

КЕФІР

Общие технические условия

КЕФІР

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

БЗ 11-2011



Госстандарт
Минск

Ключевые слова: кефир, закваска, классификация, сырье, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.51.52.433

Библиографические данные (Измененная редакция, Изм. № 1)

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

2 ВНЕСЕН Национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 апреля 2007 г. № 23

4 ВЗАМЕН СТБ 970-94

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2012 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в ноябре 2011 г. (ИУ ТНПА № 11-2011)

© Госстандарт, 2012

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	2
5 Технические требования	2
6 Правила приемки	6
7 Методы контроля	7
8 Транспортирование и хранение	9
9 Гарантии изготовителя	9
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г кефира	10
Библиография	11

