

Санитарный стандарт для молока и молочных продуктов

(Дата изменения: 2013-08-20)

1. ДОН Продукт № 647195, объявлен, 02.21.1987 г.
2. ДОН Продукт № 797734, изменен, 05.17.1989 г.
3. ДОН Продукт № 8143635, изменен, 08.26.1992 г.
4. ДОН Продукт № 88017907, изменен, 04.03.1999 г.
5. ДОН Продукт № 0920400788, изменен, 05.12.2003 г.
6. ДОН Продукт № 0930410787, изменен, 08.17.2004 г.
7. ДОН Продукт № 0950409498, изменен, 11.20.2006 г.
8. ДОН Продукт № 0970405149, изменен, 07.16.2008 г.
9. МОНВ Продукт № 1021350146, изменен, 08.20.2013 г.

Статья 1 Настоящий стандарт вводится в соответствии с положениями статьи 17 Закона о санитарии пищевых продуктов

Статья 2 Молоко и молочные продукты должны соответствовать требованиям следующих стандартов:

Пункт	Характеристики	Кислотность (молочная кислота)	Общее количество аэробных пластин на грамм	Среднее возможное количество колиподобных бактерий на грамм	Среднее возможное количество <i>E. Coli</i> на грамм	Пищевая добавка	Примечание										
Жидкое молоко	<table border="1"> <tr> <td>Цельное</td> <td rowspan="4"> 1. При объективном сравнении с обычным продуктом не должно быть обнаружено гнили, обесцвечивания или ненормального запаха или вкуса. 2. Не должно быть коагуляции или осадков в стерилизованном </td> <td rowspan="4">Не более 0,18%</td> <td rowspan="4"> Не более 50 000 Проходит проверку путем термостатной пробы (37 °С в течение 7 дней) и не содержит микроорганизмов, способных к размножению при нормальных условиях хранения </td> <td rowspan="4">Отрицательный</td> <td rowspan="4"></td> <td rowspan="4">Не должна добавляться</td> <td rowspan="4"> <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella</i> spp. и стафилококковые энтеротоксины не должны быть обнаружены. </td> </tr> <tr> <td>Обезжиренное молоко</td> </tr> <tr> <td>Сепарированное</td> </tr> <tr> <td>Стерилизованное молоко</td> </tr> </table>	Цельное	1. При объективном сравнении с обычным продуктом не должно быть обнаружено гнили, обесцвечивания или ненормального запаха или вкуса. 2. Не должно быть коагуляции или осадков в стерилизованном	Не более 0,18%	Не более 50 000 Проходит проверку путем термостатной пробы (37 °С в течение 7 дней) и не содержит микроорганизмов, способных к размножению при нормальных условиях хранения	Отрицательный		Не должна добавляться	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp. и стафилококковые энтеротоксины не должны быть обнаружены.	Обезжиренное молоко	Сепарированное	Стерилизованное молоко					
Цельное	1. При объективном сравнении с обычным продуктом не должно быть обнаружено гнили, обесцвечивания или ненормального запаха или вкуса. 2. Не должно быть коагуляции или осадков в стерилизованном	Не более 0,18%								Не более 50 000 Проходит проверку путем термостатной пробы (37 °С в течение 7 дней) и не содержит микроорганизмов, способных к размножению при нормальных условиях хранения	Отрицательный		Не должна добавляться	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp. и стафилококковые энтеротоксины не должны быть обнаружены.			
Обезжиренное молоко																	
Сепарированное																	
Стерилизованное молоко																	

	Обогащенное молоко	молоке и стерилизованном ароматизированном молоке	Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный	Могут быть добавлены пищевые добавки и казеин
Сухое молоко	Цельное сухое молоко		Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный	
	Сепарированное сухое молоко					
	Ароматизированное сухое молоко					
Сухое молоко в готовой смеси	Сухое молоко в готовой смеси					
	Сгущенное молоко		Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный	
	Неподслащенное сгущенное молоко					
Подслащенное сгущенное цельное молоко						
Сгущенное молоко	Подслащенное сгущенное сепарированное молоко					
	Ароматизированное молоко		Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный	
Стерилизованное ароматизированное молоко	Проходит проверку путем термостатной пробы (37 °С в течение 7 дней) и не содержит микроорганизмов, способных к размножению при нормальных условиях хранения	Отрицательный				
Ароматизированное	Сливки	Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный		
	Масло	Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный		
	Сыр	--	--	Не более 100		

Кислое молоко				Не более 10. Отрицатель ный для стерилизова нных продуктов.	Отрицател ьный	<p>1. Сгущенное кислое молоко и кислое молоко, кроме стерилизованных продуктов, должно содержать не менее 10^7 жизнеспособных молочнокислых бактерий на грамм.</p> <p>2. Обезжиренное кислое молоко и концентрированное кислое молоко, кроме стерилизованных продуктов, должно содержать не менее 10^7 жизнеспособных молочнокислых бактерий на грамм.</p> <p>3. <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella spp.</i> и стафилококковые энтеротоксины не должны быть обнаружены.</p>
---------------	--	--	--	--	-------------------	--

Сухая молочная сыворотка			Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный	<p>1. Только в качестве сырья для пищевой промышленности.</p> <p>2. <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella spp.</i> и стафилококковые энтеротоксины не должны быть обнаружены.</p>
Другие молочные продукты			Не более 50 000	Не более 10	Отрицательный	<p><i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella spp.</i> и стафилококковые энтеротоксины не должны быть обнаружены.</p>

Примечание: Молоко и сухое молоко включают коровье и козье молоко.

Статья 3 Настоящий стандарт вступает в силу со дня опубликования.