

ГОСТ Р Масса творожная с овсяными хлопьями и бананом

Дата введения 22.10.17



2. Нормативные ссылки

- [ГОСТ 31453-2013](#) Творог. Технические условия
- [ГОСТ 21149-93](#) Хлопья овсяные. Технические условия
- [ГОСТ Р 51603-2000](#) Бананы свежие. Технические условия
- [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 3626-73](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
- [ГОСТ 5867-90](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
- [ГОСТ 10444.11-89](#) Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
- [ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- [ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- [ГОСТ 26931-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- [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 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- [ГОСТ 30711-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В и М
- [ГОСТ 31449-2013](#) Молоко коровье сырое. Технические условия
- [ГОСТ 10444.12-88](#) Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- [ГОСТ Р 51074-97](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- [ГОСТ Р 52145-2003](#) Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия

4. Технические требования

- 4.1 Массы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по типовой технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов.
- 4.2 Массы изготавливают в виде фасованного продукта с одинаковой номинальной массой по 100 гр. Требования к количеству масс товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте - по ГОСТ 8.579-2002
- **4.3. Характеристики**
- 4.3.1. Массы должны иметь ненарушенную форму в виде прямоугольного брикета.
- 4.3.2. Массы по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям таблицы 1.



Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Неоднородная, в меру плотная, с видимым и ощутимым наличием вносимых компонентов. Допускается наличие ощутимых мягких частиц молочного белка
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, в меру сладкий, с привкусом вносимых компонентов
Цвет	Белый с кремовым оттенком, обусловленный цветом вносимых компонентов

4.3.3. Массы по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Сладкая масса	
	обезжиренная	
Массовая доля жира, %	-	3,0 -23,0 %
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	8,0
Кислотность, °Т, не более	200	210
Массовая доля влаги, %	66-73	41,0-71,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	10,0	9,0
Массовая доля поваренной соли, не более	-	
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2	

4.4. Требования к сырью

4.4.1 Для изготовления масс применяют следующее сырье:

- Творог по [ГОСТ 31453-2013](#)
- Хлопья овсяные по [ГОСТ 21149-93](#)
- Бананы свежие по [ГОСТ Р 51603-2000](#)
- 4.4.2 Сырье, используемое для изготовления масс должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.551-96 Производство молока и молочной продукции
- 4.4.3 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 4.4.1, 4.4.2 .



5 Маркировка

- **5.1.** Маркировка потребительской тары должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена несмывающейся и непахнущей краской, разрешенной к применению в установленном порядке, и другими способами следующая информация:

- Наименование продукта;
- Массовая доля жира(кроме обезжиренного) в процентах;
- Наименование и местонахождение (юр. адрес, включая страну) изготовителя;
- Товарный знак изготовителя (при наличии);
- Номинальная масса, г;
- Состав;
- Пищевая ценность;
- Дата изготовления;
- Срок годности;
- Условия хранения;
- Обозначение настоящего стандарта;
- Обозначение технологического документа, если срок годности отличается от установленного настоящим стандартом;
- Информация о подтверждении соответствия (при наличии)
- Обозначение настоящего стандарта
- **5.2** При маркировке масс приводят информацию о наличии генетически модифицированных источников(при использовании сырья, содержащего компоненты из генетически модифицированных источников)

5.3. Маркировку групповой упаковки, многооборотной и транспортной тары, транспортного пакета - в соответствии с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: "Бережь от солнечных лучей" и "Ограничение температуры" с указанием минимального и максимального значений температуры по [ГОСТ 14192](#), нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.4. Маркировка транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

- Наименование продукта;
- Наименование и местонахождение (юр. адрес, включая страну) изготовителя;
- Товарный знак изготовителя (при наличии);
- Массовая доля жира(кроме обезжиренного) в процентах;
- Номер партии;
- Количество упаковочных единиц и номинальную массу упаковочной единицы;
- Условия хранения;
- Дату изготовления;
- Срок годности;
- Обозначение технологического документа, если срок годности отличается от установленного настоящим стандартом;
- Информацию о подтверждении соответствия;
- Обозначение настоящего стандарта.

5.5. Маркировку наносят на транспортную тару в виде этикетки, которая должна быть прочно прикреплена любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении

5.6 Упаковка

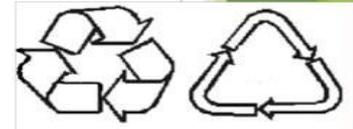
- Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям технического регламента «О безопасности упаковки»,
- 5.6.2 Формирование групповой упаковки - в соответствии с [ГОСТ 25776](#).
- 5.6.3 Транспортные пакеты формируют по [ГОСТ 23285](#) и [ГОСТ 26663](#).
- 5.6.4 Потребительская тара для упаковки - [ГОСТ Р 52145-2003](#) Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия



EAC



ТР ТС 005/2011
«О безопасности упаковки»



Правила приемки



- 6.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта, проводят приемо-сдаточные - в соответствии с [ГОСТ 26809](#) - и периодические испытания.
- 6.3 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.
- 6.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям, ГМО) в соответствии с программой производственного контроля.
-

7 Методы контроля

- 7.1 Отбор и подготовка проб к анализу - по [ГОСТ 26809](#)
- 7.2 Определение внешнего вида и цвета осуществляют визуально, консистенции, вкуса и запаха проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 4.3.1 и 4.3.2.
- 7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы нетто продукта - по [ГОСТ 3622](#)
- 7.4 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 5867](#)
- 7.5 Определение массовой доли белка – по [ГОСТ 30648.2](#)
- 7.6 Определение кислотности - по [ГОСТ 3624](#)
- 7.7 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 3626](#) и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.
- 7.8 Определение фосфатазы, пероксидазы - по [ГОСТ 3623](#) и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.



- 7.9 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](#)
- 7.10 Определение пестицидов - по [ГОСТ 23452](#)
- 7.11 Определение микотоксинов (афлатоксина М) - по [ГОСТ 30711](#)
- 7.12 Определение антибиотиков - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.
- 7.13 Определение радионуклидов - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.
- 7.14 Определение содержания ГМО, меламина, диоксинов (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.
- 7.15 Определение микробиологических показателей:
 - бактерий группы кишечных палочек - по [ГОСТ 9225](#)
 - дрожжей, плесеней - по [ГОСТ 10444.12](#)
 - *Staphylococcus aureus* - по [ГОСТ 30347](#)
 - молочнокислых микроорганизмов - по [ГОСТ 10444.11](#)
- 7.16 Допускается осуществлять определение показателей масс по другим методам и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний, полученных при использовании данных методов и методик.

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 Срок годности масс при температуре $(4 \pm 2) \text{ }^\circ\text{C}$ составляет 36ч с даты изготовления
- 8.3. Срок годности масс может быть увеличен изготовителем в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения в соответствии с требованиями СанПина и должен быть внесен в технологический документ изготовителя



9. Гарантия изготовителя

- Изготовитель гарантирует соответствие масс требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.





Спасибо за
внимание!

