

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34352-2017 Сыворо́тка молочная - сы́рье.**

ГОСТ 34352-2017

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ - СЫРЬЕ**

**Технические условия**

**Milk whey - raw material. Specifications**

МКС 67.100.10  
ОКПД2 10.51.55.110

Дата введения 2018-09-01

**Предисловие**

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в [ГОСТ 1.0-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия" (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. N 52-2017)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a> | Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a> | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Армения                                                             | AM                                                 | Минэкономики Республики Армения                                 |
| Беларусь                                                            | BY                                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                 |
| Казахстан                                                           | KZ                                                 | Госстандарт Республики Казахстан                                |
| Киргизия                                                            | KG                                                 | Кыргызстандарт                                                  |
| Россия                                                              | RU                                                 | Росстандарт                                                     |
| Узбекистан                                                          | UZ                                                 | Узстандарт                                                      |

Внимание! Об изменениях документа см. ярлык "Оперативная информация" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. N 1971-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 34352-2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2018 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 53438-2009](#)\*

\* [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. N 1971-ст](#) [ГОСТ Р 53438-2009](#) отменен с 1 сентября 2018 г.

## 6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыворотку молочную - сырье (далее - молочная сыворотка), получаемую в качестве побочного продукта при изготовлении сыров, творога и казеина и предназначенную для дальнейшей переработки, а также для использования на кормовые цели.

Требования, обеспечивающие безопасность молочной сыворотки, изложены в [5.1.4](#) и [5.1.5](#), требования к качеству - в [5.1.2](#) и [5.1.3](#), требования к маркировке - в [5.2](#).

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 5037-97](#) Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

[ГОСТ 9218-2015](#) Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 23327-98](#) Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

[ГОСТ 23452-2015](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 25179-2014](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

[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 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30711-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов  $E_1$  и  $M_1$

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31659-2012](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

[ГОСТ 32161-2013](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163-2013](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164-2013](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32901-2014](#) Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

[ГОСТ 33526-2015](#) Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 33601-2015](#) Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина  $M_1$

[ГОСТ 33957-2016](#) Сыворотка молочная и напитки на ее основе. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

[ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230-2012](#) Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии - тандемной масс-спектрометрии (LC-VS/MS)

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 ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. 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 в соответствии с [1] и [2].

### 4 Классификация

4.1 Молочную сыворотку, получаемую при изготовлении сыров, творога и казеина подразделяют:

- на подсырную;
- творожную;
- казеиновую.

4.2 Подсырную молочную сыворотку в зависимости от способа посолки сыра подразделяют:

- на несоленую;
- соленую.

## 5 Технические требования

### 5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Молочная сыворотка должна соответствовать требованиям [\[1\]](#), [\[2\]](#) и настоящего стандарта.

5.1.2 По органолептическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в [таблице 1](#).

Таблица 1

| Наименование показателя    | Характеристика для молочной сыворотки                                                                     |                                                  |                                                 |            |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------|
|                            | подсырной                                                                                                 |                                                  | творожной                                       | казеиновой |
|                            | несоленой                                                                                                 | соленой                                          |                                                 |            |
| Внешний вид и консистенция | Однородная непрозрачная или полупрозрачная жидкость. Допускается наличие незначительного белкового осадка |                                                  |                                                 |            |
| Цвет                       | От светло-желтого до бледно-зеленого                                                                      |                                                  |                                                 |            |
| Вкус и запах               | Характерный для молочной сыворотки, сладковатый,                                                          | Характерный для молочной сыворотки, солоноватый, | Характерный для молочной сыворотки, кисловатый, |            |
|                            | без посторонних привкусов и запахов                                                                       |                                                  |                                                 |            |

5.1.3 По физико-химическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в [таблице 2](#).

Таблица 2

| Наименование показателя                  | Значение показателя для молочной сыворотки |                   |           |            |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|-----------|------------|
|                                          | подсырной несоленой                        | подсырной соленой | творожной | казеиновой |
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее | 5,0                                        | 6,5               | 5,0       | 5,5        |
| Массовая доля лактозы, %, не менее       | 3,5                                        | 3,5               | 3,5       | 3,5        |
| Массовая доля белка, %, не менее         | 0,5                                        | 0,5               | 0,4       | 0,5        |
| Массовая доля хлористого натрия, %, не   | -                                          | 1,5               | -         | -          |

Внимание! Об изменениях документа см. ярлык "Оперативная информация" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

|                                     |    |    |    |    |
|-------------------------------------|----|----|----|----|
| более                               |    |    |    |    |
| Титруемая кислотность, °Т, не более | 20 | 20 | 70 | 90 |
| Температура, °С, не выше            | 6  |    |    |    |

5.1.4 По микробиологическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в [таблице 3](#).

Таблица 3

| Наименование показателя                                                                                              |                                                     | Значение показателя |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см <sup>3</sup> , не более |                                                     | 1·10 <sup>5</sup>   |
| Объем продукта (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются:                                                         | БГКП                                                | 0,01                |
|                                                                                                                      | Патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) | 25                  |
|                                                                                                                      | стафилококки <i>S. aureus</i>                       | 0,1                 |
|                                                                                                                      | листерии <i>L. monocytogenes</i>                    | 25                  |

5.1.5 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ) молочная сыворотка должна соответствовать нормам, установленным [\[1\]](#) и [\[2\]](#).

## 5.2 Маркировка

5.2.1 Информацию, соответствующую требованиям [\[1\]](#) и [\[3\]](#), наносят на этикетку или ярлык, которые прикрепляют на крышку транспортной упаковки; для молочной сыворотки в цистернах маркировочный текст указывают в товаросопроводительном документе или прикрепляют к товаротранспортной накладной.

5.2.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков "Бережь от солнечных лучей" и "Скоропортящийся груз".

## 5.3 Упаковка

5.3.1 Транспортная упаковка, используемая для упаковывания молочной сыворотки, должна соответствовать требованиям [\[4\]](#) и документов, в соответствии с которыми она произведена, обеспечивать сохранность качества и безопасности молочной сыворотки при перевозках, хранении и реализации.

5.3.2 Молочную сыворотку, отправляемую с предприятия, разливают в цистерны для пищевых жидкостей - по [ГОСТ 9218](#), металлические фляги - по [ГОСТ 5037](#) и другие виды транспортной упаковки, изготовленные из материалов, допущенных к применению для контакта с пищевыми продуктами на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Транспортная упаковка должна быть чистой, продезинфицированной, не подверженной коррозии.

5.3.4 Крышки фляг и цистерн герметично закрывают и пломбируют.

## 6 Правила приемки

Внимание! Об изменениях документа см. ярлык "Оперативная информация" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 33957](#).

6.2 Молочную сыворотку контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в [разделе 5](#), в соответствии с программой производственного контроля.

6.3 Массовую долю белка в молочной сыворотке контролируют при возникновении разногласий в оценке ее качества.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб - по [ГОСТ 33957](#), [ГОСТ 32901](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 32164](#).

7.2 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 33957](#).

7.3 Определение массовой доли сухих веществ, массовой доли лактозы, массовой доли хлористого натрия, титруемой кислотности и температуры - по [ГОСТ 33957](#).

7.4 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 25179](#), [ГОСТ 23327](#) (при возникновении разногласий).

7.5 Определение микробиологических показателей:

- количества бактерий группы кишечных палочек - по [ГОСТ 32901](#);
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, - по [ГОСТ 31659](#).

7.6 Определение токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);
- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#);
- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);
- ртути - по [ГОСТ 26927](#).

7.7 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина  $M_1$ ) - по [ГОСТ 30711](#), [ГОСТ 33601](#).

7.8 Определение содержания антибиотиков - по [ГОСТ 31694](#), [ГОСТ 33526](#).

7.9 Определение содержания пестицидов - по [ГОСТ 23452](#).

7.10 Определение диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии - по методам, принятым в установленном порядке, меламина в случае обоснованного предположения об его наличии - по [ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230](#).

7.11 Определение содержания радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#).

7.12 Допускается осуществлять контроль показателей сыворотки на соответствие требованиям, указанным в [разделе 5](#), по другим методикам измерений и методам испытаний, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб, необходимые для применения и исполнения требований [\[1\]](#) и [\[2\]](#), которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Молочную сыворотку перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.2 Молочная сыворотка сразу после ее получения должна быть охлаждена до температуры от

0 до 6°C.

8.3 Транспортирование и хранение молочной сыворотки осуществляют при температуре от 0 до 6°C.

8.4 Срок годности сыворотки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности молочной сыворотки при температуре от 0 до 6°C с момента получения до дальнейшей переработки - не более 24 ч, включая продолжительность перевозки.

### Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 033/2013](#) "О безопасности молока и молочной продукции" (принят [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67](#))
- [2] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 021/2011](#) "О безопасности пищевой продукции" (утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880](#))
- [3] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 022/2011](#) "Пищевая продукция в части ее маркировки" (утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881](#))
- [4] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 005/2011](#) "О безопасности упаковки" (утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769](#))

---

УДК 637.344:006.354

МКС 67.100.10

ОКПД2 10.51.55.110

Ключевые слова: молочная сыворотка, подсырная, творожная, казеиновая, область применения, термины и определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Электронный текст документа

подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

и сверен по:

официальное издание М.: Стандартиформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34352-2017 Сыворо́тка молочная - сы́рье.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)