

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО НАТУРАЛЬНОЕ КОРОВЬЕ – СЫРЬЕ

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

УДК 637.146.006.354

ОКС 67.100.10

Н17

ОКП 98 1100

Ключевые слова: натуральное коровье молоко -сырье, сорта, белок, жир, кислотность, плотность, консистенция, вкус, запах, цвет, соматические клетки, общая бактериальная обсемененность, контроль, хранение, транспортирование

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Классификация	2
4	Общие технические требования	2
5	Правила приемки	3
6	Методы контроля	5
7	Транспортирование и хранение	5
	Приложение А Библиография	6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО НАТУРАЛЬНОЕ КОРОВЬЕ – СЫРЬЕ

Технические условия

Fresh cow's milk - Specifications

Дата введения 2004-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молоко натуральное коровье - сырье (далее – молоко), производимое внутри страны и ввозимое на территорию России, предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте, в т.ч. получения продуктов детского и диетического питания.

Требования, направленные на обеспечение безопасности молока, изложены в 4.4.

Требования в части маркировки изложены в 4.8, правила приемки - в разделе 5, методы контроля - в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 8218-89	Молоко. Метод определения чистоты
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу
ГОСТ 18677-73	Пломбы. Конструкции, и размеры
ГОСТ 22760-77	Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира
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 23453-90	Молоко. Методы определения количества соматических клеток
ГОСТ 23454-79	Молоко. Методы определения ингибирующих веществ
ГОСТ 25101-82	Молоко. Метод определения точки замерзания
ГОСТ 25179-90	Молоко. Методы определения белка
ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки. Методы определения термоустойчивости по алкогольной пробе
ГОСТ 26754-85	Молоко. Методы измерения температуры

Издание официальное

- ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
- ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса
- ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30519-97/ ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод
- ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁
- ГОСТ Р 51600-2000 Молоко. Методы определения антибиотиков
- ГОСТ Р 51917-2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения

3 Классификация

3.1 В настоящем стандарте применяют термины и определения в соответствии с ГОСТ Р 51917.

молоко натуральное коровье -сырье: молоко без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов, подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ после дойки и предназначенное для дальнейшей переработки.

3.2 Молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта: высший, первый, второй и несортное.

4 Общие технические требования

4.1 Молоко получают от здоровых животных в хозяйствах, благополучных по инфекционным болезням, согласно Ветеринарному законодательству [1], [2], [3], [4] и по качеству должно соответствовать настоящему стандарту и нормативным документам, регламентирующим требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов [5], [6].

4.2 По органолептическим показателям молоко должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортного
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев Замораживание не допускается			Наличие хлопьев белка, механических примесей
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку			
		Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах		
Цвет	От белого до светло-кремового			Кремовый, от светло-серого до серого

4.3 По физико-химическим показателям молоко должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для молока сорта.			
	высшего	первого	второго	несортového
Кислотность, °Т	От 16,00 до 18,00	От 16,00 до 18,00	От 16,00 до 20,99	менее 15,99 или более 21,00
Группа чистоты, не ниже	I	I	II	III
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0	менее 1026,9
Температура замерзания, °С*	Не выше минус 0,520			Выше минус 0,520
	1×10^5	5×10^5	4×10^6	

*Может использоваться взамен определения плотности молока

4.4 Содержание токсичных элементов, афлатоксина М₁, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, КМАФАнМ и соматических клеток в молоке должно соответствовать действующим санитарным нормам {5}.

4.5 Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должно соответствовать требованиям высшего сорта и по термостойкости должно быть не ниже II группы в соответствии с ГОСТ 25228.

4.6 Базисная общероссийская норма массовой доли жира молока – 3,4 %, базисная норма массовой доли белка – 3,0 %.

4.7 Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры (4±2) °С.

4.8 Маркировка

4.8.1 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (физического лица) должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- фамилия, имя, отчество сдатчика;
- адрес;
- объем, л;

4.8.2 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (юридического лица) должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование сдатчика;
- наименование страны и адрес сдатчика;
- номер партии, при многоразовом вывозе в течение одних суток;
- дата и время (ч., мин) отгрузки;
- объем, л;
- температура молока при отгрузке;
- обозначение настоящего стандарта.

5 Правила приемки

5.1 Молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском, приемке на пищевые цели не подлежит.

5.2 Правила приемки – по ГОСТ 13928, отбор проб молока осуществляют в месте его приемки и оформляют удостоверением качества и безопасности и сопровождают ветеринарным свидетельством (справкой), установленной формы {7}.

В удостоверении указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес поставщика;
- наименование и сорт продукта;
- номер партии;
- дату и время (ч., мин) отгрузки;

- объем партии, л;
- данные результатов испытаний (массовая доля жира, плотность, кислотность, чистота, температура при отгрузке).
- номер и дату выдачи сопроводительного ветеринарного свидетельства (справки) и наименование организации государственной ветеринарной службы, выдавшей его;
- обозначение настоящего стандарта.

5.3 Периодичность контроля показателей качества молока при приемке устанавливается в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Органолептические показатели	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 28283	ГОСТ 28283
Температура, °C	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 26754	ГОСТ 26754
Титруемая кислотность, °T	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3624	ГОСТ 3624, (2.2)
Массовая доля жира, %	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 5867	ГОСТ 22760
Плотность, кг/м ³	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3625	ГОСТ 3625, раздел 3
Группа чистоты	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 8218	ГОСТ 8218
Бактериальная обсемененность, КОЕ/г	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 9225	ГОСТ 9225
Массовая доля белка, %	Не реже двух раз в месяц	ГОСТ 25179	ГОСТ 23327
Температура замерзания, °C	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25101	ГОСТ 30562
Наличие фосфатазы	При подозрении тепловой обработки	ГОСТ 3623	ГОСТ 3623
Группа термоустойчивости	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25228	ГОСТ 25228
Содержание соматических клеток, тыс/см ³	Не реже раза в 10 дней	ГОСТ 23453	ГОСТ 23453, раздел 3
Наличие ингибирующих веществ	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23454	ГОСТ Р 51600

5.4 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина М₁ и микробиологических показателей осуществляет в соответствии с порядком, гарантирующим безопасность молока и установленным производителем натурального коровьего молока по согласованию с органами здравоохранения.

5.5 При обнаружении в молоке ингибирующих веществ, его относят к не сортовому, если по остальным показателям оно соответствует требованиям настоящего стандарта. Приемку следующей партии молока, поступившей из хозяйства, осуществляют после получения результатов анализа, подтверждающего отсутствие ингибирующих веществ.

5.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке осуществляют в соответствии с [8].

5.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема пробы, взятой из той же партии молока. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

- [1] Профилактика инфекционных болезней. Общие положения. Санитарные правила 3.1.084-96; Ветеринарные правила 13.3.4.1100-96
- [2] Профилактика инфекционных болезней. Бруцеллез. Санитарные правила 3.1.085-96; Ветеринарные правила 13.3.1302-96
- [3] Профилактика инфекционных болезней. Сальмонеллез. Санитарные правила 3.1.086-96; Ветеринарные правила 13.4.1318-96
- [4] «Международный ветеринарный кодекс (млекопитающие, птицы, пчелы)» Международного эпизоотического бюро МЭБ, Париж-Франция, 2002.
- [5] Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2 1078-01
- [6] МУК 2.6.1.717-98. Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [7] «Инструкция о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы» (рег. №1310 Минюста России)
- [8] Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности, М, 1996