заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «в установленном порядке».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Показатели качества и безопасности продукта, установленные в разделе 5, контролируют с периодичностью, установленной в программе производственного контроля».

Пункты 6.3—6.8 исключить.

Пункт 7.4.2 Первый абзац. Заменить слова: «не содержащий фруктовых (овощных) наполнителей» на «без компонентов»;

второй абзац. Заменить слова: «содержащий фруктовые (овощные) наполнители» на «с компонентами».

Пункт 7.5 изложить в новой редакции:

«7.5 Массовую долю белка определяют по ГОСТ 30648.2, при этом масса сухих веществ в пробе не должна превышать 0,15 г. Подготовка пробы проводится в соответствии с 7.4.2 настоящего стандарта».

Пункт 7.7. Заменить ссылку: [1, приложение 6] на [4].

Подпункт 7.10.1. Шестой абзац. Исключить слова: «по [6]».

Подпункт 7.12.1. Десятый абзац изложить в новой редакции:

«- стандарт-титр натрия гидроокись, молярной концентрации 0,1 моль/дм³».

Подпункт 7.13.1.1. Тринадцатый абзац. Заменить ссылку: [2] на [3].

Пункт 7.16. Заменить ссылку: ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480 на ГОСТ Р 52814.

(Продолжение см. с. 27)

Подпункт 7.18.4.1.2. Заменить слова: «фруктовый (овощной)» на «с компонентами».

Подпункт 7.19.2.1. Седьмой абзац. Исключить слова: «по [8]».

Пункт 7.20. Заменить слова: «Минздрава России» на «в установленном порядке».

Пункт 7.22. Заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «в установленном порядке».

Пункт 7.23. Второй абзац. Исключить слова: «и по [13]»; четвертый, шестой абзацы исключить.

Пункт 8.2. Исключить слова: «(не более 30 суток)», «(по согласованию с органами Госсанэпиднадзора Минздрава России)».

Пункт 8.3 изложить в новой редакции:

«8.3 Йогурт хранят при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ ».

Приложение А изложить в новой редакции:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Библиография

- [1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [4] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

(ИУС № 1 2010 г.)