



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СМЕТАНА
Технічні умови

ДСТУ 4418:2005

Видання офіційне



БЗ № 4-2005/302

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН (ТІММ УААН)

РОЗРОБНИКИ: Г. Єресько, д-р техн. наук; О. Козаченко; Н. Левитська (керівник розробки);
Л. Тесленко

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 травня 2005 р.
№ 133

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

0108

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2006

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СМЕТАНА

Технічні умови

СМЕТАНА

Технические условия

CULTURED CREAM

Specifications

Технічний вимоги до об'єктів

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сметану, яку виробляють з нормалізованих пастеризованих вершків сквашуванням закваскою, яку готують на чистих культурах молочнокислих бактерій.

1.2 Сметану застосовують для безпосереднього вживання в їжу, для кулінарних цілей, в громадському харчуванні.

1.3 Цей стандарт не поширюється на термізований продукт та продукт збагачений вітамінами, мікро- та макроелементами, пробіотичними культурами та пребіотичними речовинами або іншими добавками.

1.4 Вимоги щодо безпечності сметани викладено в 5.1.3 (у частині фосфатази), 5.1.4—5.1.7 і в розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2212:2003 Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ IDF 73A:2003 Молоко і молочні продукти. Підрахунок кількості коліформ. Метод підрахунку колоній і метод визначення найімовірнішого числа за температури 30 °C

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella*

ДСТУ IDF 122B:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка зразків і розведень для мікробіологічних досліджень

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю)

ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбирання проб і готування їх до випробовування)

ГОСТ 3623–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации (Молоко та молочні продукти. Методи визначання пастеризації)

ГОСТ 3624–92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Титриметричні методи визначання кислотності)

ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)

ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия (Ящики з гофрованого картону. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых бактерий (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і пліснявих грибів)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17151–81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия (Посуд господарчий з листового алюмінію. Загальні технічні умови)

ГОСТ 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначання залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термосадальна. Технічні умови)

ГОСТ 26781 Молоко. Метод определения pH (Молоко. Метод визначання pH)

ГОСТ 26809–86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (Молоко та молочні продукти. Правила приймання, методи відбирання і готування проб до аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30347–97 Молоко и молочные продукты. Метод определения *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Staphylococcus aureus*).

3 ТЕРМІН ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТТЯ

Нижче подано термін, вжитий у цьому стандарті, який встановлено в ДСТУ 2212, та визначення позначеного ним поняття:

3.1 сметана

Кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням вершків чистими культурами мезофільних молочнокислих коків *Lactococcus sp.* з додаванням чи без додавання термофільного молочнокислого стрептокока *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Сметану виробляють із масовою часткою жиру від 15 % до 40 %.

4.2 Код ДКПП згідно з ДК 016 [1] в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Сметана повинна відповідати вимогам цього стандарту і вироблятися згідно з технологічними інструкціями і рецептурами з дотриманням санітарних правил для молокопереробних підприємств згідно з ДСП 4.4.4.011 [2].

5.1.2 За органолептичними показниками сметана повинна відповідати вимогам, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва	Характеристика
Зовнішній вигляд і консистенція	Однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа Дозволено недостатньо густа, наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість
Смак і запах	Чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою
Примітка. Для сметани, яку виробляють з використанням пластичних вершків, дозволено незначний присмак топленого масла.	

5.1.3 За фізико-хімічними показниками сметана повинна відповідати вимогам, що наведені в таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру, %	Від 15 до 40	Згідно з ГОСТ 5867
Кислотність: — титрована, °Т — активна, рН	Від 60 до 100 Від 4,8 до 4,2	Згідно з ГОСТ 3624 Згідно з ГОСТ 26781
Фосфатаза	Відсутня	Згідно з ГОСТ 3623

Кінець таблиці 2

Назва	Норма	Метод контролювання
Температура під час випуску з підприємства, °С	4 ± 2	Згідно з ГОСТ 3622
Примітка. Дозволено визначати показник титрованої або активної кислотності.		

5.1.4 За мікробіологічними показниками сметана повинна відповідати вимогам, що наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва	Норма	Метод контролювання
Кількість життєздатних молочнокислих бактерій, КУО в 1 г, не менше ніж	1·10 ⁷	Згідно з 11.4
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,001 г	Не дозволено	Згідно з 11.5
Патогенні мікроорганізми, в тому числі Сальмонели в 25 г	Не дозволено	Згідно з 12.6 або 11.6
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1,0 г	Не дозволено	Згідно з 12.6 або 11.7
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	50	Згідно з 11.8
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	50	Згідно з 11.8
Примітка. Дріжджі та плісняві гриби нормують тільки для сметани з терміном придатності до споживання більше 3 діб.		

5.1.5 Вміст токсичних елементів в сметані повинен відповідати вимогам МБВ № 5061 [3], наведеним в таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,10	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
Кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
Миш'як	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	1,0	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
Цинк	5,0	Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178

5.1.6 Вміст у сметані мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і гормональних препаратів повинен відповідати вимогам МБВ № 5061 [3], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у сметані не повинен перевищувати допустимі рівні згідно з ДР [5]: ¹³⁷Cs — 100 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва сметани використовують:

- молоко коров'яче не нижче 1 сорту згідно з ДСТУ 3662;
- молоко знежирене, кислотністю не більше 20 °Т, густиною не менше ніж 1030 кг/м³, без сторонніх присмаків і запахів, яке отримано сепаруванням молока, що відповідає вимогам ДСТУ 3662;
- вершки, одержані з коров'ячого молока, що відповідає вимогам ДСТУ 3662 або згідно з чинними нормативними документами;
- вершки пластичні згідно з чинними нормативними документами;
- закваску або бактеріальний концентрат для сметани вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Дозволено для нормалізації сметани за фізико-хімічними показниками застосовувати:

— молоко коров'яче незбиране сухе розпилювального сушіння вищого сорту, молоко знежирене сухе розпилювального сушіння та вершки сухі розпилювального сушіння вищого сорту згідно з ДСТУ 4273;

— маслянку, яка одержана під час виробництва солодковершкового масла, та маслянку суху розпилювального сушіння згідно з чинними нормативними документами;

— воду питну згідно з ГОСТ 2874 (для відновлення сухого молока).

5.2.2 Для визначання відповідності якості сировини проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297 у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.3 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам МБВ № 5061 [3] і ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4], за вмістом радіонуклідів — вимогам ДР [5].

5.2.4 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують її відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва сметани необхідно керуватися вимогами безпеки, встановленими у ДСП 4.4.4.011 [2], ДНАОП 1.8.20-1.05 [6].

6.2 Загальні вимоги безпеки під час технологічного процесу виробництва сметани згідно з ГОСТ 12.3.002.

6.3 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинне відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролювання шкідливих викидів в атмосферу здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [7].

7.2 Стічні води підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [8].

7.3 Охорона ґрунту від забрудненості побутовими та промисловими відходами — відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [9].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Спожиткове та транспортне маркування повинне містити такі дані:

— назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей виробництва;

— назву з зазначенням масової частки жиру (торгова марка та власна назва за наявності);

— склад сметани в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що їх використовували під час її виробництва (окрім транспортної тари з фасованою сметаною);

— кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;

— умови зберігання;

— масу нетто, г (кг);

— кількість пакованих одиниць (для транспортної тари з фасованою сметаною);

— інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г сметани (розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури), (окрім транспортної тари з фасованою сметаною);

— номер партії (для транспортної тари);

— штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147 (на спожитковому пакуванні);

— позначення цього стандарту.

8.2 Транспортне маркування картонних ящиків здійснюють згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційних знаків «Вантаж, що швидко псується», «Оберігати від нагрівання» та «Верх».

8.3 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткового та транспортного пакування способом, який забезпечує чіткість читання.

8.4 У маркуванні сметани, що призначена для експорту, мову та додаткову інформацію обумовлюють договором-контрактом із замовником.

8.5 Приклад позначення:

«Сметана _____ 20 % жиру згідно з ДСТУ 4418:2005».
(власна назва за наявності)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Сметану випускають фасованою або ваговою.

9.2 Фасовану сметану пакують масою нетто від 100 г до 1000 г у складне пакування: пакети, банки, коробочки, стаканчики з полімерних матеріалів або банки скляні, та інше складне пакування вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, що дозволено Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.2 Складне пакування закривають способом, який гарантує зберігання сметани відповідно до 10.2 цього стандарту.

9.3 Сметану в складному пакуванні з підприємства-виробника випускають у транспортній тарі: груповому пакуванні (блоками) у термоізоляційну плівку згідно з ГОСТ 25951, лотках з вічками згідно з ГОСТ 9142, ящиках картонних, полімерних або дротяних згідно з чинними нормативними документами або іншій транспортній тарі, що дозволено Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для транспортування харчових продуктів та забезпечує цілісність пакування під час зберігання, транспортування та реалізації.

9.4 Дозволено випускати вагову сметану у санітарно-оброблених алюмінієвих флягах згідно з ГОСТ 5037 або бідонах згідно з ГОСТ 17151.

Фляги, бідони щільно закривають кришками та пломбують.

9.5 Маса брутто транспортного пакування: ящиків — не більше 20 кг, бідонів та фляг — не більше 45 кг.

9.6 Допустимі відхилення маси нетто для пакувальної одиниці сметани нормують згідно з Р 50-056 [10].

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Транспортування сметани проводять усіма видами критого транспорту відповідно до чинних правил перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, які чинні на певному виді транспорту.

10.2 Зберігання

10.2.1 Сметану зберігають в холодильниках або холодильних камерах за відносної вологості не більше ніж 80 %.

10.2.2 Строк придатності сметани за температури від 0 °С до 6 °С:

— для складного пакування — не більше 5 діб;

— для вагової сметани у флягах та бідонах — не більше 3 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб, готування до випробування проводять згідно з ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ДСТУ IDF 122В.

11.2 Смак, запах та консистенцію визначають органолептично; зовнішній вигляд, колір, якість пакування і маркування перевіряють візуально.

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867, титровану кислотність — згідно з ГОСТ 3624, активну кислотність — згідно з ГОСТ 26781, фосфатазу — згідно з ГОСТ 3623, температуру і масу нетто — згідно з ГОСТ 3622.

11.4 Кількість молочнокислих бактерій визначають згідно з ГОСТ 10444.11.

11.5 Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) визначають згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73A.

11.6 Бактерії роду *Salmonella* визначають згідно з ДСТУ IDF 93A.

11.7 *Staphylococcus aureus* визначають згідно з ГОСТ 30347.

11.8 Кількість дріжджів та пліснявих грибів визначають згідно з ГОСТ 10444.12.

11.9 Визначання масової частки токсичних елементів проводять: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934 або згідно з ГОСТ 30178.

11.10 Визначання мікотоксинів здійснюють відповідно до № 4082 [11].

11.11 Визначання антибіотиків здійснюють відповідно до № 3049 [12].

11.12 Визначання гормональних препаратів здійснюють відповідно до МР № 2944 [13], МР № 3208 [14].

11.13 Контроль за вмістом пестицидів здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 23452.

11.14 Контроль за вмістом радіонуклідів проводять згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.15 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимогам цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Сметану приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірок та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 26809 або ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію сметани супроводжують документами, що підтверджують її якість та безпечність.

12.3 Для перевіряння якості сметани на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

12.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія сметани за органолептичними, фізико-хімічними показниками, масою нетто, якістю пакування і маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють мікробіологічні показники: кількість молочнокислих бактерій, дріжджів, пліснявих грибів не менше 1 разу в 10 діб, бактерій групи кишкових паличок — не менше 1 разу в 5 діб.

12.6 Наявність патогенних мікроорганізмів та *Staphylococcus aureus* контролюють в порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.7 Періодичність контролювання за показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди та радіонукліди) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [15].

12.8 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторне випробовування подвійної кількості одиниць продукції від тої самої партії. За отримання незадовільних результатів повторного випробовування партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості сметани вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання відповідно до розділу 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності сметани — згідно з 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на сметану

Назва продукту	Код ДКПП
Сметана	15.51.52.511

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг
- 2 ДСП 4.4.4.011–98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 11.09.98 р. і Міністерством агропромислового комплексу України 15.09.98 р.
- 3 № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.1989 (Медико-біологічні вимоги й санітарні вимоги якості продовольчої сировини й харчових продуктів)
- 4 ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті
- 5 ДР–97 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.1997, № 255
- 6 ДНАОП 1.8.20-1.05–99 Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99, № 137
- 7 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (для забруднення хімічними і біологічними речовинами)
- 8 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила й норми з охорони поверхневих вод від забруднення)
- 9 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць)
- 10 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості
- 11 № 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах при помощи высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікації та визначання афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії)

12 № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва)

13 МР № 2944–83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей діетилстильбестрола в продуктах тваринництва)

14 МР № 3208–85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола –17β в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей естрадіола –17β в продуктах тваринництва)

15 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України, наказ № 329 від 02.07.2004 р.

УКНД 67.100.10

Ключові слова: зберігання, консистенція, маркування, методи контролювання, пакування, показники, сметана, транспортування, характеристики, якість.

Редактор **Ж. Салганік**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **І. Барков**

Підписано до друку 10.05.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. **1423** Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування та термінології
нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2