

**ПРОДУКТЫ ИЗ ТВОРОГА. МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ**  
Общие технические условия

**ПРАДУКТЫ З ТВАРАГА. МАСЫ І СЫРКІ ТВАРОЖНЫЯ**  
Агульныя тэхнічныя ўмовы

*Настоящий проект стандарта не подлежит  
применению до его утверждения*



---

УДК

МКС 67.100.10

КП

**Ключевые слова:** продукты из творога, массы творожные, сырки творожные, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

ОКП РБ 15.51.40.300

---

## Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

2 ВНЕСЕН национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

3 УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от №

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

**Содержание**

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Термины и определения.....	5
4 Классификация.....	5
5 Технические требования.....	5
6 Правила приемки.....	10
7 Методы контроля.....	12
8 Транспортирование и хранение.....	15
9 Гарантии изготовителя.....	15
Приложение А (справочное) Пример этикеточной надписи.....	16
Библиография.....	17



---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**ПРОДУКТЫ ИЗ ТВОРОГА. МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ**

Общие технические условия

**ПРАДУКТЫ З ТВАРАГА. МАСЫ І СЫРКІ ТВАРОЖНЫЯ**

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Products of cottage cheese. Mass and cheese curd

General specifications

---

Дата введения 2013- -

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на массы и сырки творожные, изготавливаемые из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, и/или компонентов немолочного происхождения (за исключением немолочных жиров и белков) и предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 315-2007 Творог. Общие технические условия

СТБ ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

СТБ 760-2003 Полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные. Общие технические условия

СТБ 905-95 Приправы сухие. Общие технические условия

СТБ 998-95 Варенье. Общие технические условия

СТБ 999-2003 Сиропы плодово-ягодные. Общие технические условия

СТБ 1001-96 Напитки кофейные

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1051-98 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1191-99 Желе плодовое и конфитюры. Общие технические условия

СТБ 1203-2000 Полуфабрикаты шоколадного производства. Какао тертое. Технические условия

СТБ 1205-2000 Полуфабрикаты шоколадного производства. Какао жмых и какао порошок производственный. Технические условия

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

## СТБ/ПР\_1

- СТБ 1598-2006 Молоко коровье. Требования при закупках
- СТБ 1744-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
- СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия
- СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия
- СТБ 8001-93 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Государственные испытания средств измерений. Основные положения. Организация и порядок проведения
- СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара
- СТБ ЕН 45501-2004 Средства неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний
- ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия
- ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия
- ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
- ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия
- ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества
- ГОСТ 2903-78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
- ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
- 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 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
- ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
- ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара
- ГОСТ 4771-60 Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия
- ГОСТ 5531-70 Орехи лещины
- ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
- ГОСТ 6442-89 Мармелад. Технические условия
- ГОСТ 6502-94 Халва. Общие технические условия
- ГОСТ 6805-2004 Кофе натуральный жаренный. Общие технические условия
- ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия
- ГОСТ 6929-88 Повидло. Общие технические условия
- ГОСТ 7009-88 Джемь. Общие технические условия
- ГОСТ 7061-88 Варенье. Общие технические условия
- ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия
- ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия
- ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия
- ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800 x 1200 мм. Технические условия
- ГОСТ 10444.12-89 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 12094-76 Мак масличный для переработки. Технические условия

- ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия  
ГОСТ 13031-67 Цикорий сушеный для экспорта. Технические условия  
ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия  
ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия  
ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия  
ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия  
ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов  
ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия  
ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия  
ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия  
ГОСТ 16830-71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия  
ГОСТ 16831-71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия  
ГОСТ 16832-71 Орехи грецкие. Технические условия  
ГОСТ 16833-71 Ядро ореха грецкого. Технические условия  
ГОСТ 16834-81 Орехи фундука. Технические условия  
ГОСТ 16835-81 Ядра орехов фундука. Технические условия  
ГОСТ 17111-88 Арахис. Требования при заготовках и поставках. Технические условия  
ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия  
ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия  
ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия  
ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия  
ГОСТ 22831-77 Поддоны плоские деревянные массой брутто 3,2 т, размером 1200 x 1600 и 1200 x 1800 мм. Технические условия  
ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов  
ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия  
ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры  
ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия  
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 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 28499-90 Сиропы. Общие технические условия  
ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия  
ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия  
ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия  
ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия  
ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия  
ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

## СТБ/ПР\_1

- ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия
- ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия
- ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
- ГОСТ 29054-91 Пряности. Бадьян. Технические условия
- ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия
- ГОСТ 29148-2003 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия
- ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия
- 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 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 В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее - ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины в соответствии с СТБ 1744.

### 4 Классификация

4.1 Массы и сырки творожные подразделяют на:

- сладкие;
- соленые.

4.2 Массы и сырки творожные по 4.1 в зависимости от использования вкусовых наполнителей изготавливают:

- с наполнителями.

### 5 Технические требования

5.1 Массы и сырки творожные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по типовой технологической инструкции и рецептурам, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов, установленных в [1].

5.2 Массы и сырки творожные изготавливают в виде фасованного продукта с одинаковым номинальным количеством продукта. Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочной единице, его маркировке и партии фасованного продукта - по СТБ 8019.

#### 5.3 Характеристики

5.3.1 По форме и массе (номинальной массе) сырки творожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Форма продукта	Масса нетто, г, не более
Сырок творожный	Ненарушенная, бруски прямоугольные	150

5.3.2 Массы и сырки творожные (далее - массы и сырки) по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, нежная, в меру плотная. Допускается для масс и сырков (кроме с какао) с массовой долей жира не более 8 %-ной жирности - легкая мучнистость, наличие мягкой творожной крупки. Допускается при изготовлении массы, фасованной в стаканчики и коробочки, равномерно распределять компоненты (цукаты, изюм и т.п.) по всей поверхности массы, без предварительного перемешивания или отдельная фасовка плодовых и/или ягодных наполнителей в отсеке (для двухкамерного стаканчика), в количествах, предусмотренных рецептурой
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный. Для сладких масс и сырков - в меру сладкий. Для соленых масс и сырков - в меру соленый. При использовании наполнителей - с выраженным вкусом и запахом используемых наполнителей
Цвет	Белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных наполнителей, равномерный по всей массе
Примечание - Конкретные органолептические показатели каждого наименования масс и сырков должны быть приведены в рецептурах.	

## СТБ/ПР\_1

**5.3.3** Массы и сырки по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

**Таблица 3**

Наименование показателя	Норма для масс и сырков с массовой долей жира, %			
	сладких		соленых	
	обезжиренных	3,0 - 23,0	обезжиренных	3,0 - 23,0
Массовая доля жира, %	-	3,0 - 23,0	-	3,0 - 23,0
Кислотность, °Т, не более	220	210	240	230
Массовая доля влаги, %	66,0 - 73,0	41,0 - 71,0	79,0 - 80,0	67,0 - 78,0
Массовая доля сахарозы (общего сахара в пересчете на инвертный), %, не менее	10,0 (11,9)	9,0 (11,9)	-	
Массовая доля поваренной соли, не более	-		1,7	
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2			
Примечания 1 Конкретные нормы физико-химических показателей, количества вносимых наполнителей, пищевая и энергетическая ценность каждого наименования масс и сырков должны быть приведены в рецептурах, в пределах их значений, установленных настоящим стандартом и утвержденных в установленном порядке. 2 Показатель сахарозы относится к массам и сыркам, изготавливаемым с применением сахара. В скобках указаны значения общего сахара в пересчете на инвертный для масс и сырков с плодовыми и/или ягодными наполнителями. 3 Физико-химические показатели масс и сырков определяют без учета физико-химических показателей вносимых наполнителей, кроме: влаги мелкодисперсных наполнителей (какао, халвы, экстракта кофе, томатной пасты и др.), влаги и общего сахара продуктов переработки плодов и/или ягод (джемов, варенья и т.п.).				

**5.3.4** Массы и сырки по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих в Республике Беларусь.

**5.3.5** Содержание в массах и сырках токсичных элементов, афлатоксина М<sub>1</sub>, пестицидов, антибиотиков, меламина, диоксинов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами, действующими в Республике Беларусь.

**5.3.6** Фосфатаза в массах и сырках не допускается.

## 5.4 Требования к сырью

**5.4.1** Для изготовления масс и сырков применяют следующее сырье основное молочное сырье и вкусовые наполнители:

### 5.4.1.1 Основное молочное сырье:

- творог по СТБ 315;
- творог, изготавливаемый с последующим удалением сыворотки центрифугированием, кислотностью не более 220 °Т, с массовой долей влаги не более 80,0 %;
- «творог - ДМ для детского питания» по [2];
- масло сладкосливочное несоленое не ниже высшего сорта по СТБ 1890;
- сливки, полученные путем сепарирования молока коровьего по СТБ 1598, кислотностью не более 18 °Т.

### 5.4.1.2 Вкусовые наполнители:

- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
- молоко сгущенное с сахаром вареное по [3];
- сахар по СТБ 2086;
- пудра сахарная по [4];
- цикорий по ГОСТ 13031;
- соль поваренная пищевая йодированная по ГОСТ 13830, не ниже сорта экстра;
- кофе натуральный жареный по ГОСТ 6805;
- кофе натуральный растворимый по ГОСТ 29148;
- какао-порошок по СТБ 1205, ГОСТ 108;
- какао тертое по СТБ 1203;
- шоколад по ГОСТ 6534;
- джемы по ГОСТ 7009;
- повидло плодово-ягодное по ГОСТ 6929;
- варенье по ГОСТ 7061, СТБ 998;
- желе плодовое и конфитюры по СТБ 1191;
- напитки кофейные растворимые по СТБ 1001;
- сорбит пищевой (Sorbitol) (E420) при наличии разрешения Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав);
- ксилит пищевой (E 967) при наличии разрешения Минздрава;
- ванилин по ГОСТ 16599 или ваниль при наличии разрешения Минздрава;
- заменители ванилина (арованилон, этилванилин, ванилаль) при наличии разрешения Минздрава;
- цукаты по [5];
- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- плоды и ягоды сушеные при наличии разрешения Минздрава;
- арахис по ГОСТ 17111;
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- орехи фундука по ГОСТ 16834;
- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
- стружка кокосовая по [6];

## СТБ/ПР\_1

- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- мармелад по ГОСТ 6442;
- халва по ГОСТ 6502;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- семена подсолнечника по [7];
- мак по ГОСТ 12094;
- приправы сухие по СТБ 905;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 16732;
- томат-паста по ГОСТ 3343;
- пряности по ГОСТ 29045 - ГОСТ 29056;
- лук сушеный по ГОСТ 7587;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- краситель натуральный пищевой по [8];
- красители пищевые природные: «Annato WS (E 160b) и  $\beta$  - каротин (E 160a) при наличии разрешения Минздрава.

**5.4.2** Сырье, используемое для изготовления масс и сырков, должно соответствовать требованиям ТНПА и нормативных правовых актов, действующих в Республике Беларусь.

**5.4.3** Пищевые добавки и их применение – в соответствии с требованиями [9].

**5.4.4** Допускается применение основного молочного сырья и вкусовых наполнителей аналогичного назначения, не уступающих по качественным характеристикам и показателям безопасности, перечисленным в 5.4.1, отечественного производства по ТНПА или зарубежного - при наличии разрешения Минздрава на их использование.

## 5.5 Маркировка

**5.5.1** Маркировка потребительской тары должна соответствовать требованиям СТБ 1100.

На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена несмываемая и непахнущая краской, разрешенной к применению Минздравом, и другими способами следующая информация:

- наименование продукта.  
Фантазийные наименования масс и сырков устанавливают в рецептурах.
- Массовая доля жира (кроме обезжиренного), в процентах;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса (номинальная масса), г;
- состав;
- пищевая ценность (в рецептуре);
- 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);
- штриховой идентификационный код.

**5.5.2** Пример этикеточной надписи - в соответствии с приложением А.

**5.5.3** При маркировке масс и сырков приводят информацию о наличии генетически

модифицированных источников (при использовании сырья, содержащего компоненты из генетически модифицированных источников).

**5.5.4** Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием температуры по 8.2.

**5.5.5** Маркировка транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массовую долю жира (кроме обезжиренного), в процентах;
- номер партии;
- количество упаковочных единиц и массу (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 (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта.

**5.5.6** 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**

**5.6.1** Продукты упаковывают в:

- бумагу металлизированную по [10];
- пергамент по ГОСТ 1341;
- пленку полиэтиленовую наполненную по [11];
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 с вкладышами из пергамента по ГОСТ 1341;
- стаканчики из полистирола по [12];
- коробочки и стаканчики из материала комбинированного по [16];
- стаканчики из полипропилена по [13], [14] с крышками из фольги алюминиевой под термосварку по [15];
- коробочки из пленки поливинилхлоридной по ГОСТ 25250, из ленты полистирольной или полипропиленовой по ТНПА;
- пакеты полиэтиленовые по [16] (для масс).

**5.6.2** Масса (номинальная масса) сырка в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1, массы - не более 1 000 г.

**5.6.3** Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

**5.6.4** Продукты в потребительской таре укладывают в транспортную тару:

- лоток из картона гофрированного по ГОСТ 9142 (для стаканчиков из полимерных материалов);
- ящики из картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515;
- ящики полимерные многооборотные по [17];

## СТБ/ПР\_1

- тару-оборудование по ГОСТ 24831, [18].

**5.6.5** Продукты, упакованные в бумагу металлизированную, пергамент или тару из полимерных материалов, укладывают в ящики вплотную друг к другу рядами, но не более 4 по высоте. Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933 или бумаги плотной по ГОСТ 8273 (при необходимости).

**5.6.6** Масса нетто продуктов в транспортной таре должна быть не более 15 кг.

**5.6.7** Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477, лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или прошиты металлическими скрепками по [19].

**5.6.8** Полимерные многооборотные ящики закрывают крышкой и пломбируют. Тара-оборудование и контейнеры должны быть опломбированы.

**5.6.9** Потребительскую и транспортную тару укупоривают способом, обеспечивающим качество и сохранность продуктов в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

**5.6.10** Тара и материалы, применяемые для упаковывания масс и сырков, должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность продуктов в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

**5.6.11** Допускается применение других видов потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов отечественного производства по ТНПА или зарубежного, разрешенных к применению Минздравом.

## 6 Правила приемки

**6.1** Правила приемки для изготовителя - по ГОСТ 26809, настоящему стандарту.

Определение партии - по ГОСТ 26809 с учетом следующих дополнений для фасованных продуктов: «имеющая один и тот же вид и тип упаковки, и способ упаковывания, а также одно и тоже значение массы (номинальной массы)».

**6.2** Контроль качества упаковки и маркировки, органолептических показателей, массовых долей жира, влаги, кислотности, фосфатазы, среднего содержимого партии фасованного продукта, массы (номинальной массы), формы (для сырков) и температуры при выпуске с предприятия осуществляют в каждой партии масс и сырков.

**6.3** Для контроля фасованных продуктов с одинаковой массой (номинальной массой) по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованного продукта)» и «среднее содержимое партии фасованного продукта» от каждой партии отбирают случайную выборку (используют одноступенчатый нормальный план выборочного контроля S-3 в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1). Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 4.

**Таблица 4**

Объем партии (количество упаковочных единиц) <i>N</i> , шт	Объем выборки (количество упаковочных единиц) <i>n</i> , шт	Приемочное число <i>c</i>	Браковочное число <i>d</i>
От 26 до 50 включ.	3	0	1
« 51 « 150 «	5	0	1
« 151 « 500 «	8	0	1
« 501 « 3200 «	13	1	2
« 3201 « 35000 «	20	1	2
Св. 35000	32	2	3

Партия фасованных продуктов с одинаковой массой (номинальной массой) по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса (номинальная масса) фасованных продуктов)» и «среднее содержимое партии фасованных продуктов» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению массы (номинальной массы), указанной в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.6.3) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 4;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.6.3.

**6.4** Контроль содержания массовой доли сахарозы или общего сахара в пересчете на инвертный (для масс и сырков с плодовыми и/или ягодными наполнителями) осуществляют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества продуктов.

**6.5** Контроль содержания массовой доли поваренной соли (для соленых масс и сырков) осуществляют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества продуктов.

**6.6** Контроль содержания бактерий группы кишечных палочек осуществляют в соответствии с [20].

**6.7** Контроль содержания плесеней и дрожжей осуществляют не реже одного раза в мес.

**6.8** Контроль содержания токсичных элементов, меламина, диоксинов, афлатоксина М<sub>1</sub>, пестицидов и антибиотиков, *Staphylococcus aureus*, патогенных микроорганизмов: сальмонелл, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем масс и сырков с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

**6.9** Контроль за содержанием радионуклидов масс и сырков осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

**6.10** Каждая партия изготовленных масс и сырков должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее - удостоверение качества и безопасности) в соответствии с [21].

В удостоверении качества и безопасности указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование продукта;
- номер партии;
- вид тары;
- массу (номинальную массу) упаковочной единицы;
- количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;
- данные результатов анализов масс и сырков по органолептическим показателям, массовым долям жира, влаги, сахарозы или общего сахара в пересчете на инвертный (для масс и сырков с плодовыми и/или ягодными наполнителями) или

## СТБ/ПР\_1

поваренной соли, кислотности, фосфатазе, температуре при выпуске с предприятия и содержанию радионуклидов;

- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- обозначение технологического документа, если срок годности отличается от установленного настоящим стандартом;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
- подтверждение о соответствии качества и безопасности масс и сырков требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью.

### 7 Методы контроля

**7.1** Отбор проб и подготовка их к анализу - по СТБ ISO 707, СТБ 1036, СТБ 1051, СТБ 1059, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929 и ГОСТ 26809 со следующим дополнением к п. 2.6.2 (ГОСТ 26809).

Для составления объединенной пробы от масс и сырков в потребительской таре, включенных в выборку, весь отобранный продукт освобождают от потребительской тары. Затем продукт переносят в посуду, отделяют извлекаемые наполнители (орехи, изюм, цукаты и др.), находящиеся внутри масс и сырков, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу. Масса объединенной пробы продукта в потребительской таре равна массе продукции, включенной в выборку, за исключением массы наполнителей (при наличии): орехов, изюма, цукатов и др., находящихся внутри масс и сырков. Допускается при использовании мелкодисперсных наполнителей и/или невозможности их извлечения (кокосовая стружка, халва, варенье, зелень, пряности и т.п.) физико-химические показатели определять без удаления наполнителей.

Из объединенной пробы продукта выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 100 г.

**7.2** Качество упаковки, маркировки, форму, внешний вид, консистенцию и цвет масс и сырков определяют визуально.

**7.3** Определение вкуса и запаха - органолептически при температуре массы и сырка от плюс 15 °С до плюс 20 °С. Сразу после вскрытия потребительской упаковки определяют запах массы и сырка.

**7.4** Определение температуры - по ГОСТ 3622.

**7.5** Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных продуктов) и среднего содержимого партии фасованных продуктов с одинаковой массой (номинальной массой)

#### 7.5.1 Средства измерений

Определение массы фасованных продуктов осуществляют на весах для статического взвешивания среднего класса точности по СТБ ЕН 45501. Рекомендуемая цена поверочного деления  $e$ , равная дискретности весов  $d$ , а также значения наименьшего предела взвешивания  $N_{мпв}$  весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 5.

Таблица 5

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления $e$ и дискретность весов $d$ , г, не более	НмПВ
От 10 до 49 включ.	0,2	20 $e$
« 50 « 149 «	0,5	
« 150 « 499 «	1,0	
« 500 « 2499 «	2,0	
« 2500 и более	5,0	

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

### 7.5.2 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных продуктов) с одинаковой массой (номинальной массой)

Массу фасованных продуктов  $m_i$  определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.3 как разность массы брутто и массы потребительской тары и/или упаковочного материала, по формуле

$$m_i = m_{бp i} - m_{тapa i}, \quad (1)$$

где  $m_{бp i}$  - значение массы  $i$ -й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;  
 $m_{тapa i}$  - значение массы тары и/или упаковочного материала  $i$ -й упаковочной единицы.

### 7.5.3 Определение среднего содержимого партии фасованных продуктов с одинаковой массой (номинальной массой)

На основании рассчитанных по формуле (1) значений массы фасованных продуктов  $m_i$  рассчитывают среднее арифметическое (среднее содержимое партии)  $\overline{m}_o$ , г, по формуле

$$\overline{m}_o = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n m_i, \quad (2)$$

где  $m_i$  - значение массы для  $i$ -й упаковочной единицы, г;  
 $n$  - объем выборки согласно таблице 4.

Полученное значение сравнивают с массой (номинальной массой) и проверяют соблюдение первого критерия приемки партии, указанного в 6.3, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем.

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

### 7.5.4 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от массы (номинальной массы)

Для партии фасованных продуктов с одинаковой массой (номинальной массой) рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы

## СТБ/ПР\_1

$x_{\text{доп}}$ , г, и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого  $t_{\text{ниж}}$ , г, по формулам

$$x_{\text{доп}} = K_{\text{ном}} - T, \quad (3)$$

$$t_{\text{ниж}} = K_{\text{ном}} - 2T, \quad (4)$$

где  $K_{\text{ном}}$  - масса (номинальная масса) фасованных продуктов, г;  
 $T$  - предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от массы (номинальной массы) по 5.6.3, г.

Полученные по 7.5.2 значения массы фасованных продуктов  $m_i$  каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого  $x_{\text{доп}}$  и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого  $x_{\text{доп}}$ ).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в таблице 4, а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого  $t_{\text{ниж}}$ .

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 6.3, перечисления б) и в).

**7.6** Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867.

**7.7** Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 3626.

**7.8** Определение кислотности - по ГОСТ 3624.

**7.9** Определение массовой доли сахарозы или общего сахара в пересчете на инвертный (для масс и сырков с плодовыми и/или ягодными наполнителями) - по ГОСТ 3628.

**7.10** Определение массовой доли поваренной соли - по ГОСТ 3627.

**7.11** Массу вносимых наполнителей в массах и сырках определяют весовым методом по фактической закладке на весах среднего класса точности по ГОСТ 29329 с ценой деления и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

**7.12** Определение фосфатазы - по ГОСТ 3623.

**7.13** Определение бактерий рода *Salmonella* - по ГОСТ 30519.

**7.14** Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 9225.

**7.15** Определение *Staphylococcus aureus* - по ГОСТ 30347.

**7.16** Определение дрожжей, плесеней - по ГОСТ 10444.12.

**7.17** Определение содержания афлатоксина  $M_1$  - по ГОСТ 30711.

**7.18** Определение содержания токсичных элементов - по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или по [22].

**7.19** Определение содержания антибиотиков - по [23]- [26].

**7.20** Определение содержания пестицидов - по ГОСТ 23452 или по [27] - [29].

**7.21** Определение содержания радионуклидов - по [30] - [33].

**7.22** Определение содержания меламина - по [34].

**7.23** Определение содержания диоксинов - по [35].

**7.24** Допускается осуществлять определение показателей масс и сырков 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** Массы и сырки транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

**8.2** Срок годности масс и сырков при температуре хранения  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  составляет 36 ч с даты изготовления.

**8.3** Срок годности масс и сырков может быть увеличен изготовителем в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения в соответствии с требованиями [36] и должен быть внесен в технологический документ изготовителя.

## **9 Гарантии изготовителя**

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

**Приложение А**  
(справочное)

**Пример этикеточной надписи**

**Сырок творожный**  
**СТБ -2012**

**Массовая доля жира – 4,5 %**

**Изготовитель** (наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну))

**Товарный знак изготовителя** (при наличии)

**Партия №**

**Состав продукта:** Изготовлен из творога обезжиренного, масла сладкосливочного «Крестьянское», сахара

**Пищевая ценность 100 г продукта, г:**  
жир – 4,5; белок – 3,1; углеводы - 10,5 г (в т.ч. сахарозы – 9,0 г)

**Энергетическая ценность 100 г продукта – 137 ккал**

**Дата изготовления**  
(час, число, месяц, год)

**Годен** в течение 36 ч

**Обозначение технологического документа изготовителя** (если срок годности отличается от установленного настоящим стандартом)

**Хранить** при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$

**Номинальная масса – 100 г**

**Информация о подтверждении соответствия** (при наличии)

**Штриховой идентификационный код**

## Библиография

- [1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 2.3.4.13-19-2002 Производство молока и молочных продуктов  
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147
- [2] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 00028493.480 Творог - ДМ для детского питания
- [3] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 300022460.003 Молоко сгущенное с сахаром вареное
- [4] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 100180816.003 Пудра сахарная
- [5] Технические условия  
ТУ ВУ 100789908.004 Цукаты
- [6] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ ВУ 800004247.007 Стружка кокосовая фасованная
- [7] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 190239501.105-2004 Семечки подсолнечника
- [8] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 100098867.145 Краситель натуральный пищевой
- [9] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок  
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 г. № 94
- [10] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ ВУ 809000632.001 Бумага металлизированная для упаковки пищевых продуктов
- [11] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 600012322.010 Пленка полиэтиленовая наполненная
- [12] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 600012322.001 Тара разового пользования из полистирола для пищевых продуктов
- [13] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 00916408.013 Материал комбинированный для упаковки пищевых продуктов
- [14] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 600124825.022 Пленка полипропиленовая
- [15] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 101513561.005 Фольга алюминиевая с термосвариваемым покрытием в бобинах для укупоривания потребительской тары
- [16] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 790217304.002 Пакеты полиэтиленовые
- [17] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 00916408.003 Ящики полимерные многооборотные для бутылок и пищевой продукции
- [18] Технические условия  
ТУ РБ 05881465.012 Тара-оборудование
- [19] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 03327523.008 Скрепки
- [20] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности Технические условия  
Утверждена Госагропром СССР 28.12.1987 г.
- [21] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов  
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики

## СТБ/ПР\_1

- Беларусь, Комитетом по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерством здравоохранения Республики Беларусь, Министерством торговли Республики Беларусь 16.03.2006 № 22/12/13/7
- [22] Инструкция 4.1.10-15-52-2005 Обнаружение и определение общей ртути в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции  
Утверждена постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 04.11.2005 г.
- [23] МВИ. МН 1362-2000 Метод определения пенициллина, стрептомицина и сульфадимедина в продуктах животноводства  
Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 14.07.2000 г.
- [24] Инструкция № 4.1.10-15-59-2005 Определение левомицетина в продуктах животного происхождения  
Утверждена постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15.11.2005 № 178
- [25] Инструкция по применению № 33-0102  
Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах  
Утверждена заместителем министра, Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 17.07.2002 г.
- [26] МВИ. МН 2644-2007 Методика выполнения измерений количеств тетрациклина в молоке и мясе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Тетрациклин»  
Утверждена первым заместителем директора БелГИМ 13.03.2007 г.
- [27] МУ 1541-76 Методические указания по определению 2,4-Д кислоты в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения хроматографическими методами  
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 20.12.1976 г.
- [28] Инструкция № 109-10  
Методика одновременного определения остаточных количеств полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в грудном женском молоке и продуктах животноводства с помощью газожидкостной хроматографии  
Утверждена заместителем министра, Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 05.01.2007 г.
- [29] МВИ МН 2038-2004 Методика количественного газохроматографического определения концентраций хлорорганических пестицидов в молоке и детских сухих молочных смесях  
Утверждена директором НП ОДО «ЛЮКЭП» 10.05.2004 г.
- [30] Методика экспрессного радиометрического определения удельной и объемной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУБ-01  
Утверждена БЕЛСТАНДАРТ, 1990 г.
- [31] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах  
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 04.01.1991 г.
- [32] МВИ. МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов  $^{137}\text{Cs}$ ,  $^{40}\text{K}$  в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства и других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклеидов в строительных материалах, а также удельной активности  $^{137}\text{Cs}$  и  $^{40}\text{K}$ ,  $^{226}\text{Ra}$ ,  $^{232}\text{Th}$  в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320  
Утверждена директором научно-производственного унитарного предприятия «АТОМТЕХ» 28.06.2007 г.
- [33] Методические указания для определения по гамма и бета-излучениям удельной (УА) и объемной (ОА) активности радионуклидов цезия, стронция и калия в воде, продуктов питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУС-91  
Утверждена первым заместителем генерального директора БЕЛСТАНДАРТ 29.04.1992 г.
- [34] МВИ. МН 3287-2009. Определение содержания меламина в молоке, детском питании на молочной основе, молочных и соевых продуктах  
Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 31.12.2009 г.

- [35] Инструкция по применению.  
Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также кормах методом хроматомасс-спектрометрии  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005 г.  
Регистрационный № 216-1205
- [36] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации  
Утверждены постановлением Министерством здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 г. № 119»

## **СТБ/ПР\_1**

Директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

А.В. Мелещеня

Заведующий отделом стандартизации и нормирования

А.А. Ахраменко

Ведущий инженер сектора стандартизации и нормирования молочной отрасли

Е.М. Войтехович