

Изменение № 1 ГОСТ Р 52095—2003 Простокваша. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 373-ст

Дата введения 2009—07—01

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

Раздел 2 дополнить ссылками:

«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 Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами»;

заменить ссылки:

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

ГОСТ 17527—86 на ГОСТ 17527—2003;

«ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия» на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 10970—87, ГОСТ Р 50460—92, СанПиН 2.3.2.1078—2001 и их наименования.

Раздел 3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51917 — пункты 4.1 — 4.2» на ГОСТ Р 52738.

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.3. Заменить слова: «в таблицах 2 и 3» на «в таблице 3»;

таблицу 2 исключить;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее						
	обезжи-ренного, менее 0,5	0,5; 1,0	1,2; 1,5; 2,0; 2,5	2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0	7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9	
Массовая доля белка, %, не менее	2,8						

(Продолжение см. с. 46)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52095—2003)

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее						
	обезжи-ренного, менее 0,5	0,5; 1,0	1,2; 1,5; 2,0; 2,5	2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0	7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9	
Кислотность, °Т	От 85 до 130 включ.						
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4±2						

Пункты 5.4, 5.5, 5.7.2. Заменить ссылку: СанПиН 2.3.2.1078 на «нормативные правовые акты Российской Федерации».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации».

Пункт 5.7.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

четвертый, восьмой, девятый, десятый абзацы исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для простокваша, состоящие из лактобактерий и/или термофильных молочнокислых стрептококков [1]».

Пункт 5.7.3. Заменить слова: «импортного» на «другого», «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Пункты 5.8.1, 5.8.2 изложить в новой редакции:

«5.8.1 Маркировка потребительской тары в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации со следующим дополнением:

- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от... до..., в процентах»;

- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира.

(Продолжение см. с. 47)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52095—2003)

5.8.2 Маркировка групповой упаковки, транспортной тары, многооборотной тары, транспортного пакета в соответствии с нормативными правовыми актами».

Пункты 5.8.3, 5.8.4 исключить.

Пункт 5.8.5 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.9.2 дополнить ссылкой: ГОСТ 26663.

Пункт 5.9.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.9 дополнить подпунктом — 5.9.5:

«5.9.5 Формирование групповой упаковки — в соответствии с ГОСТ 25776».

Пункты 6.2, 7.8 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям каче-

(Продолжение см. с. 48)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52095—2003)

ства и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.

7.8 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623».

Пункты 7.9 — 7.11. Заменить слова: «органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России» на «в установленном порядке».

Приложение А. Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия».

(ИУС № 2 2009 г.)