
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55063—
2012

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

СЫРЫ И СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Правила приемки, отбор проб и методы контроля

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 ноября 2012 г. № 759-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Правила приемки	3
5 Отбор и подготовка их к испытаниям	4
6 Условия проведения испытаний	8
7 Методы контроля	8
7.1 Контроль упаковки и маркировки	8
7.2 Определение массы нетто	8
7.3 Определение размера головки сыра	9
7.4 Определение температуры	9
7.5 Определение массовой доли рассола (маринада или масляной заливки) для сыра в потребительской упаковке	9
7.6 Определение массовой доли влаги и сухого вещества	10
7.7 Определение массовой доли влаги и сухого вещества (ускоренный метод)	12
7.8 Определение массовой доли жира	14
7.9 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли)	16
7.10 Определение массовой доли хлористого натрия (ускоренный метод)	21
7.11 Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия	23
7.12 Определение массовой доли сахарозы в продуктах с сахаром	23
7.13 Определение массовой доли белка	25
7.14 Определение массовой доли бенз(а)пирена	25
7.15 Определение pH	25
7.16 Установление фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения	25
8 Оформление результатов испытаний	26
9 Контроль точности результатов испытаний	27
10 Требования безопасности	27
10.1 Условия безопасного проведения работ	27
10.2 Требования к квалификации оператора	27
Библиография	28

