



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИРИ ТВЕРДІ
(український асортимент)
Технічні умови
(CODEX STAN C-1-1966—C-35-1978, NEQ)

ДСТУ 4421:2005

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

Дчв* ІГ насгандарт Украй
Державне підприємство
Усеукраїнський державний науково-виробничий
центр стандартизації, метрології, сертифікації
та захисту прав споживачів
(Укрметрестстандарт)
Ідентифікаційний код 02568182
ФОНД НОРМАТИВНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН, Технічний комітет «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» (ТК 140)

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **О. Козаченко**; **Н. Левитська**; **М. Міщенко**; **Ю. Орлюк**, канд. техн. наук

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

3 Національний стандарт відповідає СОЙЕХ АІ.ІМЕМТАКІІІ5 (розділ 12 СООЕХ ЗТАІЧ — Стандарти зводу від С-1-1966 до С-35-1978) у частині технічних вимог щодо твердих сирів)
Ступінь відповідності — N£0

4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням РСТУРСР 1799-83)

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

ЗМІСТ

с

Вступ	IV
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	3
6 Вимоги безпеки	5
7 Вимоги охорони довкілля	6
8 Маркування	6
9 Пакування	6
10 Правила транспортування та зберігання	7
11 Методи контролювання	7
12 Правила приймання	8
13 Гарантії виробника	8
Додаток А Коды продукції	9
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калоріність) 100 г продукту	9
Додаток В Бібліографія	9

ВСТУП

Цей національний стандарт згармонізовано з загальним стандартом ССЮЕХ АИМЕШАКІІІЗ на сир (ССЮЕХ 5ТАІМ А-6-1978, Ред. 1-1999) та міжнародними індивідуальними стандартами для сирів (СООЕХ 5ТАМ — Стандарти зводу від С-1 1966 до С-35 1978).

Як і загальний стандарт СООЕХ АИМЕМТАКШЗ на сир цей національний стандарт містить:

- сферу застосування — розділ 1;
- терміни та визначення понять — розділ 3;
- вимоги до сировини — пункт 5.2;
- токсичні елементи — підпункт 5.1.5;
- пестициди — підпункт 5.1.6;
- санітарні правила — підпункт 5.1.1 і 6.1;
- маркування — розділ 8;
- методи контролювання — розділ 11;
- правила приймання — розділ 12.

Як міжнародні індивідуальні стандарти для сирів (СООЕХ 5ТАМ — Стандарти зводу від С-1 1966 до С-35 1978) цей національний стандарт містить:

- види та назви сирів — розділ 4;
 - характеристики сирів певних назв — розділ 5.
- Крім того, цей стандарт містить вимоги, які відповідають чинному законодавству України:
- нормативні посилання — розділ 2;
 - класифікацію — розділ 4;
 - вимоги до мікробіологічних показників — підпункт 5.1.4;
 - ширші вимоги до токсичних елементів — підпункт 5.1.5;
 - вимоги до мікотоксинів, антибіотиків і пестицидів — підпункт 5.1.6;
 - вимоги до радіонуклідів — підпункт 5.1.7;
 - вимоги до віку сиру — підпункт 5.1.8;
 - вимоги до ґатунків сиру — підпункт 5.1.9;
 - вимоги до контролювання якості сировини — підпункти 5.2.2—5.2.4;
 - вимоги безпеки — розділ 6;
 - вимоги охорони довкілля — розділ 7;
 - правила приймання — розділ 12;
 - пакування — розділ 9;
 - правила транспортування та зберігання — розділ 10;
 - гарантії виробника — розділ 13.

Зважаючи на вище зазначене, цей стандарт є стандартом національного рівня (ДСТУ) і містить вимоги на однорідну продукцію (згідно з 8.2.1 ДСТУ 1.5:2003).

Технічний комітет, відповідальний за цей стандарт, — ТК 140 «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки».

67.100.30

до ДСТУ 4421:2005 Сири тверді (український асортимент). Технічні **умови**

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-07-01	Чинний від 2006-10-01

(ІПС № 7-2006)

Код УКНД 67.100.30 / до ДСТУ 4421:2005 Сири тверді (український асортимент). Технічні **умови**

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
С. 6, пункт 8.4	...Вантаж, що швидко псується	...Оберігати від нагрівання та/або Оберігати від вологи

(ІПС № 10-2006)

HARD CHEESES (UKRAINIAN SPECIALITIES) specification

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на тверді сири українського асортименту (далі за текстом — сири).

1.2 Сири застосовують для безпосереднього вживання в їжу і реалізують через торговельну мережу.

1.3 Вимоги щодо безпечності сирів викладено у 5.1.4—5.1.7 і розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

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

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

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

ДСТУ ЮР 93А:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella*

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

ДСТУ ІЗО 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ІЗО 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

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 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. 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 припустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

Видання офіційне

ГОСТ 450-77 Капций хлористый технический. Технические условия (Кальцій хлористий технічний. Технічні умови)

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

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини)

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия (Молочні продукти. Методи визначання хлористого натрію)

ГОСТ 4168-79 Натрий азотнокислый. Технические условия (Натрій азотнокислий. Технічні умови)

ГОСТ 4217-77 Калий азотнокислый. Технические условия (Калій азотнокислий. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 19790-74 Селитра калиевая техническая (калий азотнокислый технический) (Селітра калієва технічна (калій азотнокислий технічний))

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлороорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначання залишкових кількостей хлороорганічних пестицидів)

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

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи 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. Методы определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Методи 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. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Метод визначання кадмію)

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

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

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. Методы определения *Ziariyosossiz augeiz* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Ziariyosossiz augeiz*).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті та визначення позначених ними понять:

3.1 молочний продукт

Продукт, одержаний із молока, який може містити харчові добавки, необхідні для його виробництва, за умови, що ці добавки, ні частково, ні повністю не замінюють складників молока

3.2 сир

Молочний білковий продукт, отриманий з використанням заквашувальних культур та молоко-зсідалих ферментів

3.3 твердий сир

Сир, який визріває під дією мікроорганізмів заквашувальних культур та ферментів з високою або низькою температурою оброблення сирного зерна, та який пресують.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від особливостей технологічного процесу сири виробляють такого асортименту:

- «Український»;
- «Карпатський».
- «Львівський»;
- «Славутич» 30 % та 45 % жирності;
- «Буковинський».

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

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Сири повинні відповідати вимогам цього стандарту і їх виробляють згідно технологічних інструкцій з дотриманням санітарних правил для молокопереробних підприємств ДСП 4.4.4.011 [2].

5.1.2 За органолептичними показниками сири повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика сиру				
	«Українського»	«Карпатського»	«Львівського»	«Славутич»	«Буковинського»
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям (парафіновим, полімерним, скомбінованим чи полімерними плівками тощо), яке щільно прилягає до поверхні сиру. Дозволено незначні відбитки перфорації на поверхні сиру. Для фасованих сирів, упакованих під вакуумом, полімерна плівка або пакет щільно прилягає до поверхні; в середовищі нейтральних газів — полімерна плівка або пакет вільно відходить від поверхні. Поверхня чиста, дозволено деяке її зволоження під плівкою або пакетом. Корку перед фасуванням видаляють.				
Смак і запах	Злегка пряні без сторонніх присмаків та запахів	Чисті, злегка солонувато-кислуваті, без сторонніх присмаків та запахів	Сирні, злегка кислуваті. Дозволено легка гіркота	Чисті, злегка кислуваті	Помірно виражені сирні, злегка кислуваті
Консистенція	Пластична, ніжна, однорідна за всією масою. Дозволено злегка щільна		Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою		Пластична, ніжна, однорідна за всією масою. Дозволено злегка щільна
Рисунок	Вічка круглої, овальної форми. Дозволено наявність поодиноких вічок		Нерівномірні вічка неправильної, вугластої та щілопоподібної форми	Вічка круглої, овальної форми. Дозволено поодинокі вічка	Вічка круглої, овальної або неправильної форми
Колір тіста	Від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою				
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери та інші форми				

5.1.3 За фізико-хімічними показниками сири повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.**Таблиця 2** — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Масова частка, %		
	жиру в сухій речовині	вологи, не більше ніж	кухонної солі, не більше ніж
«Український»	50 ±2	42	1,6
«Карпатський»	50 ±2	42	1,5
«Львівський»	40 ±2	46	1,8
«Славутич» 30 % жирності	30 ±2	48	2,5
«Славутич» 45 % жирності	45 ±2	44	2,5 -
«Буковинський»	45 ±2	44	2,5
Примітка. Уразі застосування масова частка повинна бути не більше ніж для: — бета-каротину — 6 мг/кг (у перерахунку на каротин); — екстракту аннато — 15 мг/кг.			

5.1.4 За мікробіологічними показниками сири повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.**Таблиця 3** — Мікробіологічні показники

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ЮР93А
<i>Ziарьyocossиз aигeиз</i> , КУО в 1 г, не більше ніж	5- 10 ²	Згідно з ГОСТ 30347
<i>Изиегіа топосуодепез</i> , в г 25	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 150 11290-1, ДСТУ ІЗО 11290-2

5.1.5 Вміст токсичних елементів в сирах не повинен перевищувати рівнів, передбачених № 5061 [3], наведених таблиці 4.**Таблиця 4** — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,3	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
Кадмій	0,2	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
Миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	4,0	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
Цинк	50,0	Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178

5.1.6 Вміст мікотоксинів, антибіотиків і пестицидів в сирах повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 5.**Таблиця 5** — Гранично допустимі рівні вмісту мікотоксинів, антибіотиків і пестицидів

Назва показника	Допустимий рівень, не більше	Метод контролювання
Мікотоксини, мг/кг: афлатоксин В ₁ афлатоксин М ₁	Не дозволено (< 0,001) < 0,0005	Згідно з 11.10
Антибіотики, од/г: тетрациклінової групи пеніцилін стрептоміцин	< 0,01 < 0,01 < 0,5	Згідно з 11.10
Пестициди, од/г: гексахлоран ГХЦГ (гамма-ізомер) ДДТ та його метаболітів залишкові кількості інших пестицидів	1,25 1,25 1,0 Не дозволено	Згідно з 11.10
Примітка. Допустимий рівень пестицидів зазначено у перерахунку на жир.		

5.1.7 Вміст радіонуклідів в сирах не повинен перевищувати дозволені рівні ДР [4]: ^{137}Cs —100 Бк/кг, ^{90}Sr —20Бк/кг.

5.1.8 Сири випускають в реалізацію віком, не менше ніж, діб:

- «Український» — 50;
- «Карпатський» — 60;
- «Львівський» — 30;
- «Славутич» — 20;
- «Буковинський» — 30.

5.1.9 Сири виробляють без поділення на гатунки.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва сирів використовують таку сировину та матеріалів:

- молоко коров'яче не нижче першого гатунку згідно ДСТУ 3662;
- молоко знежирене і вершки, отримані з молока коров'ячого, що відповідає вимогам ДСТУ 3662;
- вершки згідно з чинними нормативними документами;
- маслянку-сировину згідно з чинними нормативними документами;
- бактеріальні препарати для виробництва сирів вітчизняного виробництва згідно чинних нормативних документів та закордонного виробництва, дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- порошок сичужний, пепсин харчовий яловичий або інші, аналогічної дії ферментні препарати, дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва сирів згідно з чинними нормативними документами;
- кальцій хлористий зневоднений не нижче першого гатунку згідно з ГОСТ 450, кальцій хлористий фармакопейний або інший аналогічних властивостей, який дозволено Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- сіль кухонну не нижче першого гатунку, мелену, нейодовану; для соління сиру в зерні — не нижче сорту «Екстра» згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- екстракт аннато, дозволене Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- р-каротин водорозчинний, дозволений Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- калій азотнокислий згідно з ГОСТ 4217, натрій азотнокислий згідно з ГОСТ 4168 або інші аналогічних властивостей, які дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- селітру калієву марок А, Б, В згідно з ГОСТ 19790;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Сировина та матеріали за показниками безпеки повинні відповідати вимогам № 5061 [3], за вмістом радіонуклідів — вимогам ДР [4].

5.2.3 Кожну партію сировини та матеріалів, які надходять на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їх відповідність нормативним документам.

5.2.4 Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 за порядком, встановленим підприємством-виробником.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виготовлення сирів необхідно керуватися вимогами безпеки, встановленими У ДСП 4.4.4.011 [2] та ДНАОП 1.8.20-1.05(5).

6.2 Вимоги безпеки до технологічного процесу виробництва сирів згідно з ГОСТ 12.3.002,.

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

6.4 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контроль за викидами шкідливих речовин в атмосферу здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [6].

7.2 Стічні води від виробництва сирів підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПиН 4630 [7].

7.3 Охорона ґрунту від забруднюваності побутовими та промисловими відходами — відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [8].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Приклад позначки:

«Сир твердий «Український» згідно з ДСТУ 4421:2005».

8.2 На кожну головку сиру наносять дату (число, місяць) і номер варки.

8.3 Маркування повинно містити такі дані:

- назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей виробництва;
- назву сиру з зазначенням масової частки жиру у сухій речовині, %;
- склад сиру згідно з рецептурою в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що їх використовували під час його виробництва (окрім транспортної тари з фасованим сиром);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- масу нетто, г або кг;
- кількість пакованих одиниць та масу пакованої одиниці, г (для транспортної тари);
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б (окрім транспортної тари з фасованим сиром);
- номер партії (для транспортної тари);
- штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147 (для спожиткової тари);
- позначення цього стандарту.

8.4 Транспортне маркування картонних ящиків здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується»

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

8.6 Власна назва сиру за розміром літер повинна бути більша ніж інша інформація.

8.7 Мову маркування та додаткову інформацію для сирів, що їх постачають на експорт, обумовлюють договором-контрактом із замовником.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Сири пакують у полімерні плівки, пакети, плівки багат шарові для вакуумного пакування, покривають парафіновими або іншими сплавами для покриття сирів та іншими матеріалами, аналогічних властивостей, які дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

9.2 Сири пакують без вакуума, під вакуумом або в середовищі нейтральних газів.

9.3 Фасовані сири дозволено реалізовувати у вигляді брусків, секторів, скибочок, нарізкою.

9.4 Маса нетто для:

- головки сиру — не більше ніж 15 кг;
- фасованих сирів — від 25 г до 1000 г.

9.5 Маса нетто та допустимі відхилення для пакувальної одиниці сирів нормують згідно з Р 50-056 [9].

9.6 Головки сирів і фасовані сири у спожитковому пакуванні укладають у транспортну тару: дерев'яні, картонні або інші ящики масою бруто не більше ніж 24 кг.

9.7 Усі види пакувальних матеріалів і транспортної тари згідно з 9.1, 9.6 вітчизняного виробництва повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, а закордонного виробництва — повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів, та забезпечувати цілісність пакування під час їхнього зберігання, транспортування та реалізації.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Сири транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на відповідному виді транспорту.

10.1.2 У пакетованому вигляді сири транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби кріплення вантажу в транспортні пакети згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами згідно з ГОСТ 24597.

10.2 Зберігання

10.2.1 Сири зберігають в холодильниках, холодильних камерах або у спеціальних приміщеннях.

10.2.2 Фасовані сири у спожитковому пакуванні зберігають за відносної вологості повітря (75 ± 5) % і за такої температури:

- від мінус 3 °C до 0 °C — не більше 30 діб;
- від 0 °C до 5 °C — не більше 25 діб;
- від 5 °C до 8 °C — не більше 20 діб.

10.2.3 Сири у головках зберігають за відносної вологості повітря (85 ± 5) % і за такої температури:

- від мінус 5 °C до мінус 2 °C — не більше ніж 8 місяців.
- від 0 °C до 8 °C — не більше ніж 5 місяців.

10.2.4 Строк придатності встановлюють від дати закінчення визрівання сирів згідно з 5.1.8.

10.2.5 Зберігання та транспортування сирів разом із продуктами, що мають специфічний запах (копченості, риба, фрукти тощо) не дозволено.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Зовнішній вигляд, рисунок, колір тіста, форму головки сиру, якість пакування і маркування контролюють візуально; смак і запах, консистенцію — органолептично за температури сиру від 18 °C до 20 °C.

11.2 Визначання масової частки жиру в сухій речовині згідно з ГОСТ 5867.

11.3 Визначання масової частки вологи згідно з ГОСТ 3626.

11.4 Визначання масової частки кухонної солі згідно з ГОСТ 3627.

11.5 Визначання мікробіологічних показників проводять за методами, зазначеними в таблиці 3.

11.6 Масу нетто головок сиру визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 з допустимою похибкою $\pm 1\text{e}$, діапазон вимірювання ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

11.7 Масу нетто фасованих сирів визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329 з ціною повірочної поділки, яку визначають залежно від величини відхилення, що його контролюють, та допустимою похибкою $\pm 1\text{e}$.

11.8 Форму сирів контролюють в процесі їх виготовлення і забезпечують технологією виробництва.

11.9 Масові частки: бета-каротину та екстракту аннато контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.10 Вміст токсичних елементів визначають за методами згідно з таблицею А готування проб — згідно з ГОСТ 26929.

11.11 Визначання мікотоксинів проводять згідно з № 4082 [10], антибіотиків — згідно з № 3049 [11], пестицидів - згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [12].

11.12 Вміст радіонуклідів визначають відповідно до чинних методичних рекомендацій.

11.13 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 Сири приймають партіями. Правила приймання, визначання партії об'єм вибірок та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 26809 або ДСТУ ІЗО 707.

12.2 Кожну партію сирів супроводжують документом, що засвідчує їхню якість та безпечність.

12.3 Для визначання відповідності якості сирів підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

12.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія сирів: за органолептичними показниками, масовими частками жиру в сухій речовині та вологі, масою нетто, якістю пакування та маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання визначають: масову частку кухонної солі — не рідше одного разу на місяць; бактерії групи кишкових паличок — не рідше одного разу на 10 діб; масові частки бета-каротину та екстракту аннато (у разі їх застосування) - один раз на місяць та на вимогу замовника.

12.6 Наявність патогенних мікроорганізмів, *8(a)plylococcuz augeuzta Iziegia. toposyiodopez* досліджують у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.7 Періодичність контролювання за показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, пестициди та радіонукліди) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [13].

12.8 У разі отримання незадовільних результатів принаймні за одним із показників проводять повторне випробовування подвійної вибірки від тієї самої партії. За умови отримання незадовільних результатів повторного випробовування — всю партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості сирів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності сирів — відповідно до вимог 10.2.2 і 10.2.3 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)
КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коды ДКПП на сири тверді

Назва	Код ДКПП
Сири жирні:	
— великі тверді	15.51.40.501
— дрібні тверді	15.51.40.502

ДОДАТОК Б
(довідковий)
ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 100 Г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінності (кДж) 100 г сирів

Назва сиру	Білки, г	Жири, г	Вітаміни, мг		Енергетична цінність (калорійність), ккал (кДж)
			А	В ₂	
«Український»	24,0	30,0	0,26	0,30	370(1550)
«Карпатський»	24,0	30,0	0,26	0,30	370(1550)
«Львівський»	25,2	20,4	0,13	0,22	305(1278)
«Славутич» 30 % жирності	30,5	15,5	0,17	0,35	270(1131)
«Славутич» 45 % жирності	24,6	25,2	0,23	0,36	340(1425)
«Буковинський»	24,6	25,2	0,23	0,36	340 (1425)

ДОДАТОК В
(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 агропромислового комплексу України 15.09.98 р.
- 3 № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89
- 4 ДР-97 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Сз-137 і Зг-90 в продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 19.08.1997, № 255
- 5 ДНАОП 1.8.20-1.05-99 «Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока», затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99, № 137
- 6 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (для забруднення хімічними і біологічними речовинами).
- 7 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення)

8 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць)

9 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

10 № 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 вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою вискоєфективної рідинної хроматографії)

11 № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва)

12 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

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

УКНД 67.100.30

Ключові слова: асортимент, гарантії виробника, зберігання, маркування, методи контролювання, пакування, сировина, сири тверді, технічні вимоги, транспортування.

Редактор **Ж. Салганік**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор Т. Нагорна
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 06.06.2006. Формат 60 x 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

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