
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34355—
2017

СЛИВКИ — СЫРЬЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ «ВНИИМС»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. № 52—2017)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1974-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34355—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53435—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к 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 (www.gost.ru)

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1974-ст ГОСТ Р 53435—2009 отменен с 1 сентября 2018 г.

© Стандартиформ, 2018

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 Классификация	2
5 Технические требования	3
6 Правила приемки	4
7 Методы контроля	5
8 Транспортирование и хранение	6
Приложение А (справочное) Жирнокислотный состав жировой фазы сливок	7
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая периодичность контроля показателей качества и безопасности сливок	8
Библиография	10

СЛИВКИ — СЫРЬЕ

Технические условия

Cream — raw material. Specifications

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сливки — сырье, сырые и пастеризованные (далее — сливки), производимые из коровьего молока и предназначенные для дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сливок, изложены в 5.1.8 и 5.1.9, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.7, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 3623—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

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

ГОСТ 3625—85 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

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

ГОСТ 9218—2015 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей.

Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23452—2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 23454—2016 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

ГОСТ 25179—2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

ГОСТ 25228—82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 26754—85 Молоко. Методы измерения температуры

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

- ГОСТ 28283—2015 Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30347—2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁
- ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия
- ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 31663—2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот
- ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стерина
- ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
- ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 32915—2014 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
- ГОСТ 32922—2014 Молоко коровье пастеризованное — сырье. Технические условия
- ГОСТ 33490—2015 Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
- ГОСТ 33526—2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина М₁
- ГОСТ 33628—2015 Сливки — сырье. Методы определения фальсификации
- ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230—2012 Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии — tandemной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)

Примечание — 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 выпускам ежемесячного информационного указателя «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 применены термины в соответствии с [1] и [2].

4 Классификация

Сливки — сырье подразделяют:

- на сливки сырые;
- сливки пастеризованные.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сливки, полученные сепарированием сырого или пастеризованного коровьего молока, должны соответствовать требованиям [1], [2] и настоящего стандарта.

5.1.2 По органолептическим показателям сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Выраженный сливочный, чистый, сладковатый. Для пастеризованных сливок — с привкусом пастеризации
Консистенция и внешний вид	Однородная, гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный
Примечание — Допускаются к переработке сливки со слабо выраженным кормовым привкусом после дополнительной технологической обработки и/или высокотемпературной пастеризации и дезодорации.	

5.1.3 По массовой доле жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка, титруемой кислотности и плотности сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Массовая доля жира, %	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	Титруемая кислотность, °Т	Плотность при температуре 20°С, кг/м ³
От 10,0 до 20,0 включ.	2,3	От 7,5 до 6,7 включ.	От 14,0 до 19,0 включ.	От 1020,0 до 1008,0 включ.
Более 20,0 до 30,0 включ.	2,0	От 6,7 до 5,8 включ.	От 13,0 до 17,0 включ.	Более 1008,0 до 995,0 включ.
Более 30,0 до 40,0 включ.	1,7	От 5,8 до 5,0 включ.	От 12,0 до 16,0 включ.	Более 995,0 до 985,0 включ.
Более 40,0 до 50,0 включ.	1,4	От 5,0 до 4,2 включ.	От 11,0 до 15,0 включ.	Более 985,0 до 976,0 включ.
Более 50,0 до 58,0 включ.	1,2	От 4,2 до 3,5 включ.	От 10,0 до 14,0 включ.	Более 976,0 до 968,0 включ.

5.1.4 По термоустойчивости, температуре при отгрузке и приемке сливки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Термоустойчивость по алкогольной пробе для сливок массовой долей жира от 10,0 до 40,0 %, группа	Не ниже III
Температура при отгрузке (отпуске), °С	4 ± 2
Температура при приемке, °С, не выше	8,0
Примечание — Сливки, не соответствующие установленным требованиям по температуре, подлежат немедленной переработке.	

5.1.5 Пастеризованные сливки не должны содержать фосфатазу или пероксидазу.

5.1.6 Сливки не должны содержать ингибирующих веществ, соды, посторонней воды.

5.1.7 Жировая фаза сливок должна содержать только молочный жир коровьего молока. Жирно-кислотный состав сливок из коровьего молока приведен в приложении А. Качественный состав стерильных сливок должен соответствовать ГОСТ 31979 или ГОСТ 33490.

5.1.8 Микробиологические показатели для сырых и пастеризованных сливок не должны превышать норм, установленных [1], [2] и указанных в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя		Значение показателя для сливок	
		сырых	пастеризованных
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см ³ , не более		5 · 10 ⁵	2 · 10 ⁵
Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	—	0,01
	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	25
	листерии <i>L. monocytogenes</i>	—	25
	стафилококки <i>S. aureus</i>	—	0,1

5.1.9 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, меламина, радионуклидов) в сливках должны соответствовать требованиям [1] и [2].

5.2 Требования к сырью

Для получения сливок используют:

- молоко коровье сырое, соответствующее требованиям [1], по ГОСТ 31449 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 32922.

5.3 Маркировка

5.3.1 Информацию, соответствующую требованиям [1], [3], наносят на этикетку или ярлык, которые прикрепляют на крышку фляги или полимерной емкости; для сливок в цистернах маркировочный текст указывают в товаросопроводительном документе или прикрепляют к товаротранспортной накладной.

5.3.2 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

5.4 Упаковка

5.4.1 Сливки упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Транспортная упаковка должна соответствовать требованиям [4] и документов, в соответствии с которыми она изготовлена, должна быть допущена к применению для контакта с молочными продуктами и обеспечивать сохранность их качества и безопасности при транспортировании и хранении.

5.4.3 Транспортной упаковкой для сливок служат цистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлические фляги по ГОСТ 5037, емкости из полимерных материалов и другие емкости с плотно закрывающимися крышками.

Транспортная упаковка должна быть опломбирована.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 13928 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Сливки контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля.

Рекомендуемая периодичность контроля сливок приведена в приложении Б.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Определение внешнего вида, цвета, консистенции проводят визуально. Определение запаха и вкуса — по ГОСТ 28283 применительно к молоку. Оценку вкуса проводят после кипячения пробы, а для оценки запаха 10—20 см³ сливок подогревают до температуры 35 °С.

7.3 Определение температуры — по ГОСТ 26754.

7.4 Определение плотности — по ГОСТ 3625*.

7.5 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 3624**.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.7 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25179 или ГОСТ 23327 (арбитражный метод).

7.8 Определение массовой доли СОМО — по ГОСТ 3626.

7.9 Определение термоустойчивости по алкогольной пробе — по ГОСТ 25228.

7.10 Наличие фосфатазы или пероксидазы — по ГОСТ 3623.

7.11 Определение микробиологических показателей.

Для сырых сливок:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 32901;

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659.

Для пастеризованных сливок:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659;

- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;

- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031.

7.12 Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454, соды и посторонней воды — по ГОСТ 33628.

7.13 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526.

7.14 Фальсификацию сливок растительными жирами и маслами устанавливают по жирнокислотному и стериновому составу их жировой фазы.

Определение жирнокислотного состава жировой фазы сливок проводят по ГОСТ 31663 или ГОСТ 32915.

Обнаружение в жировой фазе сливок растительных жиров и масел устанавливают по наличию фитостеринов в соответствии с ГОСТ 31979 или ГОСТ 33490 (арбитражный метод).

7.15 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по ГОСТ 26927.

7.16 Определение афлатоксина М₁ — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

7.17 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.20 Допускается осуществлять контроль показателей сливок на соответствие требованиям, указанным в разделе 5, по другим методикам измерений и методам испытаний, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2], которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54758—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54669—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности».

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сливки транспортируют транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом.

Замораживание сливок не допускается.

8.2 Транспортирование сливок осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

8.3 Хранение и транспортирование сливок осуществляют при температуре от 2 до 8 °С.

8.3.1 Продолжительность хранения сливок, поставляемых для промышленной переработки на предприятия, с учетом времени хранения у поставщика и времени перевозки должна соответствовать требованиям [1] и не должна превышать:

- для сырых сливок — 36 ч;
- для пастеризованных сливок — 48 ч.

8.3.2 Продолжительность хранения сливок, получаемых непосредственно на предприятии — переработчике молока и используемых для внутренней переработки на молочные продукты, устанавливает их изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Жирнокислотный состав жировой фазы сливок

А.1 Жирнокислотный состав жировой фазы сливок из коровьего молока приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты от суммы жирных кислот, %
C _{4:0}	Масляная	2,4—4,2
C _{6:0}	Капроновая	1,5—3,0
C _{8:0}	Каприловая	1,0—2,0
C _{10:0}	Каприновая	2,0—3,8
C _{10:1}	Деценовая	0,2—0,4
C _{12:0}	Лауриновая	2,0—4,4
C _{14:0}	Миристиновая	8,0—13,0
C _{14:1} *	Миристолеиновая	0,6—1,5
C _{16:0}	Пальмитиновая	21,0—33,0
C _{16:1} *	Пальмитолеиновая	1,5—2,4
C _{18:0}	Стеариновая	8,0—13,5
C _{18:1} *	Олеиновая	20,0—32,0
C _{18:2} **	Линолевая	2,2—5,5
C _{18:3} *	Линоленовая	До 1,5
C _{20:0}	Арахидовая	До 0,3
C _{22:0}	Бегеновая	До 0,1
—	Прочие	4,0—6,5
* Расчет произведен по сумме изомеров.		
** Расчет произведен по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.		

А.2 При отклонении измеренного показателя одной или двух жирных кислот от табличных данных с учетом погрешности метода окончательный вывод о фальсификации сливок растительными жирами и маслами выносится после проведения дополнительных исследований жира, выделенного из сливок, на наличие фитостеринов.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая периодичность контроля
показателей качества и безопасности сливок

Б.1 Рекомендуемая периодичность контроля показателей качества и безопасности сливок приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Периодичность контроля
Качество упаковки и соответствие маркировки	Каждая партия
Масса нетто	Каждая партия
Температура	Каждая партия
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	Каждая партия
Массовая доля жира	Каждая партия
Плотность	Каждая партия
Массовая доля белка	Один раз в декаду
Массовая доля СОМО	Один раз в декаду
Титруемая кислотность	Каждая партия
Термоустойчивость по алкогольной пробе	Каждая партия
Наличие фосфатазы или пероксидазы для пастеризованных сливок	Каждая партия
Наличие антибиотиков	В соответствии с программой производственного контроля
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Один раз в декаду при постоянном поставщике и в каждой партии при разовых поставках
Бактерии группы кишечных палочек БГКП (для пастеризованных сливок)	Каждая партия
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Два раза в квартал
<i>Staphylococcus aureus</i> (для пастеризованных сливок)	
<i>Listeria monocytogenes</i> (для пастеризованных сливок)	
Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	Один раз в год
Ингибирующие вещества, сода и посторонняя вода	При подозрении на их наличие
Микотоксины — афлатоксин М ₁	Один раз в год
Пестициды	Один раз в год и в партиях при привлечении нового поставщика
Радионуклиды	Один раз в год

Окончание таблицы Б.1

Наименование показателя	Периодичность контроля
Жирнокислотный состав сливок	При подозрении на фальсификацию жировой фазы
Фальсификация жировой фазы сливок растительными жирами и маслами	При подозрении на фальсификацию жировой фазы
Меламин	В случае обоснованного предположения о возможном его наличии
Диоксины	В случае обоснованного предположения о возможном их наличии

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67)
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881)
- [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769)

УДК 637.148:006.354

МКС 67.100.99

ОКПД2 10.51.12.190

Ключевые слова: сливки — сырье, сливки сырые, сливки пастеризованные, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 12—2017/22

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенок*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 01.02.2018. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 37. Зак. 88.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Изменение № 1 ГОСТ 34355—2017 Сливки — сырье. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 186-П от 30.06.2025)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 18062

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, KZ, RU, TJ, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Содержание. Заменить слово: «Библиография» на «Приложение В (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах—участниках СНГ».

Раздел 2. Исключить ссылки:

«ГОСТ 23454—2016 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

ГОСТ 31663—2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина М₁»;

заменить ссылки: датированные на недатированные;

«ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия» на «ГОСТ 33849 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Общие технические условия»;

ГОСТ 3624 дополнить знаком сноски «*»;

дополнить сноской *:

«—————

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54669—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности»;

ГОСТ 3625 дополнить знаком сноски «**»;

дополнить сноской **:

«** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54758—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности»;

ГОСТ 5867. Наименование. Заменить слова: «молочные продукты» на «продукты переработки молока»;

ГОСТ 28283. Наименование. Заменить слова: «вкуса и запаха» на «запаха и вкуса»;

ГОСТ 31449 дополнить знаком сноски «*»;

дополнить сноской *:

«—————

* В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 52054—2023»;

ГОСТ 32031. Наименование изложить в новой редакции: «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.)»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2027—01—01 с правом досрочного применения.

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокгликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34137 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34285 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод обнаружения химиотерапевтических лекарственных средств для ветеринарного применения с помощью иммуноферментного анализа с хемилюминесцентной детекцией с использованием технологии биочипов

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34456 Молоко и молочная продукция. Определение состава стерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34515 Молоко, молочная продукция, соевые продукты. Определение массовой доли меланина

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ ISO 6785 Молоко и молочная продукция. Обнаружение *Salmonella* spp.

ГОСТ ISO 17678 Молоко и молочная продукция. Определение отсутствия примеси в молочном жире с помощью анализа триглицеридов методом газовой хроматографии (контрольный метод) *»;
дополнить сноской *:

«_____»

* В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 70238—2022 «Молоко и молочная продукция. Метод идентификации состава жировой фазы и определение массовой доли молочного жира»;

примечание изложить в новой редакции:

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.eurasia.org) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку».

Раздел 3. Заменить слова: «в соответствии с [1] и [2]» на «по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

П р и м е ч а н и е — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Пункт 5.1.1. Заменить ссылки: «[1], [2]» на «, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

П р и м е ч а н и е — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Пункт 5.1.2. Таблица 1. Показатель «Цвет». Графу «Характеристика» дополнить словами: «Для высокожирных сливок допускается желтоватый оттенок».

Пункт 5.1.7 дополнить ссылкой: «, или ГОСТ 34456».

Пункт 5.1.8. Заменить ссылки: «[1], [2]» на «нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

«Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Пункт 5.1.9 изложить в новой редакции:

«5.1.9 Содержание в сливках потенциально опасных веществ: токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, остаточного количества ветеринарных лекарственных средств, ингибирующих веществ, радионуклидов, пестицидов, диоксинов, меламина не должно превышать допустимых значений, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Подраздел 5.2. Первое перечисление изложить в новой редакции:

«- молоко коровье сырое, соответствующее требованиям ГОСТ 31449 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

«Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Пункт 5.3.1. Заменить ссылки: «[1], [3]» на «нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

«Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Пункт 5.4.2. Заменить ссылку: «[4]» на «нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

«Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Пункт 5.4.3. Заменить ссылку: «ГОСТ 5037» на «ГОСТ 33849».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Сливки принимают по результатам приемо-сдаточных испытаний на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в разделе 5, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В.

Рекомендуемая периодичность контроля сливок приведена в приложении Б».

Пункт 7.4 изложить в новой редакции:

«7.4 Определение плотности — по ГОСТ 3625 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт»;

сноску * исключить.

Пункт 7.5 изложить в новой редакции:

«7.5 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 3624 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт»;

сноску ** исключить.

Пункт 7.11. Первый абзац, второе перечисление; второй абзац, второе перечисление, дополнить ссылкой: «ГОСТ ISO 6785».

Пункты 7.12—7.14 изложить в новой редакции:

«7.12 Определение фальсификации сливок водой, нейтрализующими веществами (содой, аммиаком), перекисью водорода, подсырной молочной сывороткой или деминерализованной подсырной молочной сывороткой — по ГОСТ 33628.

7.13 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526, ГОСТ 34533.

Определение содержания остаточного количества ветеринарных лекарственных средств — в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, а также по ГОСТ 32014, ГОСТ 32798, ГОСТ 34137, ГОСТ 34285.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В.

7.14 Фальсификацию сливок немолочными жирами и маслами устанавливают по жирнокислотному, стеринуговому и триглицеридному составу их жировой фазы.

Определение жирнокислотного состава жировой фазы сливок — по ГОСТ 32915.

Обнаружение в жировой фазе сливок растительных жиров и масел устанавливают по наличию фитостеринов в соответствии с ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456.

Фальсификацию сливок животными жирами устанавливают по триглицеридному составу по ГОСТ ISO 17678.

Не допускается установление факта фальсификации немолочными жирами без подтверждения наличия фитостеринов и отклонений по триглицеридному составу стандартизованными методами».

Пункт 7.15. Первое и третье перечисления дополнить ссылкой: «ГОСТ 33824»;

второе перечисление дополнить ссылками: «ГОСТ 31266, ГОСТ 31628»;

последнее перечисление дополнить ссылкой: «ГОСТ 34427».

Пункт 7.16. Исключить ссылку: «ГОСТ 33601».

Пункты 7.19 и 7.20 изложить в новой редакции:

«7.19 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983, ГОСТ 34449; меламина — по ГОСТ 34515, ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

7.20 Допускается осуществлять контроль сливок по качеству и безопасности с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В.

В случае возникновения спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных сторон».

Пункт 8.3. Заменить значение: «от 2 до 8 °С» на «от 2 °С до 8 °С».

Пункт 8.3.1. Заменить ссылку: «[1]» на «нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить абзацем и примечанием:

«Срок хранения сливок, отличающийся от указанного, устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении В».

Приложение Б. Таблица Б.1. Показатель «Фальсификация жировой фазы сливок растительными жирами и маслами». Графу «Периодичность контроля» дополнить словами: «растительными жирами и маслами»;

«дополнить строкой (перед показателем «Меламин»):

« Триглицеридный состав	При подозрении на фальсификацию жировой фазы животными жирами
-------------------------	---

»;

последняя строка. Графу «Периодичность контроля» дополнить словами: «и в случаях ухудшения экологической ситуации, связанного с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду».

Стандарт дополнить приложением В:

**«Приложение В
(справочное)»**

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
UzTR.490-022:2017 Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
UzTR.476-021:2017 Общий технический регламент РУз «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
UzTR.474-020:2020 Общий технический регламент РУз «О безопасности молока и молочной продукции»	UZ
Технический регламент «Безопасность пищевой продукции» (утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г. № 190)	TJ
Технический регламент «Безопасность молока и молочной продукции» (утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г. № 190)	TJ

Элемент стандарта «Библиография» исключить.

Библиографические данные. Заменить код: «МКС 67.100.99» на «МКС 67.100.10».

(ИУС № 10 2025 г.)