
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31534—
2012

ТВОРОГ ЗЕРНЕНый

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИМИ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 ноября 2012 г. № 690-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31534—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53504—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Технические требования	2
5 Правила приемки	4
6 Методы контроля	4
7 Транспортирование и хранение	5
Библиография	6

ТВОРОГ ЗЕРНЕНЬИЙ**Технические условия**

Cottage cheese. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую тару зерненный творог (далее — продукт), изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.4, требования к качеству — в 4.1.2, 4.1.3, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970—87 Молоко обезжиренное сухое. Технические условия

ГОСТ 13264—88 Молоко коровье. Требования при закупках

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 25102—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347—97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 30518—97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *salmonella*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускаемому ежемесячному информационному указателю «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен термин с соответствующим определением.

3.1 **зерненный творог**: Рассыпчатый молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускается.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, и действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Рассыпчатая, с отчетливо различимыми мягкими творожными зернами, покрытыми сливками
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, слегка соленый вкус
Цвет	От белого до желтоватого с кремовым оттенком

4.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значения показателей продукта
Массовая доля жира, %, не менее	4,0; 5,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля влаги, %, не более	79,0
Кислотность, °Т, не более	150
Массовая доля соли, %, не более	1,0
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2

4.1.4 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов) продукт при выпуске его в обращение должен соответствовать [1].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 При изготовлении продукта используемое сырье должно быть разрешено к применению.

4.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ 13264;
- молоко обезжиренное-сырье, концентрированное-сырье, сливки-сырье по нормативной или технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сухое по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;
- закваски и бактериальные концентраты для творога, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, по нормативной или технической документации, действующей на территории государств, принявших стандарт;
- соль поваренную пищевую;
- фермент сычужный;
- пепсин пищевой говяжий;
- пепсин пищевой свиной;
- препараты ферментные;
- кальций хлористый кристаллический фармакопейный;
- кальций хлористый двуводный;
- воду питьевую по ГОСТ 2874 (для восстановления сухих молочных продуктов).

4.2.3 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать [1], а также техническим регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 4.2.2.

4.3 Маркировка

Маркировку проводят в соответствии с требованиями [2] или нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.1 Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- состав;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- срок годности (час, число, месяц);

- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от ... до...» в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;

- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, [2] с нанесением манипуляционных знаков: «Бережь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.3.3 Информационные данные указывают на русском языке и государственных языках, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям [3].

4.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

4.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки и/или транспортной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной тары без их деформации.

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

4.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

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

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

5.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям, ГМО) в соответствии с программой производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

6.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

- 6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327, ГОСТ 30648.2.
- 6.5 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.
- 6.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.
- 6.7 Определение массовой доли соли — по ГОСТ 3627.
- 6.8 Определение массы нетто и температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622.
- 6.9 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.
- 6.10 Определение токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
 - мышьяка — по ГОСТ 30538;
 - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
 - ртути — по ГОСТ 26927.
- 6.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.
- 6.12 Определение антибиотиков — по документу, действующему на территории страны, принявшей стандарт.
- 6.13 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.
- 6.14 Определение радионуклидов — по документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.
- 6.15 Определение микробиологических показателей:
- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15.
 - бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518;
 - *staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;
 - патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
 - дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12;
 - молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.
- 6.16 Определение генетически модифицированных организмов — по документам, действующим в стране, присоединившейся к стандарту.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

7.2 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Продукт должен храниться при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.146.2:006.354

МКС 67.100.10

Ключевые слова: творог зерненный, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.О. Грач*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Менцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.08.2014. Подписано в печать 20.08.2014. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усп. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 170 экз. Зак. 3321.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru