

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МАСЛЯНКА СУХА

Технічні умови

ПАХТА СУХАЯ

Технические условия

BUTTERMILK DRIED

Specifications

Чинний від 2007-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на суху маслянку, яку виробляють із пастеризованої маслянки або її суміші із знежиреного молока згущуванням та подальшим сушінням розпилювальним або плівковим способом.

1.2 Суха маслянка, як напівфабрикат, призначена для промислового перероблення, приготування сухого замінича незбираного молока, виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів тощо.

1.3 Вимоги щодо безпечності сухої маслянки викладено у 5.2.3—5.2.5 та розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

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 штрих-кодових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

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

ДСТУ 4324:2004 Молочна промисловість. Консерви молочні. Терміни та визначення понять

ДСТУ IDF 73A:2003 Молоко і молочні продукти. Підрахунок кількості коліформ. Метод підрахунку колоній і метод визначення наймовірнішого 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 IDF 138-2003 Сухе молоко. Визначення *Staphylococcus aureus*. Методика підрахунку колоній за температури 37 °С

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

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

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

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 12.1.010-76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования (ССБП. Вибухобезпека. 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 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16337-77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия (Поліетилен високого тиску. Технічні умови)

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладиши плівкові. 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 23651-79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка (Продукція молочна консервована. Пакування та маркування)

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-поштучних вантажів. Основні параметри та розміри)

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 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей (Консерви молочні. Методи визначання фізичних і органолептичних показників)

ГОСТ 29246-91 Консервы молочные. Методы определения влаги (Консерви молочні. Методи визначання вологи)

ГОСТ 29247-91 Консервы молочные. Методы определения жиру (Консервы молочные. Методы определения жиру)

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

ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (Консервы молочные сгущенные та продукты молочные сухие. Титриметричні методики виконання вимірювань кислотності)

ГОСТ 30305.4-95 Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости (Продукты молочные сухие. Методика виконання вимірювань індексу розчинності)

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 та ДСТУ 4324. Нижче подано терміни, використані у цьому стандарті та визначення позначених ними понять.

3.1 маслянка

Плазма вершків, яку отримують під час перероблення вершків на масло (ДСТУ 2212)

3.2 суха маслянка

Сухий молочний продукт, що виробляють сушінням маслянки або суміші маслянки і знежиреного молока, у якій переважає масова частка маслянки.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Суху маслянку залежно від способів сушіння поділяють на такі види:

- маслянка суха розпилювального сушіння;
- маслянка суха плівкового сушіння.

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

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Суха маслянка повинна відповідати вимогами цього стандарту. Її виробляють відповідно до технологічних інструкцій з дотриманням державних санітарних правил для молокопереробних підприємств ДСП 4.4.4.011 [1].

5.2 Основні показники і характеристики

5.2.1 За органолептичними показниками суха маслянка повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники сухої маслянки

Назва показника	Характеристика сухої маслянки	
	розпилювального сушіння	плівкового сушіння
Зовнішній вигляд	Сухий дрібнодисперсний порошок. Дозволено наявність грудочок, що легко розсипаються під впливом механічної дії	Сухий порошок із подрібнених плівок. Дозволено наявність щільних грудочок, що легко розсипаються під впливом механічної дії
Смак і запах	Молочний, характерний для пастеризованої маслянки, без сторонніх присмаків та запахів	Молочний, характерний для перепастеризованої маслянки, без сторонніх присмаків та запахів
Колір	Білий, злегка кремовий	Білий, зі світло-кремовим або кремовим відтінком

5.2.2 За фізико-хімічними показниками суха маслянка повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники сухої маслянки

Назва показника	Норма для сухої маслянки		Метод контролювання
	розпилювального сушіння	плівкового сушіння	
Масова частка вологи, %, не більше	5,0	7,0	Згідно з ГОСТ 29246
Масова частка жиру, %, не більше	5,0	5,0	Згідно з ГОСТ 29247
Кислотність титрована відновленою маслянки з масовою часткою сухого знежиреного молочного залишку 9 %, °Т, не більше	22	22	Згідно з ГОСТ 30305.3
Індекс розчинності, см ³ сирого осаду, не більше	0,2	1,5	Згідно з ГОСТ 30305.4

5.2.3 За мікробіологічними показниками суха маслянка повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники сухої маслянки

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше	5-Ю ⁴	Згідно з ГОСТ 9225
Кількість пліснявих грибів, КУО в 1 г продукту, не більше	100	Згідно з ГОСТ 10444.12
Кількість дріжджів, КУО в 1 г продукту, не більше	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ IDF 73А або ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11.7, ДСТУ IDF93А
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ IDF 138 або ГОСТ 30347
<i>L monocytogenes</i> , в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1 або ДСТУ ISO 11290-2 або МВ [9]

5.2.4 Вміст токсичних елементів у сухій маслянці не повинен перевищувати гранично допустимі рівні, зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні токсичних речовин у сухій маслянці

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Свинець	0,1	Згідно з ГОСТ 26932
Миш'як	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
Кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927

5.2.5 Вміст мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів у сухій маслянці не повинен перевищувати норм, передбачених МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2,3.4-000 [3] та ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва сухої маслянки використовують:

— маслянку-сировину кислотністю не більше ніж 19 °С, отриману під час виробництва не-солоного солодковершкового масла згідно з чинними нормативними документами;

— молоко знежирене кислотністю не більше ніж 20 °Т та густиною не менше ніж 1030 кг/м³, отримане з молока коров'ячого незбираного, яке відповідає вимогам ДСТУ 3662.

5.3.2 Сировина за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів та радіонуклідів повинна відповідати вимогам, встановленим у МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3] та ГН 6.6.1.1-130 [4].

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

5.3.4 Для визначення якості сировини, призначеної для виробництва сухої маслянки, проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва сухої маслянки необхідно виконувати вимоги, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [1].

6.2 Повітря робочої зони виробничих приміщень повинно відповідати вимогам згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.3 Виробничі приміщення мають бути обладнані вентиляцією згідно з СНиП 2.04.05 [5].

6.4 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам згідно з ГОСТ 12.2.003.

6.5 Технологічний процес треба здійснювати згідно з ГОСТ 12.3.002.

6.6 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004; вибухобезпечність - згідно з ГОСТ 12.1.010.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, утворені під час виробництва сухої маслянки, повинні підлягати очищенню та відповідати СанПіН 4630 [6].

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

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з СанПіН 42-128-4690 [8].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування маслянки кожної одиниці транспортної тари треба проводити згідно з ГОСТ 23651. Маркування повинно містити таку інформацію:

- назву продукту;
- назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення;
- масу нетто одиниці пакування, кг;
- склад продукту у порядку переваги складників;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту згідно з додатком Б;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- товарний знак (за наявності);
- штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147;
- маніпуляційний знак «Оберігати від вологи» згідно з ГОСТ 14192.

8.2 *Приклад* умовного позначення під час замовлення:

- «Маслянка суха плівкового сушіння, ДСТУ 4555:2006»;
- «Маслянка суха розпилювального сушіння, ДСТУ 4555:2006».

8.3 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання.

8.4 У разі постачання на експорт додаткові вимоги до маркування зазначають у договір-контракті.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Суху маслянку пакують згідно з ГОСТ 23651 у транспортну тару — багатошарові непросякнені паперові мішки згідно з ГОСТ 2226 із мішками-вкладишами, виготовленими з поліетиленової плівки згідно з ГОСТ 19360, ГОСТ 10354, ГОСТ 16337 або інших марок поліетилену згідно з чинними нормативними документами, що мають дозвіл для контакту із сухими молочними продуктами.

9.2 Маса нетто продукту — не більше ніж 30 кг. Відхил маси нетто сухої маслянки для паковальної одиниці у транспортній тарі +1 %.

9.3 Мішки-вкладиші закривають методом термозварювання або туго перев'язують подвійним вузлом із перегином.

9.4 Суху маслянку можна пакувати в інші види транспортної тари вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, дозволеної до застосування у молочній промисловості Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Дозволено використовувати багатооборотну тару лише після належного санітарного оброблення.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Маслянку дозволено транспортувати всіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на цих видах транспорту.

10.1.2 Вантажні місця в транспортні пакети формують згідно з ГОСТ 24597.

10.2 Зберігання

10.2.1 Суху маслянку зберігають за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 80 % у критих сухих приміщеннях, які вентилюються.

10.2.2 Строк придатності сухої маслянки за температури зберігання від 0 °С до 10 °С не більше ніж 8 міс. від дати виготовлення.

10.2.3 Строк придатності сухої маслянки за температури зберігання від 10 °С до 20 °С не більше ніж 3 міс. від дати виготовлення.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання і готування проб згідно з ГОСТ 26809, готування зразків і розведень для мікробіологічних досліджень — згідно з ДСТУ IDF 122С або згідно з ГОСТ 9225.

11.2 Визначання маси нетто, якості пакування та маркування сухої маслянки проводять згідно з ГОСТ 29245.

11.3 Зовнішній вигляд та колір сухої маслянки перевіряють візуально згідно з ГОСТ 29245.

11.4 Смак та запах визначають органолептично згідно з ГОСТ 29245.

11.5 Масову частку вологи у сухій маслянці визначають згідно з ГОСТ 29246, жиру — згідно з ГОСТ 29247, титровану кислотність — згідно з ГОСТ 30305.3, індекс розчинності — згідно з ГОСТ 30305.4.

11.6 Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок (коліформи) визначають згідно з ДСТУ IDF 73А та ГОСТ 9225, кількість дріжджів, пліснявих грибів — згідно з ГОСТ 10444.12.

11.7 Визначання патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерій роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ IDF 93А та методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Визначання *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 30347; *Listeria monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2, МВ 559 [9].

11.8 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 або за методами відповідно до таблиці 4: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26923, миш'як — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927; готування проб — згідно з ГОСТ 26929. Визначання мікотоксинів (афлатоксин М-1) — згідно з МУ № 4082 [10].

11.9 Вміст пестицидів визначають згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [4], антибіотиків — згідно з МУ № 3049 [11].

11.10 Визначання гормональних препаратів проводять згідно з методичними рекомендаціями МР № 2944 [12] та методичними рекомендаціями МР № 3208 [13].

11.11 Вміст цезію ^{137}Cs визначають згідно з МУ № 5778 [14], стронцію ^{90}Sr згідно з МУ № 5779 [15].

11.12 Допустимо застосовувати інші стандартні методики, методи та засоби вимірювання, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту, та мають відповідне метрологічне забезпечення відповідно до чинного законодавства України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Суху маслянку приймають партіями. Приймання, визначання партії та об'єм вибірок проводять згідно з ГОСТ 26809 і ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію сухої маслянки супроводжують документом, що підтверджує її якість та безпечність.

12.3 Для визначення відповідності якості продукту вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

12.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія сухої маслянки за органолептичними показниками, фізико-хімічними показниками, масою нетто, якістю пакування та маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють мікробіологічні показники (наявність КМАФАМ, бактерій групи кишкових паличок, пліснявих грибів та дріжджів) не менше ніж 1 раз на місяць.

12.6 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерії роду *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* та *L.monocytogenes* проводять відповідно до порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

12.7 Порядок і періодичність контролювання за показниками безпеки (вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [16].

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

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості сухої маслянки вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності сухої маслянки, відповідно до 10.2.2 та 10.2.3.

ДОДАТОКА
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на суху маслянку

Назва продукту	Код ДКПП
Суха маслянка	15.51.20.700

ДОДАТОК Б
^ди О і Д г ч в о п п /

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ НА 100 Г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність на 100 г маслянки сухої

Назва продукту	Харчова цінність, г			Енергетична цінність, кДж (ккал)
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Маслянка суха	30,0	5,0	48,5	359,0 (85,7)

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України 11.09.98 і Міністерством агропромислового комплексу України 15.09.98.

2 МБТ и СН № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89, № 5061.

3 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 та ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001, № 137.

4 ГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.2006, № 256 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 17.07.2006 за № 845/12719.

5 СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затверджені Державним комітетом СРСР по будівництву та інвестиціям від 28.11.91, № 2.04.05.

6 СанПіН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила й норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88, № 4630.