

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПРОСТОКВАША

Технічні умови

ПРОСТОКВАША

Технические условия

SOUR CLOTTED MILK

Specifications

Чинний від 2007-04-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на простоквашу — національний кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пастеризованого коров'ячого молока чистими культурами молочнокислих бактерій.

1.2 Цей стандарт не поширюється на термізований продукт та продукт, збагачений вітамінами, мікро- та макроелементами або іншими добавками.

1.3 Простоквашу застосовують для безпосереднього вживання в їжу.

1.4 Вимоги щодо безпечності простокваші подано у 5.1.3 (у частині пероксидази або кислої фосфатази), 5.1.4—5.1.7 і в розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822

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

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

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

ДСТУ ХХХХ:200Х¹ Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

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

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

¹На розгляді.

Видання офіційне

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

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

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 допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

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 продукш. Методы определения пастеризации (Молоко та молочні продукти. Методи визначання пастеризації)

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Титрометричні методи визначання кислотності)

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 микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 23327-78 Молоко. Методы определения общего белка (Молоко. Методи визначання загального білка)

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 (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термоусідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26781-85 Молоко. Метод измерения pH (Молоко. Метод вимірювання 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 та готування проб до контролювання)

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 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 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 *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Staphylococcus aureus*).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені у ДСТУ 2212.

Нижче подано терміни, додатково вжиті у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять.

3.1 простокваша

Кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пастеризованого коров'ячого молока чистими культурами мезофільних лактококів *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* з *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetilactis* або без нього

3.2 простокваша мечніківська

Кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пастеризованого коров'ячого молока чистими культурами термофільних стрептококів *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* з болгарською паличкою *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* або без неї

3.3 простокваша ацидофільна

Кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пастеризованого коров'ячого молока чистими культурами ацидофільної палички *Lactobacillus acidophilus* з *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* або без нього, з *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* або без неї.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Простоквашу виробляють із масовою часткою жиру від 0 % до 8 %.

4.2 Простоквашу залежно від виду закваски, що застосовують, поділяють на такі види:

- простокваша;
- простокваша мечніківська;
- простокваша ацидофільна.

4.3 Код простокваші згідно з ДК 016 наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Простокваша повинна відповідати вимогам цього стандарту.

Її виробляють згідно з технологічною інструкцією з дотриманням санітарних правил для молокопереробних підприємств згідно з ДСП 4.4.4.011 [1].

5.1.2 За органолептичними показниками простокваша повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд і консистенція	Однорідна, в міру щільна, з непорушеним згустком та глянуватим на зломі виглядом (за термостатного способу виробництва) або однорідним, у міру щільним порушеним згустком (за резервуарного способу виробництва)
Смак і запах Колір	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів Молочно-білий, рівномірний за всією масою

5.1.3 За фізико-хімічними показниками простокваша повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

5.1.4 За мікробіологічними показниками простокваша повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру, %	Від 0 до 8	Згідно з ГОСТ 5867
Масова частка білка, %, не менше ніж	2,7	Згідно з ГОСТ 23327
Кислотність:		
— титровна, °Т	Від 75 до 130	Згідно з ГОСТ 3624
— активна, рН	Від 4,5 до 3,8	Згідно з ГОСТ 26781
Пероксидаза або кисла фосфатаза	Відсутня	Згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства, °С	4±2	Згідно з ГОСТ 3622
Примітка. Дозволено визначати лише показник титрової або активної кислотності.		

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Загальна кількість життєздатних молочнокислих бактерій, КУО в 1 г, не менше ніж: — для простокваші (мезофільних лактококів <i>Lactococcus lactis</i> sp. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> або без нього)	1-Ю ⁷	Згідно з ГОСТ 10444.11
— для простокваші мечніківської (термофільних стрептококів <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> з болгарською паличкою <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> або без неї)	1-Ю ⁷	Згідно з ГОСТ 10444.11
— для простокваші ацидофільної (ацидофільної палички <i>Lactobacillus acidophilus</i> з <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> або без нього, з <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> або без неї)	1-Ю ⁷	Згідно з ГОСТ 10444.11
Бактерії групи кишкової палички (коліформи), в 0,1 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73 А
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не дозволено	Згідно з 11.12 або ДСТУ IDF 93 А
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1 г	Не дозволено	Згідно з 11.13 або ГОСТ 30347
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	50	Згідно з ГОСТ 10444.12

5.1.5 Вміст у простокваші токсичних елементів не повинен перевищувати рівні, передбачені МБТ и СН № 5061 [2] і наведені в таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг	Метод контролювання
Свинець	0,10	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927

5.1.6 Вміст у простокваші мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і гормональних препаратів повинен відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у простокваші не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва простокваші використовують:

— молоко коров'яче незбиране не нижче першого ґатунку густиною не менше ніж 1027 кг/м³ згідно з ДСТУ 3662;

— молоко знежирене кислотністю не більше ніж 20 °Т, густиною не менше ніж 1030 кг/м³, одержане з молока, що відповідає вимогам ДСТУ 3662;

— вершки кислотністю не більше ніж 16 °Т, одержані з коров'ячого молока, що відповідає вимогам ДСТУ 3662 або згідно з чинними нормативними документами;

— 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, одержану під час виробництва несолоного солодковершкового масла, або маслянку суху розпилювального сушіння згідно з чинними нормативними документами;

— закваски, заквашувальні препарати, бактеріальні концентрати або бактеріальні препарати прямого внесення на чистих культурах: мезофільних лактококів *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremohs* з *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetilactis* або без нього — для простокваші; термофільних стрептококів *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* з болгарською паличкою *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *hulgaricus* або без неї — для простокваші мечніківської; ацидофільної палички *Lactobacillus acidophilus* з *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* або без нього, з *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* або без неї — для простокваші ацидофільної вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або аналогічні закваски, заквашувальні препарати, бактеріальні концентрати або бактеріальні препарати прямого внесення закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— воду питну згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Для визначення відповідності якості сировини проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.3 Сировина за показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди та радіонукліди) повинна відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3], за вмістом радіонуклідів — вимогам ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2.4 Кожну партію сировини, яка надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва простокваші необхідно виконувати вимоги безпеки, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [1], ДНАОП 1.8.20-1.05 [5].

6.2 Загальні вимоги безпеки під час проведення технологічного процесу виробництва простокваші — згідно з ГОСТ 12.3.002.

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

6.4 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042 [6].

6.5 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.6 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [7].

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

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами СанПіН 42-128-4690 [9].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 На кожну одиницю спожиткового пакування наносять такі дані:

- назву продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- масу нетто, г;
- склад продукту у порядку переваги складників;
- інформаційні дані про поживну цінність та калорійність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г простокваші (додаток Б);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» та дату виробництва або дату виробництва та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.1.1 Етикетка продукту, на якій наносять символи, повинна містити лише такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

8.1.2 Опис специфічних символів, їх використання та маркування продукту штриховими кодами здійснюють у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

8.2 На кожну одиницю транспортної тари з картону наносять маркування відповідно до 8.1 (крім переліків 5, 6) з обов'язковим зазначенням:

- кількості паковальних одиниць;
- маніпуляційних знаків згідно з ГОСТ 14192: «Оберігати від нагрівання» та «Верх».

8.3 Маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання.

8.4 *Приклад* позначення:

«Простокваша 3,2 % жиру. ДСТУ 4539:2006».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Простоквашу пакують масою нетто від 100 г до 1500 г у спожиткове пакування: стаканчики з полістирольної стрічки та інших полімерних матеріалів, паперові пакети, пакети з поліетиленової плівки; пляшки скляні або з полімерних матеріалів та інше спожиткове пакування вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, що дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.2 Спожиткове пакування закривають способом, який гарантує його цілісність під час зберігання та транспортування простокваші.

9.3 Простоквашу у спожитковому пакуванні з підприємства-виробника випускають у транспортній тарі: груповому пакуванні (блоками) із термозсідальною плівкою згідно з ГОСТ 25951, лотках із вічками згідно з ГОСТ 9142, ящиках картонних, полімерних або дротяних згідно з чинними нормативними документами або іншій транспортній тарі, що дозволена Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для транспортування харчових продуктів та яка забезпечує цілісність спожиткового пакування.

9.4 Маса нетто транспортного пакування — не більше ніж 20 кг.

9.5 Допустимі відхили маси нетто для пакувальної одиниці нормують згідно Р 50-056 [10] та таблицею 5.

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто простокваші в пакувальній одиниці

Номінальне значення маси продукції в пакувальній одиниці, г	Значення межі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 100 до 200 включ.	4,5	—
Понад 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 1500 »	1,5	—

9.6 Допустимі відхили маси нетто простокваші у транспортній тарі — не більше ніж 1 %.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Простоквашу транспортують усіма видами критого транспорту згідно з правилами перевезення швидкопсувких харчових продуктів, які чинні на даному виді транспорту.

10.2 Зберігання

10.2.1 Простоквашу зберігають у холодильниках або холодильних камерах за температури від 0 °С до 6 °С.

10.2.2 Строк придатності простокваші — не більше ніж 7 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби до контролювання відбирають та готують згідно з ДСТУ XXXX¹⁾, ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ДСТУ ISO 707, ДСТУ IDF 122В.

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

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867.

11.4 Масову частку білка визначають згідно з ГОСТ 23327 (стосовно молока, наважку дослідної проби беруть від 4 г до 5 г із точністю 0,05 г).

11.5 Титровну кислотність визначають згідно з ГОСТ 3624.

11.6 Активну кислотність визначають згідно з ГОСТ 26781.

11.7 Пероксидазу або кислу фосфатазу визначають згідно з ГОСТ 3623.

11.8 Температуру і масу нетто визначають згідно з ГОСТ 3622.

11.9 Кількість молочнокислих бактерій визначають згідно з ГОСТ 10444.11.

11.10 Бактерії групи кишкової палички (коліформи) визначають згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73А.

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

11.12 Наявність бактерій роду *Salmonella* контролюють санітарно-епідеміологічні станції за методами, затвердженими у встановленому порядку, або згідно з ДСТУ IDF 93А.

11.13 Наявність *Staphylococcus aureus* контролюють санітарно-епідеміологічні станції за методами, затвердженими у встановленому порядку, або згідно з ГОСТ 30347.

11.14 Масову частку токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 або: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927.

11.15 Вміст мікотоксинів визначають згідно з МУ № 4082 [11].

11.16 Вміст антибіотиків визначають згідно з МУ № 3049 [12].

11.17 Вміст пестицидів контролюють згідно з ГОСТ 23452.

11.18 Вміст гормональних препаратів контролюють згідно з МР № 2944 [13], МР № 3208 [14].

11.19 Вміст радіонуклідів контролюють: ^{90}Sr згідно з МУ № 5778 [15], ^{137}Cs згідно з МУ № 5779 [16].

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

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Простоквашу приймають партіями. Приймання, визначання партії та об'єму вибірок — згідно з ДСТУ XXXX¹, ГОСТ 26809.

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

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

12.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія простокваші за органолептичними, фізико-хімічними показниками (окрім масової частки білка), масою нетто, якістю пакування і маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють масову частку білка не менше ніж один раз на місяць; мікробіологічні показники: кількість молочнокислих бактерій, дріжджів, пліснявих грибів — не менше одного разу в 10 діб, бактерії групи кишкової палички не менше одного разу в 5 діб.

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

12.7 Показники безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди та радіонукліди) контролюють згідно з МР 4.4.4-108 [17].

12.8 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторне відбирання подвійної кількості одиниць продукту від тієї самої партії. Якщо отримують незадовільні результати повторного випробовування, партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності простокваші — відповідно до 10.2.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А

(довідковий)

КОД ПРОДУКТУ ЗПДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП на простоквашу

Назва продукту	Код ДКПП
Простокваша	15.51.52.521

ДОДАТОК Б

(довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ ТА КАЛОРІЙНІСТЬ ПРОСТОКВАШІ (В 100 г ПРОДУКТУ)

Таблиця Б.1

Назва продукту	Поживна цінність простокваші, г			Калорійність, ккал
	Білок	Жир	Вуглеводи	
Простокваша	2,7—3,0	0—8	3,8—4,1	28—98

Примітка. Під час розраховування калорійності простокваші застосовують таку формулу:

$$K = 4 (M_{\text{б}} + M_{\text{в}}) + 9 M_{\text{ж}}, \quad (\text{Б.1}) \text{ де } K$$

— калорійність, ккал;

$M_{\text{б}}$ — масова частка білка, г/100 г продукту;

$M_{\text{в}}$ — масова частка вуглеводів, г/100 г продукту;

$M_{\text{ж}}$ — масова частка жиру, г/100 г продукту;

4 — коефіцієнт калорійності 1 г білка або 1 г вуглеводів у продукті, ккал/г;

9 — коефіцієнт калорійності 1 г жиру в продукті, ккал/г.