
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31668—
2012

АЦИДОФИЛИН

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИМИ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1488-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31668—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53506—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартиформ, 2013

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Технические требования	2
5 Правила приемки	4
6 Методы контроля	4
7 Транспортирование и хранение	5
Библиография	6

АЦИДОФИЛИН**Технические условия**

Acidophilus milk. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую тару ацидофилин (далее — продукт), изготавливаемый из коровьего молока и (или) молочных продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт обогащенный.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.4, 4.1.5, требования к качеству — в 4.1.2, 4.1.3, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

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 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970—87 Молоко обезжиренное сухое. Технические условия

ГОСТ 13264—88 Молоко коровье. Требования при закупках

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

ГОСТ 31668—2012

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 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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 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 30518—87 Пищевые продукты. Методы выявления и определения количества бактерий кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 применен термин с соответствующим определением

3.1 **ацидофилин**: Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных отношениях заквасочных микроорганизмов — ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски.

4 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением гигиенических требований для предприятий молочной промышленности, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе
Внешний вид и консистенция	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой

4.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значения показателей продукта с массовой долей жира, %			
	от 2,8 до 6,0 включ. (из цельного молока)	обезжиренного, менее 0,5	от 0,5 до 3,9 включ.	от 4,0 до 8,9 включ.
Массовая доля белка, %, не менее	2,8		2,6	
Титруемая кислотность, °Т	От 75 до 130 включ.			
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2			

4.1.4 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям документов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.5 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов) продукт при выпуске его в обращение должен соответствовать требованиям [1], а также установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по ГОСТ 13264;
- молоко обезжиренное — сырье, концентрированное — сырье, сливки — сырье по нормативной или технической документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;
- молоко сухое по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- закваски и бактериальные концентраты лактококков, ацидофильной молочнокислой палочки по нормативной или технической документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- грибки кефирные по нормативной или технической документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по ГОСТ 2874 (для восстановления сухих молочных продуктов).

4.2.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать [1], а также установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Допускается использование аналогичного сырья отечественного и другого производства, не уступающего по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 4.2.2.

4.3 Маркировка

Маркировку проводят согласно требованиям [2].

4.3.1 Маркировка потребительской тары:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии);
- состав;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- срок годности (час, число, месяц);
- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от ... до...» в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.3.3 Информационные данные указывают на русском языке и государственных языках, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям [3] и обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

4.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

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

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

4.4.6 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

4.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

5.2 Для проверки соответствия продукта требованиям настоящего стандарта проводят приемосдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

5.3 Приемосдаточные 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.

5.4 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 9225, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

6.2 Определение внешнего вида и цвета проводят визуально, консистенции, вкуса и запаха — органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

- 6.5 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 3624.
- 6.6 Определение массы нетто и температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622.
- 6.7 Определение показателей эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.
- 6.8 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.
- 6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.
- 6.10 Определение антибиотиков — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
- 6.11 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.
- 6.12 Определение радионуклидов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.
- 6.13 Определение микробиологических показателей:
- мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15;
 - бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518;
 - staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
 - патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
 - дрожжей, плесеней — по ГОСТ 10444.12;
 - молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.
- 6.14 Определение генетически модифицированных организмов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

- 7.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- 7.2 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.
- 7.3 Продукт должен храниться при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.
- Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.146.2:006.354

МКС 67.100.10

Н17

Ключевые слова: ацидофилин, показатели, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.О. Грач*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 19.12.2012. Подписано в печать 17.01.2013. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 150 экз. Зак. 40.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Изменение № 1 ГОСТ 31668—2012 Ацидофилин. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 93-П от 22.11.2016)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 12899 от 24.11.2016

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

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

Раздел 2. Исключить ссылки и соответствующие наименования: «ГОСТ 1349—85, ГОСТ 2874—82, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 9225—84, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—94, ГОСТ 10970—87, ГОСТ 13264—88, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—91, ГОСТ 26809—86, ГОСТ 30518—97, ГОСТ 30519—97»;

заменить ссылки: ГОСТ 3623—73 на ГОСТ 3623—2015; ГОСТ 23452—79 на ГОСТ 23452—2015; для ГОСТ 30711—2001 заменить слова: «афлатоксинов В₁ и М₁» на «афлатоксинов В₁ и М₁»; дополнить ссылками:

«ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 31502—2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31658—2012 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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 32219—2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 33566—2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33922—2016 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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)».

Пункт 4.1.3. Таблица 2. Наименование подзаголовка графы «от 4,0 до 8,9 включ.» изложить в новой редакции: «от 4,0 до 9,9 включ.».

Пункт 4.1.5 изложить в новой редакции:

«4.1.5 Содержание в продукте, предназначенном для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов не должно превышать уровней, установленных в [1], [4]».

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2017—05—01.

Пункты 4.2.1 и 4.2.2 изложить в новой редакции:

«4.2.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое кислотностью не более 20 °Т по нормативным или техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ 31658, молоко сгущенное (концентрированное) — сырье, сливки — сырье по нормативным или техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сухое по ГОСТ 33629;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- закваски из чистых культур лактококков, ацидофильной молочнокислой палочки (жидкие, сухие, замороженные, в том числе концентрированные) для изготовления кисломолочных продуктов по нормативным или техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- грибки кефирные по нормативной или технической документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая по документам, утвержденным в установленном порядке.

4.2.2 Молоко, продукты переработки молока, закваски, применяемые для изготовления продукта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные [1], [4].»

Пункт 4.2.3. Заменить слова: «перечисленным в 4.2.2» на «указанным в 4.2.1».

Подраздел 4.3. Заменить ссылку: [2] на [2], [4].

Пункты 4.3.1 — 4.3.3 изложить в новой редакции:

«4.3.1 Маркировка потребительской упаковки должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- массовая доля жира (кроме обезжиренного продукта) или в диапазоне «от... до...» (для продукта, изготавливаемого из цельного молока) в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- товарный знак (торговая марка) (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории;
- масса нетто продукта (в доступном для прочтения месте);
- состав продукта;
- пищевая ценность (содержание жира, белка, углеводов в 100 г продукта; энергетическая ценность (калорийность) в калориях или килокалориях и джоулях или килоджоулях).

Для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать пищевую ценность в диапазоне «от ... до ...»;

- содержание молочнокислых микроорганизмов (колониеобразующих единиц в 1 г продукта, не менее);
- информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО) (в случае их наличия в количестве более 0,9 %);
- условия хранения;
- дата изготовления;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза.

Информационные данные о пищевой ценности продукта приводятся в приложении к типовой технологической инструкции.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением предупредительных надписей или манипуляционных знаков: «Бережь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» (с указанием максимального и минимального значений температуры), «Скоропортящийся груз», в соответствии с [4].

4.3.3 При обращении продукции на территории Союза маркировка продукции должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов на государственном (государственных) языке (языках) государства-члена, на территории которого реализуется продукция.

Подраздел 4.4. По всему тексту заменить слово: «тара» на «упаковка».

Раздел 5. Заменить ссылку: ГОСТ 26809 на ГОСТ 26809.1 (2 раза);

дополнить пунктами — 5.5, 5.6:

«5.5 Диоксины, меламина, ГМО определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей качества (отклонение от нормируемого значения), по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта.

Результаты повторных анализов являются окончательными и распространяются на всю партию».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

«6.1 Отбор проб и подготовка к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 32901 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт».

Пункт 6.8. Третий абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 30538 на «ГОСТ 30538, ГОСТ 31628».

Пункт 6.10 — 6.12 изложить в новой редакции:

«6.10 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 32219 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.11 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина М₁) — по ГОСТ 30711 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.12 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт».

Пункт 6.13. Второй абзац исключить;

третий абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 9225, ГОСТ 30518 на ГОСТ 32901;

пятый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 30519 на ГОСТ 31659;

шестой абзац изложить в новой редакции:

«- плесеней — по ГОСТ 33566».

Раздел 6 дополнить пунктами 6.15 — 6.17:

«6.15 Определение содержания меламина — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.16 Определение содержания диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.17 Контроль продукта на соответствие требованиям, указанным в разделе 4, может осуществляться по другим нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт».

Пункт 7.1 дополнить абзацем:

«Транспортирование продукта в пакетированном виде — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами».

Пункт 7.3. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт».

Элемент «Библиография» дополнить позицией [4]:

«[4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

(ИУС № 3 2017 г.)