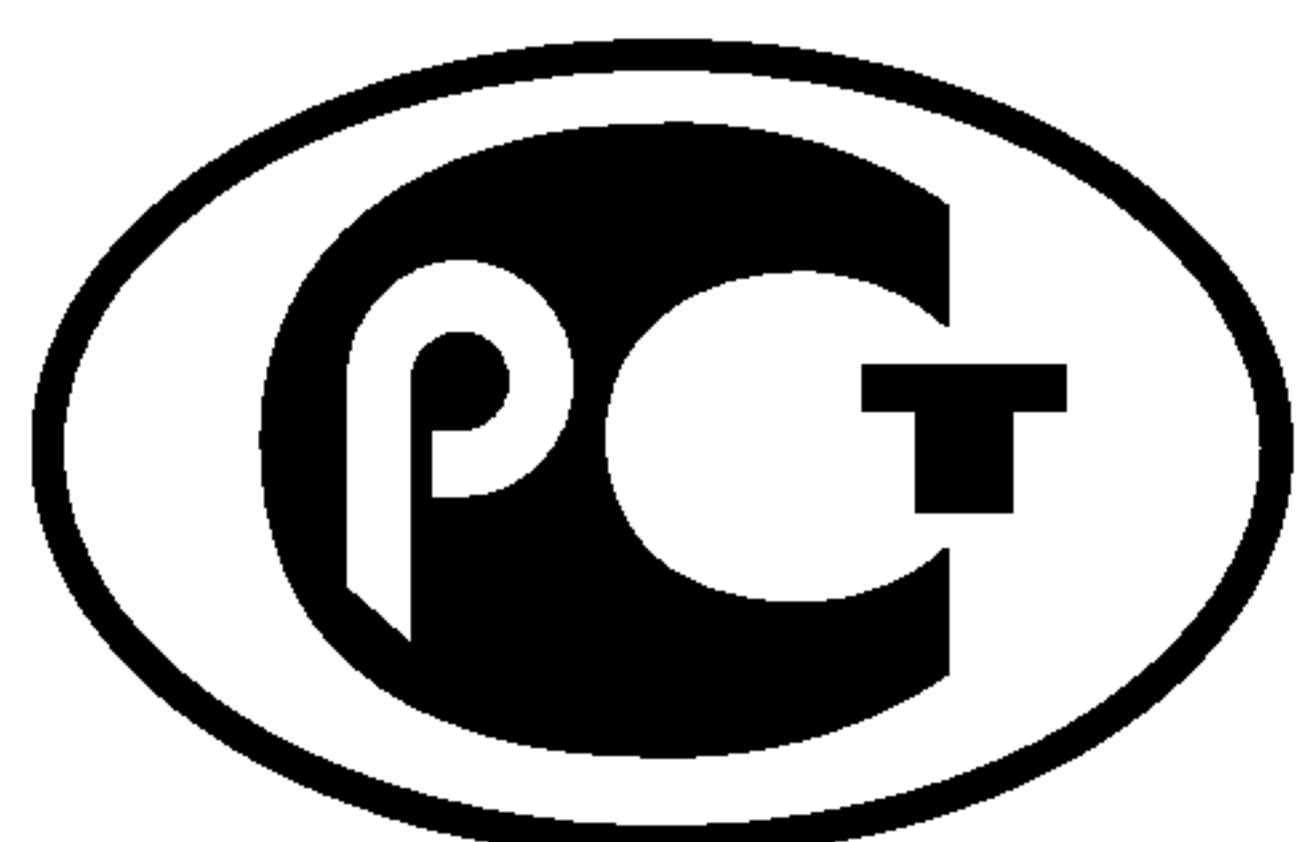


---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52972—  
2008

---

# СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

## Технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2008/245



Москва  
Стандартинформ  
2009

## 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 13 декабря 2008 г. № 235-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*

© Стандартинформ, 2009

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 Классификация . . . . . 3

5 Технические требования . . . . . 3

6 Требования, обеспечивающие безопасность продукта . . . . . 9

7 Правила приемки . . . . . 9

8 Методы контроля . . . . . 9

9 Транспортирование и хранение . . . . . 10

Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка сыров . . . . . 11

Приложение Б (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г сыра . . . . . 13

Приложение В (справочное) Пример этикетной надписи на головке сыра . . . . . 14

Библиография. . . . . 15

## СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

## Технические условия

Semihard cheeses. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры, изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, 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 ИСО 5492—2005 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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 плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. 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 натуральное коровье — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

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 52814—2007 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*

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 Р 52972—2008

- ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия  
ГОСТ 1760—86 Подпергамент. 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 4168—79 Реактивы. Натрий азотнокислый. Технические условия  
ГОСТ 4217—77 Реактивы. Калий азотнокислый. Технические условия  
ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира  
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия  
ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа  
ГОСТ 10091—75 Реактивы. Кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный. Технические условия  
ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия  
ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия  
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 14192—96 Маркировка грузов  
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 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. Метод определения свинца  
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

**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 документ 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 ГОСТ Р 52738, ГОСТ Р ИСО 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **сыр с низкой температурой второго нагревания:** Сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 35 °С до 43 °С;

3.2 **сыр с высокой температурой второго нагревания:** Сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 48 °С до 58 °С.

4 Классификация

4.1 Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют на сыры:

- с низкой температурой второго нагревания;
- с высокой температурой второго нагревания.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

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

5.1.2 По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 В сантиметрах

| Наименование сыра | Форма                                                                                                                                               | Длина              | Ширина             | Высота             | Диаметр            | Масса, кг              |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------------|
| Советский         | Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей | От 48 до 50 включ. | От 18 до 20 включ. | От 12 до 17 включ. | —                  | От 11,0 до 18,0 включ. |
| Швейцарский       | Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей          | —                  | —                  | От 12 до 18 включ. | От 65 до 80 включ. | От 40,0 до 90,0 включ. |
| Алтайский         | То же                                                                                                                                               | —                  | —                  | От 12 до 16 включ. | От 32 до 36 включ. | От 12,0 до 18,0 включ. |
| Российский        | Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями                                                                       | —                  | —                  | От 12 до 16 включ. | От 32 до 38 включ. | От 10,5 до 18,0 включ. |
|                   |                                                                                                                                                     | —                  | —                  | От 10 до 16 включ. | От 24 до 28 включ. | От 4,7 до 11,0 включ.  |
|                   |                                                                                                                                                     | —                  | —                  | От 5 до 12 включ.  | От 12 до 18 включ. | От 1,0 до 2,5 включ.   |
|                   | Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями                                                              | От 27 до 34 включ. | От 14 до 17 включ. | От 10 до 12 включ. | —                  | От 4,0 до 7,5 включ.   |
|                   |                                                                                                                                                     | От 32 до 34 включ. | От 15 до 17 включ. | От 10 до 12 включ. | —                  | От 5,0 до 7,5 включ.   |
| Голландский       | Шаровидная, с равномерной осадкой                                                                                                                   | —                  | —                  | От 10 до 16 включ. | От 12 до 16 включ. | От 1,8 до 2,5 включ.   |
|                   | Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округлыми гранями                                                                 | От 24 до 30 включ. | От 12 до 15 включ. | От 9 до 12 включ.  | —                  | От 2,5 до 6,0 включ.   |

Окончание таблицы 1

| Наименование сыра | Форма                                                                                               | Длина              | Ширина             | Высота             | Диаметр            | Масса, кг            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Костромской       | Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями                       | —                  | —                  | От 8 до 11 включ.  | От 24 до 28 включ. | От 3,5 до 7,5 включ. |
| Ярославский       | Высокий цилиндр, допускается слегка овальное сечение                                                | —                  | —                  | От 25 до 35 включ. | От 8 до 10 включ.  | От 2,0 до 3,0 включ. |
| Эстонский         | То же                                                                                               | —                  | —                  | От 30 до 35 включ. | От 8 до 10 включ.  | От 2,0 до 3,0 включ. |
| Степной           | Брусочек с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями | От 26 до 28 включ. | От 26 до 28 включ. | От 9 до 11 включ.  | —                  | От 6,5 до 9,5 включ. |
| Угличский         | Прямоугольный брусочек со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями            | От 24 до 30 включ. | От 12 до 15 включ. | От 9 до 12 включ.  | —                  | От 2,5 до 6,0 включ. |
| Латвийский        | Брусочек с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями | От 14 до 15 включ. | От 14 до 15 включ. | От 7 до 9 включ.   | —                  | От 1,5 до 2,5 включ. |

5.1.3 По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, с допустимыми отклонениями в соответствии с А.2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование сыра | Характеристика показателя                                                                                                                                       |                                               |                                                              |                                                                               |                                                       |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                   | Внешний вид                                                                                                                                                     | Вкус и запах                                  | Консистенция                                                 | Рисунок                                                                       | Цвет теста                                            |
| Советский         | Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный | Тесто плотное, умеренно эластичное, однородное во всей массе | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Швейцарский       | Корка прочная, ровная, без повреждений и морщин, слегка шероховатая, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, сладковатый, пряный        | Тесто плотное, умеренно эластичное, однородное во всей массе | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Алтайский         | Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный | Тесто плотное, умеренно эластичное, однородное во всей массе | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |

Продолжение таблицы 2

| Наименование сыра | Характеристика показателя                                                                                                                                      |                                                                           |                                                                     |                                                                                                                           |                                                       |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                   | Внешний вид                                                                                                                                                    | Вкус и запах                                                              | Консистенция                                                        | Рисунок                                                                                                                   | Цвет теста                                            |
| Российский        | Корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами               | Выраженный сырный, слегка кисловатый                                      | Тесто эластичное, однородное во всей массе                          | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Голландский       | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости               | Тесто эластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное во всей массе | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы                                  | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Костромской       | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Умеренно выраженный сырный, кисловатый                                    | Тесто эластичное, однородное во всей массе                          | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы                                             | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Ярославский       | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, слегка кисловатый                                      | Тесто эластичное, однородное во всей массе                          | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы                                             | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Эстонский         | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается наличие легкой пряности | Тесто эластичное, однородное во всей массе                          | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы                                             | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Степной           | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты                  | Тесто эластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное во всей массе | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы                                             | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |

Окончание таблицы 2

| Наименование сыра                                                      | Характеристика показателя                                                                                                                                      |                                               |                                                                     |                                                                                                                                  |                                                       |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                                                        | Внешний вид                                                                                                                                                    | Вкус и запах                                  | Консистенция                                                        | Рисунок                                                                                                                          | Цвет теста                                            |
| Угличский                                                              | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый | Тесто эластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное во всей массе | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Латвийский                                                             | Корка ровная, упругая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая тонким слоем подсохшей слизи                                                     | Выраженный сырный, острый, слегка аммиачный   | Тесто эластичное, однородное во всей массе                          | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой или овальной формы                                                  | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |
| Примечание — На корке сыра допускаются отпечатки серпанки или перфоры. |                                                                                                                                                                |                                               |                                                                     |                                                                                                                                  |                                                       |

5.1.4 Органолептические показатели сыра (в баллах) определяют в соответствии с приложением А, используя шкалу оценки.

Результаты оценки в баллах суммируют, на основании общей оценки определяют качество сыра и в зависимости от балльной оценки согласно таблице 3 подразделяют на сорта: высший и первый.

Т а б л и ц а 3

В баллах

| Сорт   | Общая оценка | Оценка вкуса и запаха, не менее |
|--------|--------------|---------------------------------|
| Высший | 87—100       | 37                              |
| Первый | 75—86        | 34                              |

Сыры, получившие оценку по вкусу и запаху менее 34 баллов или общую оценку менее 75 баллов, а также не соответствующие требованиям стандарта по размерам, форме, массе и физико-химическим показателям, к реализации не допускаются.

5.1.5 Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2—3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.

5.1.6 По химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

В процентах

| Наименование сыра                            | Массовая доля                      |                 |                                     | Активная кислотность, ед. рН |
|----------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|------------------------------|
|                                              | жира в пересчете на сухое вещество | влаги, не более | хлористого натрия (поваренной соли) |                              |
| Советский                                    | 50,0 ± 1,6                         | 42,0            | От 1,5 до 2,5 включ.                | От 5,40 до 5,70 включ.       |
| Швейцарский                                  | 50,0 ± 1,6                         | 42,0            | От 1,5 до 2,5 включ.                |                              |
| Алтайский                                    | 50,0 ± 1,6                         | 42,0            | От 1,5 до 2,0 включ.                |                              |
| Российский                                   | 50,0 ± 1,6                         | 43,0            | От 1,3 до 1,8 включ.                | От 5,15 до 5,35 включ.       |
| Голландский:<br>- шаровидный;<br>- брусковый | 50,0 ± 1,6<br>45,0 ± 1,6           | 43,0<br>44,0    | От 1,5 до 3,0 включ.                | От 5,25 до 5,45 включ.       |
| Костромской                                  | 45,0 ± 1,6                         | 44,0            | От 1,5 до 2,5 включ.                |                              |
| Ярославский                                  | 45,0 ± 1,6                         | 44,0            | От 1,5 до 2,5 включ.                |                              |
| Эстонский                                    | 45,0 ± 1,6                         | 44,0            | От 1,5 до 2,5 включ.                |                              |
| Степной                                      | 45,0 ± 1,6                         | 44,0            | От 2,0 до 3,0 включ.                |                              |
| Угличский                                    | 45,0 ± 1,6                         | 45,0            | От 1,5 до 2,5 включ.                |                              |
| Латвийский                                   | 45,0 ± 1,6                         | 48,0            | От 2,0 до 2,5 включ.                | От 5,40 до 5,50 включ.       |

5.1.7 Сыры выпускают в реализацию в возрасте, сут, не менее:

- Советский — 90;
- Швейцарский — 180;
- Алтайский — 120;
- Российский — 60;
- Голландский (шаровидный), Степной — 75;
- Голландский (брусковый), Ярославский, Угличский, Латвийский — 60;
- Костромской — 45;
- Эстонский — 30.

Допускается выпускать в реализацию сыр Голландский в возрасте не менее 45 сут, получивший суммарную балльную оценку органолептических показателей не менее 92 баллов, в том числе за вкус и запах — 40—45 баллов.

5.1.8 Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые ингредиенты, пищевые добавки, используемые для изготовления сыра, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и [1].

5.2.2 Для изготовления сыров используют следующее основное сырье, функционально необходимые ингредиенты и материалы, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми оно изготовлено, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.2.2.1 Основное сырье:

- натуральное коровье молоко — сырье по ГОСТ Р 52054, высшего и первого сортов и отвечающее дополнительным требованиям в соответствии с ГОСТ Р 52686, для сыров Советский, Швейцарский, Алтайский — количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ коровьего молока — не более 2500;
- обезжиренное коровье молоко, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку коровьему по ГОСТ Р 52054, кислотностью не более 19 °Т;
- сливки — сырье, соответствующие требованиям, рекомендованным ГОСТ Р 52686.

5.2.2.2 Функционально необходимые ингредиенты:

- бактериальные закваски и концентраты молочнокислых бактерий, Brevibacterium linens, пропионовокислые бактерии, 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 происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыров, соответствующих требованиям настоящего стандарта;

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

- вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и [2];

- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже сорта экстра).

#### 5.2.2.3 Пищевые добавки:

Консерванты:

- калий азотнокислый (E252) по ГОСТ 4217;

- натрий азотнокислый (E251) по ГОСТ 4168;

- лизоцим (E1105).

Красители пищевые натуральные и идентичные натуральным:

-  $\beta$ -каротин (E160a);

- экстракты аннато (E160b).

Кальций фосфорнокислый однозамещенный 1-водный (E341) по ГОСТ 10091.

#### 5.2.2.4 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;

- полимерно-парафиновые и восковые сплавы; латексные покрытия и др.;

- полимерные материалы, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, для упаковки в модифицированной газовой среде и др.

5.2.3 Допускается использование аналогичного основного сырья, функционально необходимых ингредиентов и материалов, пищевых добавок отечественного и импортного производства, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [1].

5.2.4 Максимальные нормы применения пищевых добавок — в соответствии с [1].

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, нормативных правовых актов Российской Федерации и ГОСТ Р 52686, наносят на сыр с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

5.3.2 Дополнительно при необходимости на каждую головку 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 штемпеля на сыр или казеиновую подложку несмываемой краской, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При упаковывании сыра в полимерные пакеты или пленки допускается наносить номер варки и дату выработки на пакеты или пленку при помощи штемпеля несмываемой краской или путем наклеивания этикетки.

5.3.3 Допускается информацию для потребителя приводить на листе-вкладыше.

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

5.3.4 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении Б, пример этикетной надписи — в приложении В.

5.3.5 Маркировка транспортной тары и групповой упаковки продукта должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.3.6 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

5.3.7 Маркировку на транспортную тару наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение.

#### **5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковочные материалы и транспортная тара, 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 сыров при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Сыры перед укладкой в транспортную тару упаковывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273, марок А, В, О<sub>1</sub>, О<sub>2</sub>, Д; растительный пергамент по ГОСТ 1341, марок Б, В; подпергамент по ГОСТ 1760, марки П, в полимерные материалы, мешки-вкладыши из бумаги или полимерных материалов и другие упаковочные материалы, допущенные к применению в установленном порядке.

Допускается не выстилать транспортную тару в случае упаковывания сыра в полимерные пакеты.

5.4.3 Сыры укладывают в дощатые плотные ящики и неразборные ящики из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131, или многооборотные дощатые ящики и из древесных листовых материалов по ГОСТ 11354. Допускается укладывать сыры в тару без перегородок.

5.4.4 Сыры укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 3513, ящиков из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или многооборотных полимерных ящиков по ГОСТ Р 51289.

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

5.4.6 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».

5.4.7 Масса брутто единицы транспортной тары не должна превышать 25 кг для ящиков из древесины и древесных материалов, 20 кг — для ящиков из гофрированного картона и полимерных многооборотных, кроме сыра Швейцарский.

5.4.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто — по ГОСТ 8.579.

5.4.9 Допускается использование других отечественных и импортных упаковочных материалов и транспортной тары, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

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

### **6 Требования, обеспечивающие безопасность продукта**

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

6.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в сырах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### **7 Правила приемки**

Правила приемки — по ГОСТ Р 52686.

### **8 Методы контроля**

8.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [3] и [4].

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

8.3 Размеры сыра определяют, измеряя одну из головок от каждой единицы транспортной тары, вошедшей в выборку, отобранной по ГОСТ 26809.

8.4 Определение массы — по ГОСТ 3622.

8.5 Определение органолептических показателей сыра проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре воздуха в помещении  $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$  и температуре анализируемого сыра  $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ , измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622.

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

8.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626.

8.8 Определение массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ 3627.

8.9 Возраст сыра определяют с даты выработки.

8.10 Определение массовой доли консервантов — по ГОСТ Р 52179.

8.11 Массовую долю красителей определяют расчетным путем на основе рецептур.

8.12 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ Р 51921 и [5].

8.13 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [6];
- 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 [6];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [7].

8.14 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина  $M_1$ ) — по ГОСТ 30711, [3] и [8].

8.15 Определение содержания антибиотиков — по [9]—[11].

8.16 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [12]—[14].

8.17 Определение радионуклидов — по [4].

8.18 Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе сыра проводят 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 по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

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

9.3 Сыры хранят при температуре от минус  $4 ^\circ\text{C}$  до  $0 ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от  $0 ^\circ\text{C}$  до  $6 ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

9.4 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 штабелями 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.

9.5 Рекомендуемый срок годности сыра — 30 сут.

Срок годности сыра конкретного наименования устанавливает изготовитель в соответствии с [15] и согласовывает в установленном порядке.

Приложение А  
(обязательное)

Органолептическая оценка сыров

А.1 Органолептические показатели сыров, а также их упаковку и маркировку оценивают по 100-балльной шкале в соответствии с требованиями таблицы А.1.

Т а б л и ц а А.1

| Наименование показателя | Максимальная оценка (баллы) |
|-------------------------|-----------------------------|
| Вкус и запах            | 45                          |
| Консистенция            | 25                          |
| Рисунок                 | 10                          |
| Цвет теста              | 5                           |
| Внешний вид             | 10                          |
| Упаковка и маркировка   | 5                           |
| Итого                   | 100                         |

А.2 Шкала оценки органолептических показателей, качества упаковки и правильности маркировки сыров приведена в таблице А.2.

Т а б л и ц а А.2

Баллы

| Наименование и характеристика показателя         | Сыры с высокой температурой второго нагревания | Сыры с низкой температурой второго нагревания | Сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус и запах (45 баллов)                         |                                                |                                               |                                                                                                |
| Отличный (соответствующий требованиям таблицы 1) | 45                                             | 45                                            | 45                                                                                             |
| Хороший (менее выраженный сырный)                | 43—44                                          | 43—44                                         | 43—44                                                                                          |
| Хороший вкус, но слабо выраженный аромат         | 40—42                                          | 40—42                                         | 40—42                                                                                          |
| Удовлетворительный (слабо выраженный сырный)     | 37—39                                          | 37—39                                         | 37—39                                                                                          |
| Слабый горький                                   | 37—39                                          | 37—39                                         | 37—39                                                                                          |
| Умеренный горький                                | 36—37                                          | 36—37                                         | 36—37                                                                                          |
| Горький                                          | 32—35                                          | 32—35                                         | 32—35                                                                                          |
| Слабый кормовой                                  | 37—38                                          | 37—38                                         | 37—38                                                                                          |
| Умеренный кормовой                               | 36—37                                          | 36—37                                         | 36—37                                                                                          |
| Кормовой                                         | 33—35                                          | 33—35                                         | 33—35                                                                                          |
| Кислый                                           | 33—35                                          | 34—36                                         | 34—36                                                                                          |
| Резко выраженный кислый                          | —                                              | 33—34                                         | 33—34                                                                                          |
| Посторонний                                      | 32—38                                          | 32—38                                         | 32—38                                                                                          |
| Затхлый                                          | 33—36                                          | 33—36                                         | 33—36                                                                                          |
| Осаленный                                        | 32—35                                          | 32—35                                         | 32—35                                                                                          |

**ГОСТ Р 52972—2008**

Продолжение таблицы А.2

| Наименование и характеристика показателя                                  | Сыры с высокой температурой второго нагревания | Сыры с низкой температурой второго нагревания | Сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консистенция (25 баллов)                                                  |                                                |                                               |                                                                                                |
| Отличная (соответствующая требованиям таблицы 1)                          | 25                                             | 25                                            | 25                                                                                             |
| Хорошая (менее эластичная, легкая мучнистая)                              | 24                                             | 24                                            | 24                                                                                             |
| Удовлетворительная (менее эластичная, легкая пластичная, мучнистая)       | 23                                             | 23                                            | 23                                                                                             |
| Плотная                                                                   | 19—22                                          | 19—22                                         | 19—22                                                                                          |
| Твердая                                                                   | 15—18                                          | 15—18                                         | 15—18                                                                                          |
| Резинистая                                                                | 15—22                                          | 15—22                                         | 15—20                                                                                          |
| Несвязная                                                                 | 17—22                                          | 17—22                                         | 17—22                                                                                          |
| Крошливая                                                                 | 15—19                                          | 15—19                                         | 15—19                                                                                          |
| Колющаяся (самокол)                                                       | 10—21                                          | 10—21                                         | 10—21                                                                                          |
| Вязкая                                                                    | 16—20                                          | 16—20                                         | 16—20                                                                                          |
| Мажущаяся                                                                 | 10—19                                          | 18—23                                         | 21—23                                                                                          |
| Излишне мажущаяся                                                         | —                                              | —                                             | 18—20                                                                                          |
| Цвет (5 баллов)                                                           |                                                |                                               |                                                                                                |
| Равномерный                                                               | 5                                              | 5                                             | 5                                                                                              |
| Неравномерный                                                             | 3—4                                            | 3—4                                           | 3—4                                                                                            |
| Рисунок (10 баллов)                                                       |                                                |                                               |                                                                                                |
| Характерный для сыра конкретного наименования в соответствии с таблицей 1 | 10                                             | 10                                            | 10                                                                                             |
| Неравномерный (по расположению)                                           | 8—9                                            | 8—9                                           | 8—9                                                                                            |
| Рванный                                                                   | 6—7                                            | 6—7                                           | 6—7                                                                                            |
| Щелевидный                                                                | 5—7                                            | 5—7                                           | 8—9                                                                                            |
| Отсутствие глазков                                                        | 3                                              | 7                                             | 7                                                                                              |
| Мелкие глазки (диаметром менее 5 мм)                                      | 5—7                                            | 9—10                                          | 10                                                                                             |
| Сетчатый                                                                  | 5—6                                            | 5—6                                           | 5—6                                                                                            |
| Губчатый                                                                  | 3—5                                            | 3—5                                           | 3—5                                                                                            |
| Внешний вид (10 баллов)                                                   |                                                |                                               |                                                                                                |
| Характерный для сыра конкретного наименования в соответствии с таблицей 1 | 10                                             | 10                                            | 10                                                                                             |
| Поврежденное покрытие                                                     | 8—9                                            | 8—9                                           | 8—9                                                                                            |
| Поврежденная корка                                                        | 6—8                                            | 6—8                                           | 6—8                                                                                            |
| Незначительно деформированные сыры                                        | 6—8                                            | 6—8                                           | 6—8                                                                                            |
| Подопревшая корка                                                         | 4—7                                            | 4—7                                           | 4—7                                                                                            |

Окончание таблицы А.2

| Наименование и характеристика показателя                                                                                                                                                                            | Сыры с высокой температурой второго нагревания | Сыры с низкой температурой второго нагревания | Сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка и маркировка                                                                                                                                                                                               |                                                |                                               |                                                                                                |
| Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая                                                                                                                                                                     | 5                                              | 5                                             | 5                                                                                              |
| Удовлетворительная: незначительно поврежденная упаковка, нечеткая маркировка                                                                                                                                        | 4                                              | 4                                             | 4                                                                                              |
| Примечание — При наличии двух или нескольких пороков по каждому из показателей (вкус и запах, консистенция, рисунок, внешний вид) снижение балльной оценки следует осуществлять по наиболее обесценивающему пороку. |                                                |                                               |                                                                                                |

Приложение Б  
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г сыра

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

Т а б л и ц а Б.1

| Наименование сыра        | Жир, г | Белок, г | Энергетическая ценность, ккал |
|--------------------------|--------|----------|-------------------------------|
| Советский                | 31,2   | 24,7     | 390                           |
| Швейцарский              | 31,8   | 24,9     | 398                           |
| Алтайский                | 29,0   | 25,2     | 380                           |
| Российский               | 29,0   | 23,0     | 362                           |
| Голландский (шаровидный) | 30,5   | 23,7     | 377                           |
| Голландский (брусковый)  | 26,8   | 26,0     | 353                           |
| Костромской              | 26,3   | 25,2     | 351                           |
| Ярославский              | 27,3   | 26,8     | 361                           |
| Эстонский                | 26,4   | 26,0     | 351                           |
| Степной                  | 25,2   | 26,3     | 344                           |
| Угличский                | 27,9   | 24,2     | 357                           |
| Латвийский               | 24,3   | 23,2     | 319                           |

Приложение В  
(справочное)

Пример этикетной надписи на головке сыра

В.1 Пример надписи на этикетке приведен в таблице В.1.

Т а б л и ц а В.1

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|
| Товарный знак (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ОНО «Сыродельный завод» | Знак соответствия<br>Техническому регламенту |
| Россия, 152613, Ярославская обл., г. Углич, Рыбинское шоссе, 22в<br>Тел/факс (48532) 5-39-42                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |                                              |
| Сыр Голландский<br>ГОСТ Р 52972—2008                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                                              |
| Массовая доля жира — 26,8 %<br>Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество — 45,0 %.<br>Состав: изготовлен из пастеризованного молока с использованием мезофильных молочнокислых микроорганизмов, сычужно-говяжьего молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения СГ-50, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, консерванта — азотнокислого натрия. |                         |                                              |
| Пищевая ценность 100 г сыра, г: жир — 26,8; белок — 26,0.<br>Энергетическая ценность 100 г сыра — 353,0 ккал.<br>Условия хранения: температура хранения от 0 °С до 6 °С и относительная влажность воздуха от 80 % до 85 % включительно.                                                                                                                                            |                         |                                              |
| Произведено                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |                                              |
| Годен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                                              |

## Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [3] МУК 4.1.787—99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
- [4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [5] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [6] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [7] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [8] 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
- [9] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [10] МР 4-18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [11] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [12] МУ 3151—84 Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
- [13] МУ 4362—87 Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
- [14] 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
- [15] СанПиН 2.3.2.1324—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 637.3:006.354

ОКС 67.100.30

Н17

ОКП 92 2512

Ключевые слова: сыры полутвердые, 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 *М.С. Кабашова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.04.2009. Подписано в печать 21.04.2009. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,55. Тираж 663 экз. Зак. 212.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.