

**Изменение № 1 ГОСТ Р 53421—2009 Сыры рассольные. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2011 № 766-ст**

**Дата введения 2012—07—01**

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53430—2009 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53513—2009 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»;

ссылку на ГОСТ 9225—84 и его наименование исключить.

Пункт 5.1.3 дополнить абзацем:

«Массовая доля рассола (маринада) для сыра в потребительской таре не должна превышать 30 %».

Подпункт 5.2.2.1. Второй — четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ Р 53503 кислотностью не более 19 °Т;

- сливки сырые по ГОСТ Р 53435, отвечающие дополнительным требованиям ГОСТ Р 52686;

- пахта сладко-сливочного масла по ГОСТ Р 53513 кислотностью не более 19 °Т».

Подпункт 5.2.2.4 изложить в новой редакции:

«5.2.2.4 Допускается для обработки поверхности сыров использование фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (Е200), сорбата натрия (Е201), сорбата калия (Е202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке».

*(Продолжение см. с. 38)*

Пункт 5.3.1. Второй абзац. Заменить слово: «фантазийного» на «ассортиментного».

Пункт 5.4.2. Предпоследний абзац исключить.

Пункты 8.1, 8.13. Заменить ссылку: ГОСТ 9225 на ГОСТ Р 53430.

Пункт 8.10 после слова «консервантов» дополнить словами: «(сорбиновой кислоты и ее солей в случае использования)».

Раздел 8 дополнить пунктами — 8.20—8.20.3:

«8.20 Определение массовой доли рассола (маринада)

8.20.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы по ГОСТ Р 53228, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим определяемой массе, со следующей допускаемой абсолютной погрешностью однократного взвешивания, г, не более:

±0,1 при определении массы до 100 г включ.;

±0,5 » » » св. 100 г до 500 г»;

±1,0 » » » » 500 г » 1000 г»;

±2,0 » » » » 1000 г » 2000 г».

Сита лабораторные из металлической сетки по ГОСТ Р 51568, с номинальным размером ячеек 4 мм, диаметром не более 200 мм.

Чашки ЧКЦ-1-2500 по ГОСТ 25336 или другая емкость диаметром 200 мм и необходимой вместимостью.

8.20.2 Проведение измерений

Взвешивают потребительскую тару с сыром в рассоле (маринаде), определяют массу брутто. Затем все содержимое потребительской тары переносят на сито, равномерно распределяют по поверхности и дают стечь жидкости не менее 5 мин. Жидкость собирают в предварительно взвешенную чашку и определяют ее массу. Затем взвешивают потребительскую тару.

8.20.3 Обработка результатов

Массовую долю рассола (маринада)  $X_p$ , %, определяют по формуле

$$X_p = \frac{m_p}{m_b - m_t} 100, \quad (1)$$

где  $m_p$  — масса рассола (маринада), г;

$m_b$  — масса брутто, г;

$m_t$  — масса тары, г».

(Продолжение см. с. 39)

Приложение А. Таблицу А.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а А.1

| Наименование сыра | Жир, г | Белок, г | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------------------|--------|----------|----------------------------------|
| Кобийский         | 22,1   | 18,7     | 273,7                            |
| Осетинский свежий | 20,7   | 17,9     | 257,9                            |
| Осетинский зрелый | 22,1   | 18,7     | 273,7                            |
| Грузинский        | 22,1   | 18,7     | 273,7                            |
| Столовый свежий   | 18,8   | 20,8     | 252,4                            |
| Столовый зрелый   | 20,0   | 22,6     | 270,4                            |
| Имеретинский      | 21,6   | 19,0     | 270,4                            |
| Карачаевский      | 20,7   | 17,9     | 257,7                            |

*(Продолжение см. с. 40)*

Окончание таблицы А.1

| Наименование сыра  | Жир, г | Белок, г | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|----------|-------------------------------|
| Брынза (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 40,0 %) | 18,0   | 19,6     | 240,4                         |
| Брынза (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 45,0 %) | 20,3   | 17,3     | 251,9                         |

Приложение Б. Пример этикетной надписи. Заменить значения для показателей: «Пищевая ценность 100 г сыра, г»: жира — 20,1 на 18,0; белка — 17,9 на 19,6; «Энергетическая ценность 100 г сыра» — 260,0 ккал на 240,4 ккал.

Библиография. Позицию [1] дополнить словами: «(с изменением)». позицию [3] исключить.

(ИУС № 2 2012 г.)