

ГОСТ Р 52090—2003

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГНУ ВНИМИ) при участии Института питания РАМН, Российского Союза предприятий молочной отрасли (РСПМО), ОАО «ОЧАКОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ОАО «ЧЕРКИЗОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ОАО «ОБНИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД», ООО «РостАгроКомплект», ЗАО «ВАЛИО САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», ОАО Смоленский молочный комбинат «РОСА», ОАО «ПЕТМОЛ. Санкт-Петербургский МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ № 1», ООО «ДАНОН ИНДУСТРИЯ», «Хр.ХАНСЕН» по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. № 219-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартинформ, 2008

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ

Технические условия

Drinking milk.
Specifications

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термообработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко (далее — продукт), изготавливаемое из коровьего молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами.

Требования безопасности изложены в 5.4—5.7, 5.9.1, требования к качеству — в 5.2, 5.3, требования к маркировке — в 5.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие 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 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2493—75 Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия

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

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

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

ГОСТ 3625—84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

ГОСТ 4172—76 Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия

ГОСТ 4495—87* Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5538—78 Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

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

ГОСТ 8218—89 Молоко. Метод определения чистоты

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 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 22280—76 Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания.

Издание официальное.

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

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

ГОСТ 26754—85 Молоко. Методы измерения температуры

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

ГОСТ 28283—89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

ГОСТ Р 50460—92 Знак соответствия при обязательной сертификации. Форма, размеры и технические требования

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

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

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

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3 Определения

В настоящем стандарте использованы термины по ГОСТ Р 52738 — пункты 4.1—4.3, по ГОСТ 17527 — пункт 5.9.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от молочного сырья подразделяют на:

- из натурального молока;
- из нормализованного молока;
- из восстановленного молока;
- из рекомбинированного молока;
- из их смесей.

4.2 Продукт по 4.1 в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованный;
- топленый;
- стерилизованный;
- УВТ-обработанный;
- УВТ-обработанный стерилизованный.

4.3 Продукт по 4.1 и 4.2 (кроме «из натурального молока») в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренный;
- нежирный;
- маложирный;
- классический;
- жирный;
- высокожирный.

5 Общие технические требования

5.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

5.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость. Для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Для топленого и стерилизованного молока — выраженный привкус кипячения. Для восстановленного и рекомбинированного допускается сладковатый привкус
Цвет	Белый, равномерный по всей массе, для топленого и стерилизованного — с кремовым оттенком, для обезжиренного — со слегка синеватым оттенком

5.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира продукта, %:	
обезжиренного	0,1
нежирного	0,3; 0,5; 1,0
маложирного	1,2; 1,5; 2,0; 2,5
классического	2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5
жирного	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0
высокожирного	7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 9,0; 9,5

Примечание — Фактические значения массовых долей жира продукта должны быть не более нормы «обезжиренного» и не менее норм «нежирного», «маложирного», «классического», «жирного», «высокожирного» продуктов.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для продукта					
	обезжиренного	нежирного	маложирного	классического	жирного	высокожирного
Плотность, кг/м ³ , не менее	1030	1029	1028	1027	1024	1024
Массовая доля белка, %, не менее	2,8			2,6		
Кислотность, °Т, не более	21				20	
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:	4 ± 2					
для пастеризованного и УВТ-обработанного						
для стерилизованного и УВТ-обработанного стерилизованного	От 2 до 25					
Группа чистоты, не ниже	I					

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.

5.5 Микробиологические показатели продукта должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

5.6 Фосфатаза в пастеризованном, топленом и УВТ-обработанном продукте не допускается.

5.7 Требования к сырью

5.7.1 Для изготовления пастеризованного, топленого продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ Р 52054;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное распылительное по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 37;
- пахта сладко-сливочного масла с кислотностью не более 17 °Т, плотность не менее 1024 кг/м³, получаемая на предприятии — изготовителе питьевого молока;
- вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074 (для восстановленного и рекомбинированного молока).

5.7.2 Для изготовления стерилизованного, УВТ-обработанного и УВТ-обработанного стерилизованного продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже первого сорта по ГОСТ Р 52054 с содержанием соматических клеток не более 500 тыс/см³, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495, высшего сорта, распылительной сушки, кислотностью не более 18 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, распылительной сушки, кислотностью не более 19 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;

- сливки сухие по ГОСТ 1349, высшего сорта, кислотностью от 15 до 18 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе после восстановления не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;

- масло сливочное несоленое по ГОСТ 37;

- пахта сладко-сливочного масла с кислотностью не более 17 °Т, плотностью не менее 1024 кг/м³, получаемая на предприятии — изготовителе продукта;

- вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074 (для восстановленного и рекомбинированного молока).

Допускается применять соли-стабилизаторы:

- натрий лимоннокислый 5,5-водный по ГОСТ 22280;
- калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный по ГОСТ 5538;
- калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный по ГОСТ 2493;
- натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный по ГОСТ 4172.

5.7.3 Сырье, применяемое для изготовления продукта по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078, СанПиН 2.1.4.1074.

5.7.4 Допускается использование импортного сырья, по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.7.1—5.7.3, и разрешенного к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России и не изменяющего природу продукта.

5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка единицы потребительской тары должна содержать следующие информационные данные о продукте:

- наименование продукта (должно состоять из терминов по ГОСТ Р 52738).

Наименование продукта состоит из термина «молоко питьевое»; термина, характеризующего режим термической обработки; термина, характеризующего массовую долю жира продукта;

- норму массовой доли жира (в процентах), соответствующую требованиям таблицы 2.

Для продукта, изготовленного из натурального молока, массовую долю жира указывают: «От... до...»;

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак (при наличии);
- объем нетто продукта (дм³ или л);
- информацию о составе продукта.

Информацию об используемом молочном сырье указывают после слов: «Состав: изготовлен из ...» в соответствии с требованиями 4.1

Соли-стабилизаторы указывают после слов «с использованием»;

- пищевую ценность (содержание белков, жиров, углеводов, калорийность) указывают как массу белков, жиров, углеводов, килокалорий и/или килоджоулей в 100 г продукта.

Пищевую ценность для продукта, изготовляемого из натурального молока, указывают: «От ... до ...» в килокалориях и/или килоджоулях, содержащихся в 100 г продукта;

- условия хранения (информацию об условиях хранения указывают одним температурным режимом);

- дату изготовления.

Для продукта сроком годности менее 1 мес наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно время, число и месяц изготовления, после слов: «изготовлен (час, число, месяц) ...».

Для продукта со сроком годности более 1 мес наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно число, месяц, год изготовления, после слов: «изготовлен (число, месяц, год) ...»;

- срок годности.

Для продукта со сроком годности менее 1 мес наносят три двузначных числа, обозначающих время, число и месяц окончания срока годности, после слов: «годен до (час, число, месяц) ...».

Допускается для продукта со сроком годности менее 100 ч наносить двузначное число, обозначающее срок годности в часах, после слов: «годен (часов) ...».

Допускается для продукта со сроком годности от 100 ч до 1 мес наносить двузначное число, обозначающее срок годности в сутках, после слов: «годен (сут) ...».

Для продукта со сроком годности более 1 мес наносят три двузначных числа, обозначающих соответственно число, месяц, год окончания срока годности, после слов: «годен до (число, месяц, год) ...».

Допускается для продукта со сроком годности более 1 мес наносить двузначное число, обозначающее срок годности в месяцах, после слов: «годен (месяцев) ...»;

- обозначение настоящего стандарта (допускается наносить без указания года утверждения);

- информацию о сертификации продукта (наносит изготовитель в виде знака соответствия по ГОСТ Р 50460).

5.8.2 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- объем продукта в единице потребительской тары;
- количество единиц потребительской тары;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.3 Маркировка многооборотной тары должна содержать следующие информационные данные, указываемые на ярлыках или листах-вкладышах:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- объем продукта в единице потребительской тары;
- количество единиц потребительской тары;
- массу брутто;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.4 Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- условия хранения;
- срок годности;

- массу брутто;
- количество единиц групповой упаковки или многооборотной, или транспортной тары;
- обозначение настоящего стандарта.

5.8.5 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192;

«Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.8.6 При обандеролировании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары по 5.8.2 и транспортного пакета по 5.8.4 допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5.8.7 Информационные данные указывают на русском языке и дополнительно, при необходимости, на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации, а также иностранных языках.

5.9 Упаковка

5.9.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и/или технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов.

5.9.2 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

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

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

5.9.4 Упаковывание продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

5.9.5 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 л) — в соответствии с ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование (номер) и адрес предприятия-изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны происхождения, товарный знак производителя (при наличии);
- наименование продукта (с учетом режима термической обработки по 4.2 и массовой доли жира по 4.3);

- номер партии;
- количество единиц потребительской тары;
- данные результатов анализов по показателям, предусмотренным разделом 5;
- время и дату изготовления для продуктов со сроком годности менее одного месяца;
- дату и год изготовления для продуктов со сроком годности более одного месяца;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 Порядок и периодичность контроля за содержанием химических и микробиологических загрязнений устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

7.2 Определение внешнего вида, консистенции, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.

7.3 Определение вкуса и запаха — по ГОСТ 28283.

7.4 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и объем продукта — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26754.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.6 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

7.7 Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

7.8 Определение плотности — по ГОСТ 3625.

7.9 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

7.10 Определение фосфатазы в пастеризованном, топленом и УВТ-обработанном продукте — по ГОСТ 3623.

7.11 Определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

7.12 Определение радионуклидов проводят по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

7.13 Определение микробиологических показателей проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Условия хранения и сроки годности продукта устанавливает изготовитель.

Ключевые слова: молоко, определения, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение
