

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54665-2011 Сыры альбуминные.

ГОСТ Р 54665-2011

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**СЫРЫ АЛЬБУМИННЫЕ****Технические условия****Albuminous cheeses. Specifications**

ОКС 67.100.30

ОКП 92 2580

Дата введения 2013-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"](#)

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 "Молоко и продукты переработки молока"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 822-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на альбуминные сыры Альбумина и Альбимо (далее - сыры), производимые из молочной сыворотки с добавлением или без добавления молока и/или продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в разделе 6, требования к качеству - в 5.1, требования к маркировке - в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р 51289-99](#) Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

[ГОСТ Р 51301-99](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51457-99](#) Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

[ГОСТ Р 51460-99](#) Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов

[ГОСТ Р 51471-99](#) Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стерина

[ГОСТ Р 51574-2000](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51650-2000](#) Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

[ГОСТ Р 51760-2001](#)* Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 51760-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[kodeks://link/d?nd=1200092649](#)

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51921-2002](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

[ГОСТ Р 51962-2002](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ Р 52054-2003](#) Молоко коровье сырое. Технические условия

[ГОСТ Р 52173-2003](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

[ГОСТ Р 52174-2003](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ Р 52177-2003](#) Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52622-2006](#) Овощи сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52686-2006](#) Сыры. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52688-2006](#) Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия

[ГОСТ Р 52738-2007](#) Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

[ГОСТ Р 52791-2007](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ Р 52814-2007](#) (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

[ГОСТ Р 53026-2008](#) Арахис. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ Р 53396-2009](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ Р 53430-2009](#) Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

[ГОСТ Р 53435-2009](#) Сливки-сырье. Технические условия

[ГОСТ Р 53438-2009](#) Сыворотка молочная. Технические условия

[ГОСТ Р 53492-2009](#) Сыворотка молочная сухая. Технические условия

[ГОСТ Р 53503-2009](#) Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия

[ГОСТ Р 53513-2009](#) Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

[ГОСТ Р 53601-2009](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

[ГОСТ Р 53912-2010](#) Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

[ГОСТ Р 54015-2010](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54016-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54017-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ Р 54031-2010](#) Ядра орехов лещины. Технические условия

[ГОСТ Р 54046-2010](#) Орехи лещины. Технические условия

[ГОСТ Р 54076-2010](#) Сыры и сырные продукты. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

[ГОСТ Р 54463-2011](#) Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

[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 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

[ГОСТ 61-75](#) Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

[ГОСТ 490-2006](#) Кислота молочная пищевая. Технические условия

[ГОСТ 745-2003](#) Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1341-97](#) Пергамент растительный. Технические условия

[ГОСТ 1760-86](#) Подпергамент. Технические условия

[ГОСТ 3118-77](#) Реактивы. Кислота соляная. Технические условия

[ГОСТ 3622-68](#) Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[ГОСТ 3626-73](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

[ГОСТ 3627-81](#) Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

[ГОСТ 5867-90](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

[ГОСТ 6882-88](#) Виноград сушеный. Технические условия

[ГОСТ 13511-2006](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 16599-71](#) Ванилин. Технические условия

[ГОСТ 16831-71](#) Ядро миндаля сладкого. Технические условия

[ГОСТ 16833-71](#) Ядро ореха грецкого. Технические условия

[ГОСТ 18251-87](#) Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

[ГОСТ 20477-86](#) Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

[ГОСТ 21650-76](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

[ГОСТ 23285-78](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 23452-79](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 24597-81](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 26663-85](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[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 28501-90](#) Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

[ГОСТ 29045-91](#) Пряности. Перец душистый. Технические условия

[ГОСТ 29047-91](#) Пряности. Гвоздика. Технические условия

[ГОСТ 29049-91](#) Пряности. Корица. Технические условия

[ГОСТ 29050-91](#) Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 29055-91](#) Пряности. Кориандр. Технические условия

[ГОСТ 29056-91](#) Пряности. Тмин. 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 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

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 применены термины, установленные [ГОСТ Р 52738](#), [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сыры альбуминные:** Сыры, в которых отношение сывороточных белков к казеину составляет не менее 1:1.

4 Классификация

4.1 Сыры в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- сыры из молочной сыворотки;
- сыры из смеси молочной сыворотки и молока.

4.2 Сыры в зависимости от технологических особенностей производства подразделяют на:

- сыры неопеченые;
- сыры копченые.

4.3 Сыры в зависимости от используемых вкусовых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на:

- сыры без вкусовых компонентов и ароматизаторов;
- сыры с вкусовыми компонентами и/или с ароматизаторами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Сыры производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [ГОСТ Р 52686](#),

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

по технологическим инструкциям, с соблюдением требований, установленных [1].

5.1.2 Требования к форме, размерам и массе сыров не регламентируются.

Допускается реализация сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др. массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

5.1.3 По химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Таблица 1

В процентах

Наименование продукта	Значение массовой доли			
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более	сахарозы, не менее
Сыр Альбумина	7,0	69,0	2,0	-
Сыр Альбумина сладкий	7,0	69,0	-	5,0
Сыр Альбумина копченый	7,0	60,0	4,0	-
Сыр Альбимо	20,0	65,0	2,5	-
Сыр Альбимо копченый	20,0	57,0	4,0	-

5.1.4 Массовая доля вкусовых компонентов - от 0,1% до 1,0% включительно, массовая доля ароматизатора - от 0,1% до 0,2% включительно.

5.1.5 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для сыра			
	Альбумина	Альбимо	Альбумина копченого	Альбимо копченого
Внешний вид	Сыр упакован в полимерные или другие материалы, корки не имеет. Поверхность ровная или морщинистая, или со следами перфоры. Допускается наличие незначительных трещин, небольшая деформация и наличие желтых пятен на поверхности.		Сыр упакован в полимерные или другие материалы. Корка тонкая, без подкоркового слоя, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Поверхность ровная или морщинистая, или со следами перфоры. Допускается наличие незначительных трещин, небольшая деформация и небольшое увлажнение поверхности под пленкой	
	Поверхность увлажненная, ослизнения	без Допускается увлажнение поверхности пленкой, ослизнения		под без
Вкус и запах	От чистого молочного слегка кисловатого до кисловатого, пряного с выраженным		Чистый, кисломолочный, слегка кисловатый, с выраженным привкусом и запахом	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	привкусом и запахом пастеризации. Допускается слабая горечь.		копчения.	
	Для сыра с сахарозой - чистый молочный, сладкий.			
	Сыр, изготовленный из овечьей или козьей молочной сыворотки или смеси овечьей или козьей молочной сыворотки и овечьего или козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку			
Консистенция	Мягкая, нежная, однородная	Нежная, в меру плотная. Допускается слегка ломкая	Нежная, в меру плотная	Умеренно плотная
	Равномерная по всей массе		Допускается слегка ломкая	
Рисунок	Отсутствует. Допускаются глазки различной формы и расположения			
Цвет теста	От белого до кремового. Допускается наличие кремовых пятен на разрезе сыра			
Примечание - При использовании вкусовых компонентов:				
- для показателя "Внешний вид" - допускается наличие вкусовых компонентов на поверхности сыра;				
- для показателя "Вкус и запах" - свойственный внесенным вкусовым компонентам или ароматизаторам, или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов;				
- для показателя "Рисунок" - с вкраплениями частиц вкусового компонента;				
- для показателя "Цвет теста" - с незначительным окрашиванием сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.				

5.1.6 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир.

5.1.7 Наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) в сырах не должно превышать норм, установленных [1].

5.1.8 Содержание нитратов и нитритов в сырах - не более 50 мг/кг.

5.1.9 Сыр Альбумина реализуют без созревания, после упаковывания, сыр Альбимо - в возрасте 15 сут.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, вкусовые компоненты и пищевые добавки, используемые для производства сыров, по безопасности не должны превышать норм, установленных [1]-[3].

5.2.2 Для производства сыров применяют следующее основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы (для созревающих сыров), вкусовые компоненты и пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они произведены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.2.2.1 Основное сырье:

- сыворотка молочная по [ГОСТ Р 53438](#);
- сыворотка молочная из козьего и овечьего молока;
- пахта по [ГОСТ Р 53513](#), кислотностью не более 19 °Т;

- молоко коровье сырое по [ГОСТ Р 52054](#), высшего и первого сорта, отвечающее дополнительным требованиям [ГОСТ Р 52686](#);

- молоко обезжиренное - сырье по [ГОСТ Р 53503](#), кислотностью не более 19 °Т;
- сливки - сырье по [ГОСТ Р 53435](#);
- молоко козье и овечье, отвечающее требованиям [ГОСТ Р 52686](#);
- молоко цельное и обезжиренное сухое по [ГОСТ Р 52791](#), распылительной сушки;
- сыворотка молочная сухая по [ГОСТ Р 53492](#).

5.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;

- препараты ферментные молокосвертывающие сухие по [ГОСТ Р 52688](#) и другие молокосвертывающие ферментные препараты животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке;

- кальций хлористый (E509), предназначенный для применения в пищевой и фармацевтической промышленности;

- регуляторы кислотности:

кислота молочная пищевая (E270) по [ГОСТ 490](#),

кислота лимонная моногидрат пищевая (E300) по [ГОСТ 908](#),

кислота уксусная (E260) по [ГОСТ 61](#),

кислота соляная (E507) по [ГОСТ 3118](#),

кислота яблочная (E296),

глюконо-дельта-лактон (E575).

5.2.2.3 Пищевые добавки и вкусовые компоненты

Красители:

- β-каротин (E160a);

- экстракты аннато (E160b).

Ароматизаторы:

- ароматизаторы пищевые по [ГОСТ Р 52177](#), натуральные и идентичные натуральным;

- ванилин по [ГОСТ 16599](#).

Вкусовые компоненты:

- соль поваренная пищевая по [ГОСТ Р 51574](#), не ниже сорта экстра, молотая нейодированная;

- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная, чеснок сушеный по [ГОСТ Р 52622](#) и др.;

- гвоздика по [ГОСТ 29047](#);

- корица по [ГОСТ 29049](#);
- перец черный и белый по [ГОСТ 29050](#);
- перец душистый по [ГОСТ 29045](#);
- кориандр по [ГОСТ 29055](#);
- тмин по [ГОСТ 29056](#);
- зелень базилика, орегано сушеная;
- паприка и другие сушеные овощи, аджика, хмели-сунели, уцхо-сунели, пряности, композиции пряностей и сушеных овощей, не предназначенные для замены составных частей молока;
- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);
- сахар белый кристаллический по [ГОСТ Р 53396](#);
- виноград сушеный по [ГОСТ 6882](#);
- фрукты косточковые сушеные по [ГОСТ 28501](#), необработанные серой, сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты и бисульфита натрия;
- ядра орехов лещины по [ГОСТ Р 54031](#);
- орехи лещины по [ГОСТ Р 54046](#);
- ядра миндаля сладкого по [ГОСТ 16831](#);
- ядра грецкого ореха по [ГОСТ 16833](#);
- арахис по [ГОСТ Р 53026](#).

Допускается использование других вкусовых компонентов, сочетающихся со вкусом и запахом сыров, разрешенных к применению в установленном порядке.

Вода питьевая по [\[4\]](#).

5.2.2.4 Функционально необходимые материалы:

- полимерные материалы;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.;
- опилки твердых несломистых пород деревьев (береза без коры, бук, дуб, ольха, ясень и др.), разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.5 Допускается использование для обработки поверхности сыров фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (E200), сорбата натрия (E201), сорбата калия (E202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок и вкусовых компонентов, не уступающих по качественным характеристикам перечисленным в 5.2.2 и соответствующих по безопасности нормам, установленным [\[1\]-\[3\]](#).

5.2.4 Максимальные нормы применения пищевых добавок - в соответствии с [\[3\]](#).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку каждой упаковочной единицы осуществляют в соответствии с требованиями, установленными [ГОСТ Р 52686, \[1\]](#), и указывают на этикетке или непосредственно на внешней стороне упаковочного материала, предназначенного для реализации сыров.

Наименование сыров должно состоять из слов "сыр альбуминовый" и его ассортиментного наименования с указанием вида животных, от которого получены молоко и молочная сыворотка, кроме коровьего.

Примеры

1 Сыр альбуминовый Альбимо из овечьего молока и овечьей молочной сыворотки.

2 Сыр альбуминовый Альбумина из козьей молочной сыворотки.

Дату производства допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

5.3.2 Дополнительно при необходимости на каждую головку созревающего сыра наносят номер варки и дату выработки следующими способами:

- выплавлением указанных обозначений специальным маркиратором;
- впрессовыванием в тесто сыра казеиновых или пластмассовых цифр;
- оттиском металлических цифр, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Допускается наносить номер варки и дату выработки при помощи штампера на сыр или казеиновую подложку несмываемой краской, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке или на пакеты, или пленку при помощи штампера несмываемой краской или путем наклеивания этикетки.

5.3.3 Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта приведена в приложении А, пример надписи на этикетке - в приложении Б.

5.3.4 Маркировку транспортной тары и групповой упаковки сыров осуществляют в соответствии с требованиями, установленными [ГОСТ Р 52686](#) и [\[1\]](#).

Манипуляционные знаки "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги" наносят в соответствии с [ГОСТ 14192](#).

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они произведены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при их перевозке, хранении и реализации.

5.4.2 Сыры без созревания, реализуемые головками, или фасованные сыры упаковывают:

- в полимерные материалы;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной атмосфере и др.;
- алюминиевую фольгу по [ГОСТ 745](#), алюминиевую фольгу с термосвариваемым покрытием;

- растительный пергамент по [ГОСТ 1341](#), марок Б и В;
- подпергамент по [ГОСТ 1760](#), марки П;
- стаканчики, ванночки и коробочки, изготовленные из полимерных материалов;
- полимерную тару по [ГОСТ Р 51760](#) или другую оригинальную потребительскую тару.

Потребительскую тару используют со съёмными крышками без укупоривающего материала, со съёмными крышками, снабженными слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием для герметичного укупоривания, или без съёмных крышек, снабженные слоем алюминиевой фольги с термосвариваемым покрытием для герметичного укупоривания.

Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документам, в соответствии с которыми они произведены.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую тару в сувенирном и подарочном исполнении.

5.4.3 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#), ящики из тарного плоского клеенного картона по [ГОСТ Р 54463](#) или многооборотные полимерные ящики по [ГОСТ Р 51289](#).

Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#) или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#).

5.4.4 Для формирования сыров в групповую упаковку допускается применять термоусадочную пленку.

5.4.5 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки. Допускается укладка в транспортную тару сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой "сборный".

5.4.6 Масса брутто единицы транспортной тары с сыром не должна превышать 20 кг.

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованных сыров - по [ГОСТ 8.579](#).

5.4.8 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной тары, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6 Требования, обеспечивающие безопасность

6.1 Микробиологические показатели для сыров не должны превышать норм, установленных [\[1\]](#).

6.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и бенз(а)пирена (для копченых сыров и сыров с ароматом копчения) в сырах не должно превышать норм, установленных [\[1\]](#).

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки - по [ГОСТ Р 52686](#) со следующим дополнением.

Сыры принимают партиями. Партией считают совокупность единиц продукции одной сыродельной ванны или сыроизготовителя, однородную по составу и качеству, имеющую одно и то же наименование, находящуюся в однородной таре, произведенную одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющую одну и ту же дату производства.

7.2 Приемо-сдаточные испытания проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта методом выборочного контроля для каждой партии сыра по качеству упаковки и правильности маркировки; по массе нетто головки сыра или единицы потребительской тары; по органолептическим и химическим показателям; по возрасту сыров.

7.3 Периодические испытания по микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, ГМО, нитратов и нитритов, бенз(а)пирена (для копченых сыров и сыров с ароматом копчения) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля. Программу производственного контроля разрабатывают в соответствии с рекомендациями [5] и [6].

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб - по [ГОСТ Р 53430](#), [ГОСТ Р 54015](#), [ГОСТ 26809](#), [ГОСТ 26929](#), [7] и [8].

8.2 Качество упаковки, правильность маркировки и внешний вид выборки, отобранной по [ГОСТ 26809](#), определяют визуально.

8.3 Определение массы нетто сыра - по [ГОСТ 3622](#).

8.4 Определение органолептических показателей сыра проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого сыра (18 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями [ГОСТ 3622](#).

8.5 Определение массовой доли жира в пересчете на сухое вещество - по [ГОСТ 5867](#) (раздел 2), при разногласиях - по [ГОСТ Р 51457](#).

8.6 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 3626](#).

8.7 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ Р 54076](#), [ГОСТ 3627](#).

8.8 Возраст для созревающих сыров определяют с даты выработки.

8.9 Массовые доли сахарозы, пищевых добавок, ароматизаторов, вкусовых компонентов определяют расчетным путем на основе рецептур.

8.10 Определение массовых долей нитратов и нитритов - по [ГОСТ Р 51460](#).

8.11 Определение массовой доли бенз(а)пирена - по [ГОСТ Р 51650](#).

8.12 Идентификация ГМО - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#), [9]-[11].

8.13 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек - по [ГОСТ Р 53430](#);

- *Staphylococcus aureus* - по [ГОСТ 30347](#);

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по [ГОСТ Р 52814](#);

- *Listeria monocytogenes* - по [ГОСТ Р 51921](#) и [12].

8.14 Определение токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [13];

- мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#);

- кадмия - по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [13];

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [14].

8.15 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина М₁) - по [ГОСТ 30711](#), [7], [15].

8.16 Определение содержания антибиотиков - по [ГОСТ Р 53601](#), [ГОСТ Р 53912](#), [16]-[18].

8.17 Определение содержания пестицидов - по [ГОСТ 23452](#), [19]-[21].

8.18 Определение радионуклидов - по [ГОСТ Р 54016](#), [ГОСТ Р 54017](#), [8].

8.19 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе сыров - по [ГОСТ Р 51471](#).

9 Транспортирование и хранение

9.1 Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование сыров в пакетированном виде - в соответствии с требованиями [ГОСТ 21650](#), [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 24597](#), [ГОСТ 26663](#).

9.2 Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% включительно.

9.3 Сыры хранят на стеллажах, сыры, уложенные в тару, - в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Не допускается хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом.

9.4 Сроки годности сыров указаны в таблице 3.

Таблица 3

В сутках

Наименование продукта	Срок годности сыра при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включ.
Сыр Альбумина	10
Сыр Альбимо	30
Сыры Альбумина и Альбимо копченые	30

Срок годности сыров в зависимости от используемого упаковочного материала и условий хранения может устанавливать или пролонгировать изготовитель в соответствии с [\[22\]](#).

Приложение А (справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г сыра приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г (в т.ч. сахара, г)	Энергетическая ценность, ккал
Альбумина	2,17	28,8	3,3	147,9
Альбумина сладкий	2,17	28,8	8,3(5)	267,5
Альбумина копченый	2,8	33,9	3,3	174,0
Альбимо	7,0	24,7	3,4	175,4
Альбимо копченый	8,6	19,7	3,4	169,8

Приложение Б (справочное)

Пример надписи на этикетке

Товарный знак	ФГУП ЭСЗ Россельхозакадемии Россия, 152613, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в Тел./факс (48532) 5-39-42	Знак соответствия техническому регламенту
<p>Сыр альбуминный Альбумина копченый</p> <p>ГОСТ Р 54665—2011</p> <p>Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 7,0 %</p> <p>Изготовлен из молочной сыворотки и пищевой поваренной соли</p> <p>Пищевая ценность 100 г сыра: жир — 2,8 г, белок — 33,9 г, углеводы — 3,3 г</p> <p>Энергетическая ценность 100 г сыра — 174,0 ккал</p> <p>Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до включительно</p> <p>Произведено</p> <p>Годен</p>		

Библиография

- [1] [Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" \(с изменением\)](#)
- [2] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [3] [СанПиН 2.3.2.1293-2003](#) Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [4] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль

качества

- [5] [MP 2.3.2.2327-2008](#) Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)
- [6] Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнений в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности (в части химических загрязнителей), утвержденная Пищепромдепартаментом Минсельхоза России 29.12.95 г.
- [7] [МУК 4.1.787-99](#) Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
- [8] [МУК 2.6.1.1194-2003](#) Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [9] [МУ 2.3.2.2306-2007](#) Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [10] [МУК 4.2.2304-2007](#) Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [11] [МУК 4.2.2305-2007](#) Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (GWH) в реальном времени и GWH с электрофоретической детекцией
- [12] [МУК 4.2.1122-2002](#) Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [13] [МУК 4.1.986-2000](#) Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [14] [МУ 5178-90](#) Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [15] [МУ 4082-86](#) Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [16] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [17] [MP 4-18/1890-91](#) Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [18] [МУК 4.2.026-95](#) Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [19] [МУ 3151-84](#) Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
- [20] [МУ 4362-87](#) Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы

- [21] [МУ 6129-91](#) Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [22] [СанПиН 2.3.2.1324-2003](#) Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54665-2011 Сыры альбуминные.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)