

**ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1467-2004**  
**МОРОЖЕНОЕ**  
**Общие технические условия**

**МАРОЖАНАЕ**  
**Агульня тэхнічныя ўмовы**

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от .....№

Дата введения 2012-01-01

Библиографические данные. Исключить коды «ОКП 92 2800».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, ГОСТ 28561-90, ГОСТ 28562-90, ГОСТ 29206-91, СанПиН 11-63 РБ 98, СанПиН 13-10 РБ 2002, СанПиН 10-124 РБ 99;

Первое предложение изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты (ТНПА)»

Раздел 3. Изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 Мороженое** – взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

**3.2 Молочный продукт** – пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочного жира и белка, в составе которого могут содержаться функционально необходимые для его изготовления компоненты.

**3.3 Молочный составной продукт** – пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока, при этом в готовом продукте (мороженом) составных частей молока должно быть более чем 40 процентов.

**3.4 Молокосодержащий продукт** – пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, предусматривающей замену молочного жира растительным в количестве его массовой доли не более чем 50 процентов от жировой фазы и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее, чем 20 процентов.

Примечание - для мороженого (молокосодержащего продукта), экспортируемого в Российскую Федерацию и Государства – члены ЕврАзЭС в качестве растительного жира используется только заменитель растительного жира.

**3.5 Мороженое молочное** – мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 7,5 процента.

**3.6 Мороженое сливочное** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля жира в котором составляет от 8,0 до 11,5 процентов.

**3.7 Мороженое пломбир** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля жира в котором составляет от 12,0 до 24,0 процентов.

**3.8 Мороженое кисломолочное** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 7,5 процентов и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов.

**3.9 Мороженое с растительным жиром** - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12,0 процентов»

**3.10 Мороженое мягкое** - мороженое которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере.

**3.11 Мороженое закаленное** – мороженое, подвергнутое после обработки во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации.

**3.12 Смесь для мороженого жидкая** – жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого.

**3.13 Смесь для мороженого сухая** - сухой молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого после его восстановления водой или молоком.

**3.14 Фризерование** – основная стадия технологического процесса изготовления мороженого, во время которого происходит частичное замораживание и насыщение смеси воздухом, который в продукте распределяется в виде мельчайших пузырьков.

**3.15 Пищевкусовые компоненты** – пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, специально вводимые в мороженое в процессе его изготовления для придания ему специфического вкуса.

**3.16 Сироп крем-брюле** – молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый из смеси сгущенного молока и сахара или смеси для мороженого и сахара, подвергнутой термообработке с целью карамелизации сахаристых веществ.

**3.17 Однослойное мороженое** – мороженое, изготавливаемое из смеси однородного состава.

**3.18 Многослойное мороженое** - мороженое, изготавливаемое из слоев двух и более наименований мороженого путем их чередования или комбинирования.

**3.19 Пищевое покрытие для мороженого (глазурь, оболочка и др.)** – пищевая композиция для покрытия поверхности мороженого (вафельных изделий, печения), изготавливаемая из сахара, жиров, масел, продуктов переработки молока, продуктов переработки плодов и ягод и (или) других пищевых и ароматических ингредиентов.

**3.20 Мороженое в пищевом покрытии (в глазури, оболочке и др.)** – мороженое, на поверхность которого нанесено пищевое покрытие.

**3.21 Мороженое с частичным пищевым покрытием (с глазурью, оболочкой и др.)** – мороженое, в котором на часть его поверхности или на часть поверхности вафельных изделий (печенья) нанесено пищевое покрытие.

**3.22 Мороженое эскимо** - мороженое в пищевом покрытии и на палочке.

**3.23 Декорированное мороженое** – формованное или фасованное мороженое, поверхность которого украшена декорэлементами.

**3.24 Декорэлементами** – пищевкусовые компоненты для украшения поверхности мороженого.

**3.25 Изделие из мороженого** - формованное или фасованное мороженое, в том числе многослойное с различными пищевкусовыми компонентами, с отделкой декорэлементами.

3.26 **Торт (рулет) из мороженого** – изделие из мороженого с декорозэлементами, массой нетто свыше 0,3 кг до 2,0 кг включительно.

3.27 **Пирожное из мороженого** - изделие из мороженого с декорозэлементами, массой нетто от 0,035 кг до 0,3 кг включительно.

3.28 **Весовое мороженое** – мороженое в ящиках из картона или полимерных материалов с вкладышами из полимерной пленки, в гильзах, лотках, кюветах, контейнерах и другой таре из нержавеющей стали или других материалов.

3.29 **Крупнофасованное мороженое** – мороженое в коробках, пакетах, ведерках, контейнерах и в другой таре из полимерных или других материалов.

3.30 **Мелкофасованное мороженое** – мороженое в потребительской таре в виде параллелепипеда, конуса, цилиндра, шара и др. в пищевом покрытии, в вафельных изделиях (печенье), в стаканчиках, в коробочках и другой таре из бумажных, полимерных и других материалов.»

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Мороженое в зависимости от состава применяемого сырья, подразделяют на следующие группы:

- молочное;
- сливочное;
- пломбир;
- кисломолочное;
- с растительным жиром.»

Пункт 4.2 исключить.

Пункт 4.3а исключить.

Пункт 4.6. Исключить слова «(кроме ароматического)»

Пункт 4.7. Заменить «НД» на «ТНПА».

Пункт 4.8. Заменить «НД» на «ТНПА».

Пункт 5.1, первое предложение, после слов «по изготовлению мороженого» дополнить ссылкой «[1]»

Пункт 5.3.1, таблица 1, характеристику показателя «Консистенция» изложить в новой редакции «Для закаленного мороженого – плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора, эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. Для мягкого мороженого – мягкая, кремообразная.»

Пункт 5.3.4, таблицу 3 изложить в новой редакции:

Наименование мороженого	Массовая доля, %			Кислотность**, °Т, не более	Взбитость, %
	Жира	Сахарозы*, не менее	Сухих веществ, не менее		
Молочное	не более 7,5	14,5	28,0	23	40-90
Сливочное	от 8,0 до 11,5	14,0	32,0	22	40-110
Пломбир	от 12,0 до 24,0	14,0	36,0	21	40-130
Кисломолочное	не более 7,5	17,0	28,0	90	40-90
С растительным жиром	не более 12,0	14,0	29,0	22	40-110

\* - в мороженом с использованием сахара контролируют массовую долю сахарозы, в мороженом с использованием сахаристых веществ (глюкозы, глюкозных и фруктозных сиропов, патоки и др.) контролируют массовую долю общего сахара (кроме лактозы), в мороженом с использованием сахарозаменителей контролируют массовую долю сахарозаменителей

\*\* - кислотность мороженого с добавлением пищевкусных компонентов, ароматизаторов, красителей должна быть не более 60°Т.

Примечания:

1. Массовая доля сухих веществ, стабилизаторов, эмульгаторов, ароматизаторов, красителей не учтена в массовой доле сухих веществ мороженого.
2. Массовые доли жира, сахарозы и сухих веществ в мороженом указаны без учета массовых долей жира, сахарозы и сухих веществ вафельных изделий (печенья), глазури (оболочки), декорозэлементов и пищевкусных компонентов.

Пункт 5.3.10. Заменить слова «наполнителей и добавок для мороженого» на «пищевкусовых компонентов».

Пункт 5.3.11 исключить.

Пункт 5.3.12 изложить в новой редакции:

«5.3.12 Температура закаленного мороженого, отгружаемого изготовителем с предприятия должна быть не выше минус 18°C, а мягкого мороженого – от минус 5°C до минус 7°C»

Пункт 5.3.13 изложить в новой редакции:

«5.3.13 Показатели качества и безопасности мороженого (содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, микробиологические показатели) не должны превышать допустимых уровней, установленных в [2], [3]. Для кисломолочного мороженого показатель КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) не нормируется»

Пункт 5.3.14 изложить в новой редакции:

«5.3.14 Мороженое, экспортируемое в Российскую Федерацию должно отвечать требованиям [4]»

Пункт 5.3.15. Заменить ссылку «[1]» на «[5]»

Пункт 5.4.1 изложить в новой редакции:

«5.4.1 Сырье, применяемое для изготовления мороженого должно соответствовать требованиям ТНПА (для сырья отечественного производства) или быть разрешенным к применению в пищевой промышленности Министерством здравоохранения Республики Беларусь (для сырья зарубежного производства) и по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [2], [6], [7]»

Пункт 5.4.2. Заменить ссылку «[2]» на «[8]»

Пункт 5.4.3. Заменить ссылку «[3]» на «[9]»

Пункт 5.4.4 изложить в новой редакции:

«5.4.4 Для изготовления мороженого используют следующие группы и виды сырья:

а) молоко и продукты переработки молока;

б) растительные жиры (масла): рафинированные и дезодорированные подсолнечное, соевое, кукурузное, кокосовое, пальмовое, пальмо-ядровое масла, продукты гидрогенизации и переэтерификации вышеперечисленных масел и/или их смесей, предназначенные для использования в пищевой промышленности, заменители молочного жира;

в) сахар и сахаристые вещества: сахар-песок, фруктоза, глюкоза, декстроза, патока и др.;

г) сахарозаменители: сорбит, ксилит и др.;

д) мед натуральный и искусственный;

е) яйца куриные, яичные продукты и их заменители;

ж) закваски бактериальные;

з) смеси жидкие и сухие для мороженого;

и) фрукты, ягоды и овощи и продукты их переработки: соки, экстракты, сиропы, варенье, джемы, повидло, пасты, наполнители плодово-ягодные и овощные, сушеные фрукты, ягоды и др.;

к) орехи, бобы, семена и продукты их переработки;

л) специи и пряности: корица, гвоздика, мускатный орех, имбирь и др.

м) вкусовые и ароматические вещества: какао-порошок, какао-продукты, кофе, чай, цикорий и др.;

н) ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным, эссенции ароматические пищевые;

о) красители пищевые;

- п) глазурь (оболочка): жировая, шоколадная, кондитерская, фруктовая и др. и сырье для ее изготовления;
- р) кондитерские изделия и полуфабрикаты: шоколад, вафли, печенье, бисквит, мармелад, зефир, крем, желе и др.;
- с) витамины, минеральные вещества;
- т) стабилизаторы, эмульгаторы, влагоудерживающие вещества: мука пшеничная, крахмал, желатин, агар, пектин, гидроколлоиды, моно- и диглицериды жирных кислот и др.;
- у) соль поваренная пищевая;
- ф) пищевые добавки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь;
- х) вода питьевая.

Сырье, используемое для изготовления мороженого, должно соответствовать требованиям ТНПА, УГГР и [2], пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [7].

Конкретный перечень сырья, используемого для изготовления мороженого, со ссылкой на ТНПА, должен быть указан в рецептурах для каждого конкретного вида мороженого, согласованных и утвержденных в установленном порядке.»

Пункт 5.6.1, шестое перечисление: после слова «углеводов» дополнить «в том числе сахарозы».

Восьмое перечисление заменить на «- дата изготовления (день, месяц, год) и срок годности)»

Дополнить перечислением « - штриховой идентификационный код»

Пункт 5.6.2, третье предложение, седьмое перечисление: после слова «углеводов» дополнить «в том числе сахарозы».

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«6.5 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, диоксинов, бактерий *S. aureus*, *L. monocytogenes*, сальмонелл осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукта с учетом требований законодательства Республики Беларусь.»

Пункт 6.6 изложить в новой редакции:

«6.6 Контроль содержания количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек осуществляют в соответствии с [10]»

Пункт 7.10 изложить в новой редакции:

«7.10 Массовую долю сухих веществ определяют по ГОСТ 3626»

Пункт 7.11 изложить в новой редакции:

«7.11 Определение кислотности – по ГОСТ 3624 (п.3.3.2)»

Пункт 7.18 изложить в новой редакции:

«7.18 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 35308, пестициды – по ГОСТ 23452 и [11], микотоксинов – по ГОСТ 30711 и [12], антибиотиков по [13]-[18], диоксинов – по [19]»

Пункт 7.19 изложить в новой редакции:

«7.19 Содержание патогенных микроорганизмов контролируют по ГОСТ 30519 и [20]»

Пункт 7.20 изложить в новой редакции:

«7.20 Содержание радионуклидов контролируют по [21]»

Пункт 7.21 изложить в новой редакции:

«7.21 Содержание витаминов определяют по ГОСТ 7047»

Пункт 8.1, второе предложение исключить.

Пункт 8.3 изложить в новой редакции:

«8.3 Срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°C составляет 6 мес. Срок годности кисломолочного мороженого составляет не более 30 сут при температуре не выше минус 18°C.»

Пункт 8.5. Заменить слова «на основании гигиенических испытаний, проведенных в аккредитованных специализированных лабораториях, и согласования с Министерством здравоохранения Республики Беларусь» на «в соответствии с требованиями [22]».

Приложение А. Наименование изложить в новой редакции: «Правила формирования наименования мороженого.»

пункт А.2 исключить слова «молочно-растительное»

пункт А.3 исключить

пункт А.4 исключить

пункт А.9 исключить слова «мороженое молочно-растительное в фруктовой оболочке»

пункт А.13 исключить

Приложение Б

пункт Б.5 исключить

пункт Б.6 изложить в новой редакции «Б.6 Рекомендуемая массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) – от 7,0% до 11,5%»

Приложение В изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-28-2005 «Гигиенические требования к предприятиям по производству мороженого», утвержденные постановлением Министерства Здравоохранения Республики Беларусь от 08.11.2005г. №170

[2] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства Здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009г. №63

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комитета Таможенного Союза от 28.05.2010 г. №299

[4] Федеральный закон Российской Федерации №88 ФЗ от 12.06.2008г «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

[5] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99).

[6] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[7] СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[8] Республиканские допустимые уровни содержания цезия -137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 03.08.1999г

[9] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Министерством здравоохранения БССР 07.04.1989г, № 3-14/567

[10] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности». Утверждена Госагропромом СССР 28.12.1987г.

[11] Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания. Т. 1-2., М., «Колос», 1992.

[12] МВИ №2786-2007Методика выполнения измерения содержания афлатоксина М1 в молоке, масле, сыре, детском питании на основе сухого молока с

использованием тест-системы «Ридаскрин», утверждена РУП «БелГИМ» 6 ноября 2007г.

[13] Инструкция № 4.1.10-15-59-2005. Определение левомицетина в продуктах животного происхождения. Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 01.10.2005года.

[14] МУ 3049-84. Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства. Утверждены Министерством здравоохранения Республики Беларусь 23.03.1984года.

[15] МВИ МН 1362-2000. Метод определения пенициллина, стрептомицина и сульфадимедина в продуктах животноводства. Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

[16] Экспресс-методы определения антибиотиков в пищевой продукции №33-1102 РБ, утверждены Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 11 июня 2002г.

[17] Временная методика определения содержания тетрациклинов в продукции животноводства методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором. Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 05.07.2010

[18] Временная методика определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) и пенициллинов в продукции животноводства методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором. Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 05.07.2010

[19] Инструкция по применению «Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а так же кормах методом хроматомасс-спектрометрии». Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005г. Регистрационный №216-1205

[20] Инструкция №81-09-04. Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*. Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 11.10.2004года.

[21] Перечень методик радиационного контроля действующих на территории Республики Беларусь (по состоянию на 01.01.2011г) Утвержден БелГИМ 2011г.»

[22] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы 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 Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01 сентября 2010 г. № 119

Заместитель директора РУП «Институт  
мясо-молочной промышленности»

О.В. Дымар

Заведующий лабораторией технологий  
сыроделия и маслоделия

К.В. Объедков

Старший научный сотрудник

И.Б. Фролов