
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53437—
2009

СЫРЫ СУЛУГУНИ И СЛОИСТЫЙ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2009/551



Москва
Стандартинформ
2010

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 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 «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» Россельхозакадемии (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 3 декабря 2009 г. № 547-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

© Стандартиформ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Технические требования	3
5 Требования, обеспечивающие безопасность.	5
6 Правила приемки	6
7 Методы контроля	6
8 Транспортирование и хранение	6
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г сыра	8
Приложение Б (рекомендуемое) Пример этикетной надписи на головке и на потребительской упаковке сыра.	9
Библиография	10

СЫРЫ СУЛУГУНИ И СЛОИСТЫЙ**Технические условия**

Suluguni and Sloisty sheeses. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы — Сулугуни, Слоистый (далее — сыры), производимые из молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность сыров, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.1, требования к маркировке — в 4.3.

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-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51457—99 Сыр и сыр плавленный. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51471—99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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-вольтамперометрический 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 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 53437—2009

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

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 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 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515—91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 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

П р и м е ч а н и е — 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 по нормативному правовому акту Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52738.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Сыры производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта и ГОСТ Р 52686 по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.1.2 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Сулугуни	Низкий цилиндр	—	—	2,5—3,5	15—20	0,5—1,5
		—	—	3—5	10—12	0,5—1,5
Слоистый	Низкий цилиндр	—	—	4—6	18—20	1,0—2,0
	Батон	30—40	—	—	7—9	1,0—3,0

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

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для сыра	
	в рассоле	в полимерных материалах
Внешний вид	Сыр, упакованный в тару, залит рассолом	Сыр упакован в полимерные материалы
Вкус и запах	Сыр корки не имеет. Допускается на поверхности легкая слоистость и наличие небольших углублений. Допускается незначительное выделение жира на поверхности сыра	
Консистенция	Слоистая, эластичная, слегка плотная	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет теста	От белого до светло-желтого	

4.1.5 По химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

В процентах

Наименование сыра	Массовая доля		
	жира в сухом веществе, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Сулугуни	45,0 ± 1,6	53,0	1,0—5,0
Слоистый	40,0 ± 1,6	53,0	1,0—3,0

4.1.6 Сыры выпускают в реализацию в возрасте не менее 1 сут.

4.1.7 Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир.

4.1.8 Наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, пищевые добавки, используемые для производства сыров, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

4.2.2 Для производства сыров используют сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

4.2.2.1 Основное сырье:

- сырое коровье молоко по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сортов и отвечающее дополнительным требованиям в соответствии с ГОСТ Р 52686;

- обезжиренное коровье молоко кислотностью не более 19 °Т;

- сливки-сырье;

- козье и овечье молоко, отвечающее требованиям ГОСТ Р 52686.

4.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты по [3] и другие, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;

- молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения сухие по ГОСТ Р 52688 и другие животного и микробного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;

- кальций хлористый (E509), предназначенный для использования в пищевой и медицинской промышленности;

- вода питьевая по [4];

- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки во время термомеханической обработки не ниже сорта экстра).

4.2.2.3 Функционально необходимые материалы:

- фунгицидные препараты для обработки поверхности сыра: сорбиновая кислота (E200), сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202) и другие фунгицидные препараты, разрешенные к применению в установленном порядке.

4.2.3 Основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, используемые для производства сыров, должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52686.

4.2.4 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2, и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [2].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку каждой упаковочной единицы (головки, потребительской тары) продукта осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Рос-

сиейской Федерации и ГОСТ Р 52686, с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале, предназначенном для реализации сыра.

При маркировке дополнительно указывают следующую информацию. Наименование продукта должно состоять из слова «сыр» с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего (например, Сыр Сулугуни из овечьего молока).

Информационные данные о пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в граммах в расчете на 100 г и энергетической ценности в килокалориях приведены в приложении А, пример этикетной надписи — в приложении Б.

4.3.2 Маркировку транспортной тары и групповой упаковки продукта следует осуществлять в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации и ГОСТ Р 52686.

4.3.3 Сыры, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, укупорочные средства, используемые для упаковывания сыров, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.4.2 Сыры, реализуемые в рассоле головками или фасованные, упаковывают:

- в полимерные банки для пищевых продуктов по ГОСТ Р 51760 и другие емкости из полимерных материалов;

- в бочки из полимерных материалов для пищевых продуктов.

Количество рассола, заливаемого в потребительскую тару, не должно превышать 30 % от массы нетто продукта.

Допускается упаковывать сыры в потребительскую тару в сувенирном исполнении.

4.4.3 Для упаковывания сыра, реализуемого в полимерных материалах, используют полимерные пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.

Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

4.4.4 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или многооборотные полимерные ящики по ГОСТ Р 51289.

4.4.5 Клапаны ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.6 Для формирования продукта в групповую упаковку допускается применять термоусадочную пленку.

4.4.7 В каждый ящик помещают сыры одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одного номера варки (в случае наличия). Допускается укладка в транспортную тару сыров разных номеров варок и дат выработок с маркировкой «сборный».

4.4.8 Масса брутто единицы транспортной тары не должна превышать 20 кг.

4.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного сыра — по ГОСТ 8.579.

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

4.4.11 Упаковка сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Требования, обеспечивающие безопасность

5.1 Микробиологические показатели для сыров не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.2 Допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в сырах не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 52686.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [5] и [6].

7.2 Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

7.3 Размеры головки сыра конкретного наименования определяют, измеряя размеры одной из головок от каждой единицы транспортной тары, вошедшей в выборку, отобранной по ГОСТ 26809.

7.4 Определение массы сыра — по ГОСТ 3622.

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

7.6 Определение массовой доли жира и массовой доли жира в сухом веществе — по ГОСТ 5867 (раздел 2), при разногласиях — по ГОСТ Р 51457.

7.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

7.8 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627.

7.9 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [7] — [9].

7.10 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 [10].

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [11];

- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;

- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [11];

- ртути — по ГОСТ 26927 и [12].

7.12 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [5] и [13].

7.13 Определение содержания антибиотиков — по [14] — [16].

7.14 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [17] — [19].

7.15 Определение радионуклидов — по [6].

7.16 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе сыра проводят по ГОСТ Р 51471.

8 Транспортирование и хранение

8.1 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 по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Транспортирование и хранение сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

8.4 Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в тару, — в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными шта-

белями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

8.5 Сроки годности сыров указаны в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.,		
	упакованного в полимерные материалы	упакованного в многослойные пакеты под вакуумом	реализуемого в рассоле
Сулугуни	25	45	25
Слоистый	25	45	25

8.6 Срок годности сыров может устанавливать или пролонгировать изготовитель в соответствии с [20] в установленном порядке.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г сыра

А.1 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г сыра приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Сулугуни	22,0	19,5	285,0
Слоистый	18,8	16,7	236,0

**Приложение Б
(рекомендуемое)**

Пример этикетной надписи на головке и на потребительской упаковке сыра

Б.1 Пример этикетной надписи приведен ниже.

Товарный знак (при наличии)	ОНО «Сырodelьный завод» 152613, Россия, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в Тел./факс (48532) 5-39-42	Знак обращения на рынке
<p align="center">Сыр Сулугуни ГОСТ Р</p> <p>Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 45,0 %</p> <p>Изготовлен из пастеризованного молока, поваренной пищевой соли, мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция</p> <p>Масса нетто (для потребительской тары)</p> <p>Пищевая ценность 100 г сыра, г: жир — 20,1; белок — 17,9</p> <p>Энергетическая ценность 100 г сыра — 260,0 ккал</p> <p>Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до 85 % включительно</p> <p>Дата производства</p> <p>Годен</p>		

Библиография

- [1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—03 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] ОСТ 10—053—94 Концентраты лиофилизированные молочнокислых бактерий для производства сыров
- [4] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [5] МУК 4.1.787—99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
- [6] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [7] МУ 2.3.2.2306—07 Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [8] МУК 4.2.2304—07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [9] МУК 4.2.2305—07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
- [10] МУК 4.2.1122—02 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [11] МУК 4.1.986—00 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [12] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [13] 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
- [14] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [15] МР 4-18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [16] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] МУ 3151—84 Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
- [18] МУ 4362—87 Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
- [19] 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
- [20] СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.351.47:006.354

ОКС 67.100.30

Н17

ОКП 92 2512

Ключевые слова: сыры, область применения, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 26.02.2010. Подписано в печать 15.03.2010. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 286 экз. Зак. 184.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.