

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИРИ НАПІВТВЕРДІ

Загальні технічні умови

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

Общие технические условия

CHEESE SEMI-HARD

General specifications

Чинний від 2007-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сири напівтверді (далі за текстом — сири), які виробляють із пастеризованого коров'ячого молока зсіданням його молокозсідальним ферментом із застосуванням заквасок або заквашувальних препаратів для сирів із низькою температурою другого нагрівання та подальшим дозріванням.

1.2 Сири призначено для безпосереднього вживання в їжу.

1.3 Вимоги щодо безпечності сирів викладено у 5.1.1—5.1.7 та в розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. 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 пакованні 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 4420:2005 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4457:2005 Препарати ферментні. Загальні технічні умови

ДСТУ 4459:2005 Пепсини харчові. Загальні технічні умови

ДСТУ XXXX:200X¹⁾ 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 °C

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

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

¹⁾ На розгляді.

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

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

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

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

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 450-74 Кальций хлористый. Технические условия (Кальцій хлористий. Технічні умови)

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

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

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

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 аналізування)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

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

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням 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 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 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 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 *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Staphylococcus aureus*).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені у ДСТУ 2212, ДСТУ 4420.

Нижче подано термін, вжитий у цьому стандарті та визначення позначеного ним поняття:

3.1 сир **напівтвердий**

Сир, вироблений без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молока коров'ячого, який визріває під дією заквасок або заквашувальних препаратів та спеціального оброблення сирного зерна, що пресується або самопресується.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від вмісту жиру у сухій речовині сири виробляють жирністю від 35 % до 55 %.

4.2 Код продукту згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Сири повинні відповідати вимогам цього стандарту. Виробляють їх згідно з технологічною інструкцією з дотриманням вимог державних санітарних правил для молокопереробних підприємств згідно з ДСП 4.4.4.011 [1], затверджених у встановленому порядку під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом.

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд Смак і запах Консистенція Рисунок на розрізі Колір Форма головки сиру	Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру Специфічний сирний, без сторонніх смаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації та смакових наповнювачів Пластична, однорідна, що зберігає форму Поодинокі вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунку, наявність невеликих пустот, щілин та наявність внесених смакових наповнювачів Від білого до жовтого, чи обумовлений кольором внесених смакових наповнювачів, однорідний за всією масою Бруски, циліндри, сфери тощо

5.1.3 За фізико-хімічними показниками якості сири повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

5.1.4 За мікробіологічними показниками якості сиру повинні відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2] та наведеним у таблиці 3.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Від 35 до 55	Згідно з ГОСТ 5867
Масова частка вологи, %, не більше ніж	50 ± 3	Згідно з ГОСТ 3626
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж		Згідно з ГОСТ 3627
Примітка. Масову частку вологи для конкретного виду сиру визначають з урахуванням показника твердості, який перебуває у діапазоні від 61 % до 69 %.		Згідно з 11.6

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 0,001 г сиру	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73A
Наявність патогенної мікрофлори, в тому числі <i>Salmonella</i> , в 25 г сиру	Не дозволено	Згідно з 12.6 або ДСТУ IDF 93A
<i>Staphylococcus aureus</i> , КУО, в 1 г сиру, не більше ніж	5·10 ²	Згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2
<i>Listeria monocytogenes</i> , в 25 г	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2

5.1.5 Вміст токсичних елементів у сирах не повинен перевищувати рівні, наведені в таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг	Метод контролювання
Свинець	0,30	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,20	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,20	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁т гормональних препаратів, пестицидів, антибіотиків у сирах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [2] та ДСаніпН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у сирах не повинен перевищувати дозволені рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва сирів використовують таку основну сировину:

— молоко коров'яче незбиране не нижче першого ґатунку — згідно з ДСТУ 3662 та молоко знежирене і вершки, отримані під час його сепарування, або молоко знежирене і вершки сухі — згідно з чинними нормативними документами;

— закваски та заквашувальні препарати для сирів із низькою температурою другого нагрівання вітчизняного виробництва — згідно з чинними нормативними документами або закваски закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для виробництва сиру;

— сичужні ферменти, ферментні препарати згідно з ДСТУ 4457 чи пепсин яловичий згідно з ДСТУ 4459 або закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для виробництва сиру;

— кальцій хлористий технічний не нижче першого сорту — згідно з ГОСТ 450 або чинними нормативними документами, або інші хлориди кальцію аналогічних властивостей за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для виробництва сиру;

— сіль кухонну виварну, без добавок, розсипну не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583;

— наповнювачі смакові — вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або наповнювачі закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для виробництва сиру;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам, установленим МБТ и СН № 5061 [2].

5.2.3 Сировина за вмістом залишкових кількостей радіонуклідів повинна відповідати вимогам ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2.4 Кожну партію сировини, що надходить для виробництва сирів, супроводжують документом, що підтверджує відповідність її нормативним документам.

5.2.5 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 у порядку, визначеному Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва сирів необхідно виконувати вимоги безпеки, встановлені у ГОСТ 12.3.002, ДСП 4.4.4.011 [1], МБТ и СН № 5061 [2], ГН 6.6.1.1-130 [4].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення контролюють згідно з ДСН 3.3.6.037 [5] та ДСН 3.3.6.042 [6].

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні підлягати очищенню та відповідати вимогам СанПіН 4630 [7].

7.2 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [8].

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

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Під час виготовлення сиру в парафіновому покритті чи полімерній плівці маркування наносять на зовнішню поверхню головки сиру та зовнішню поверхню покриття головки сиру.

8.1.1 На зовнішню поверхню головки сиру маркування наносять впресовуванням казеїнових чи пластикових цифр, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, або способом, який забезпечує чіткість читання та дозволений Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами із зазначенням:

— дати виготовлення;

— номеру варки.

8.1.2 На зовнішню поверхню покриття головки сиру (парафінове чи полімерна плівка) маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання з застосуванням матеріалів для маркування, які дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, таку інформацію:

- назву сиру;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- масу нетто, г;
- склад сиру в порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались під час його виробництва;
- поживну (харчову) цінність та калорійність (енергетичну цінність) із вказівкою на кількість білка та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г сиру (додаток Б);
- масову частку жиру в сухій речовині сиру, %;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147.

8.1.3 Маркування, в якому використовують символи, повинно містити лише такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями зі стандартизації.

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

8.2 На транспортну тару для сиру маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання, із зазначенням:

- назви сиру;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, брутто, кг;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- порядкового номера партії з початку місяця;
- кількості головок сиру;
- умов зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.3 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Оберігати від нагрівання» та зазначенням маси тари.

8.4 Маркування виконують українською мовою, а також мовою замовника.

8.5 Приклад позначки:

«Сир напівтвердий _____ . ДСТУ 4669:2006».
(власна назва, % жиру в сухій речовині)

8.6 Додаткові вимоги до маркування можна коригувати під час укладання договору або контракту.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Сири пакують у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покривають парафіновими чи комбінованими сплавами та іншими матеріалами аналогічних властивостей вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.

9.2 Спожиткове пакування

9.2.1 Способи пакування:

- під вакуумом;
- без вакууму;
- у середовищі нейтральних газів чи газових сумішей вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або інших середовищ закордонного виробництва, за наявності

дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я, для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.

9.2.2 Сири пакують різною масою, сервірувальним (скибками з масою від 15 г до 200 г) або порційним (брусками, секторами з масою від 200 г до 5000 г) нарізанням, у полімерні плівки, пакекти або інші пакувальні матеріали вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або матеріали закордонного виробництва, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.

9.2.3 Допустимі відхилення маси нетто для пакувальної одиниці сирів нормують згідно з Р 50-056 [10] та таблицею 5.

Таблиця 5 — Маса нетто та допустимі відхилення для пакувальної одиниці

Номінальне значення кількості в пакувальній одиниці, г	Допустимі межі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 15 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 » 100 »	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 4000 »	1,5	—

9.3 Транспортне пакування

9.3.1 Сири в спожитковому пакуванні пакують у дерев'яні, картонні ящики та іншу тару вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або у тару закордонного виробництва, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я, для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту. Маса бруто пакування повинна бути не більшою ніж 20 кг, у контейнерах або тарі-обладнанні — не більшою ніж 250 кг.

9.3.2 Перед пакуванням у транспортну тару сир загортають у папір, пергамент, підпергамент чи інший пакувальний матеріал вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або у матеріали закордонного виробництва, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.

9.3.3 Дозволено не загортати сир у папір, пергамент, підпергамент чи інший пакувальний матеріал у разі пакування в картонну тару.

9.3.4 Транспортне пакування, крім контейнерів та тари-обладнання, обклеюють клейковою стрічкою на паперовій основі чи полімерною стрічкою з липким шаром або іншими матеріалами вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва, за наявності дозволу Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я для пакування харчових продуктів.

9.3.5 В одне пакування укладають сир однієї назви, однієї дати виготовлення і одного номеру варки. За узгодженням із замовником дозволено пакувати сир різних дат виготовлення і різних номерів варки з обов'язковим зазначенням про це у супровідних документах.

9.4 Додаткові вимоги до пакування можна коригувати під час укладання договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Сири транспортують усіма видами транспорту в критичних транспортних засобах, згідно з правилами перевезення швидкопсувких харчових продуктів, які чинні на даному 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 ДСТУ 4669:2006.

10.2 Зберігання

10.2.1 Сири зберігають у приміщенні за температури від мінус 4 °С до 6 °С та відносної вологості від 80 % до 90 %.

10.2.2 Строк придатності сирів відповідно до таблиці 6.

Таблиця 6 — Строк придатності сиру

Вид сиру	Строк придатності, днів			
	За температури від мінус 4 °С до 0 °С включ.		За температури понад 0 °С до 6 °С включ.	
	Нефасованого	Фасованого	Нефасованого	Фасованого
Сир напівтвердий	60	30	30	20

10.2.3 Сири зберігають на стелажах або упакованими в тару, в штабелях на піддонах.

Ящики складають у штабелі на відстані не меншій ніж 0,4 м від стін та батарей охолодження. Проходи між штабелями повинні бути не меншими ніж 0,8 м.

10.2.4 Зберігати та транспортувати сири разом з іншими продуктами, які мають специфічний запах (копченості, риба, фрукти), не дозволено.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби відбирають та готують до випробовування згідно з ГОСТ 26809 та ДСТУ ISO 707.

11.2 Консистенцію, колір, якість пакування і маркування сирів визначають візуально, смак і запах — органолептично за температури сиру від 18 °С до 20 °С.

11.3 Масову частку жиру контролюють згідно з ГОСТ 5867.

11.4 Масову частку вологи контролюють згідно з ГОСТ 3626.

11.5 Масову частку кухонної солі контролюють згідно з ГОСТ 3627.

11.6 Показник твердості — відношення маси вологи в сири до маси знежиреної сухої речовини сиру — обчислюють за формулою:

$$T_c = \frac{M_a}{M_r - M_u} \cdot 100, \quad (1)$$

де T_c — показник твердості сиру, %; M_a — маса вологи в наважці сиру, г; M_r — маса наважки сиру (100 г), г; M_u — маса жиру в наважці сиру, г.

11.7 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73A, або ДСТУ IDF 93A, ГОСТ 30347 і ГОСТ 10444.2, ДСТУ ISO 11290-1 та ДСТУ ISO 11290-2.

11.8 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178, а також: свинець — згідно з ГОСТ 26932, кадмій — згідно з ГОСТ 26933, миш'як — згідно з ГОСТ 26930, ртуть — згідно з ГОСТ 26927, готування проб — згідно з ГОСТ 26929.

11.9 Вміст мікотоксинів визначають згідно з МР № 2273 [11].

11.10 Вміст антибіотиків визначають згідно з МР № 3049 [12].

11.11 Вміст пестицидів визначають згідно з ГОСТ 23452, ДСаніліН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

11.12 Вміст гормональних препаратів визначають згідно з МР № 2944 [13] і МР № 3208 [14].

11.13 Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ № 5778 [15] і МУ № 5779 [16].

11.14 Масу нетто сирів визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 із допустимою похибкою ± 1 е від фактичної маси.

11.15 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 Сири приймають партіями. Визначання партії та обсяг вибірки — згідно з ГОСТ 26809 та ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію сирів супроводжують документом, що підтверджує його якість і безпечність.

12.3 Для визначання відповідності якості сирів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія сирів за масовою часткою жиру в сухій речовині, масовою часткою вологи, органолептичними показниками, якістю пакування, маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють такі показники:

- наявність бактерій групи кишкових паличок (коліформи) не рідше одного разу в 10 діб;
- масову частку кухонної солі визначають не рідше одного разу в 20 діб;
- масову частку білка в сухій речовині — не рідше одного разу в 20 діб.

12.6 Випробовування на патогенні мікроорганізми виконують у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

12.7 Періодичність контролювання показників безпеки встановлюють згідно з МР № 4.4.4-108 [17].

12.8 Результати випробовування під час періодичного контролювання сирів поширюються на всі партії, виготовлені за період контролювання (за винятком випадків заміни сировинних компонентів). У разі використання нового виду сировини контролювання готового продукту проводять за всіма показниками.

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

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності сирів — відповідно до 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКТУ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП на сири напівтверді

Назва продукції	Код ДКПП
Сир сичужний та кисломолочний	15.51.40

ДОДАТОК Б
(довідковий)ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ПОЖИВНУ (ХАРЧОВУ) ЦІННІСТЬ ТА
КАЛОРІЙНІСТЬ (ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ) 100 г СИРІВ

Таблиця Б.1

Назва продукту	Поживна (харчова) цінність сиру, г		Калорійність (енергетична цінність), ккал (кДж)
	Жир	Білок	
Сир напівтвердий	17,5—27,5	29—23,5	251—387 (1052—1621)

Примітка. Під час розрахунку калорійності сиру застосовують таку формулу: (Е.1)
 $K = 4(M_B + M_V) + 9M_{ж}$,
де К — калорійність, ккал;
 M_B — масова частка білка, г/100 г продукту;
 M_V — масова частка вуглеводів, г/100 г продукту;
 $M_{ж}$ — 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.