

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
26809.2—
2014

**МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ,
ОТБОР ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ**

Часть 2

**МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, СПРЕДЫ, СЫРЫ И
СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПЛАВЛЕНЫЕ СЫРЫ И
ПЛАВЛЕНЫЕ СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ**

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 10393
9 декабря 2014



Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 46-2014 от 5 декабря 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВЗАМЕН ГОСТ 26809-86 в части сыра и сырных продуктов, масла из коровьего молока и масляной пасты, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

**МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ
ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА И ПОДГОТОВКА ПРОБ К АНАЛИЗУ**

Ч а с т ь 2

**Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты,
плавленые сыры и плавленые сырные продукты**

Milk and milk products. The rules of test acceptance, methods of sampling and its preparation for the analysis.
Part 2. Cow milk butter, spreads, cheese and cheese products, processed cheese and processed cheese products

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты и устанавливает правила приемки, методы отбора и подготовку проб к анализу при контроле физико-химических показателей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12026–76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26809.1–2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32901–2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 26809.1, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 бескорковый сыр: Сыр, упакованный в полимерные материалы, созревание которого было проведено в условиях, исключающих (или допускающих в незначительной степени) обезвоживание поверхностного слоя сырной головки.

3.2 корковый сыр: Сыр, покрытый парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или без покрытия, при созревании которого происходит естественное обезвоживание поверх-

ностного слоя сырной головки, приводящее к образованию структурно измененного (ороговевшего) слоя, отличающегося на разрезе от остальной сырной массы иным цветом.

3.3 **масса сырная**: Продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы.

3.4 **внутренний контроль**: Контроль качества и безопасности продукции, проводимый лабораторией предприятия-изготовителя.

3.5 **внешний контроль**: Контроль качества и безопасности продукции, проводимый третьей стороной.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки масла и масляной пасты из коровьего молока, молочного жира, сливочно-растительных спредов и топленых смесей

4.1.1 Продукцию принимают партиями.

Партией считают совокупность единиц продукта, однородного по составу и качеству, имеющего одно и то же наименование, находящегося в однородной упаковке, произведенного одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, имеющего одну и ту же дату производства, сопровождаемого товаросопроводительной документацией, обеспечивающей его прослеживаемость.

4.1.2 Размером партии является:

- для сливочного масла и масляной пасты, произведенных методом преобразования высокожирных сливок, – вместимость одной нормализационной ванны;
- для сливочного масла, произведенного методом сбивания сливок с использованием масложировителей непрерывного и периодического действия, – вместимость резервуара для созревания сливок (объем партии не должен превышать 40 ящиков);
- для топленого масла и молочного жира – вместимость емкости (котла, ванны) для вытапливания жировой фазы из сливочного масла;
- для сливочно-растительных спредов, произведенных методом преобразования высокожирной смеси, – вместимость одной нормализационной ванны;
- для сливочно-растительных спредов, произведенных методом сбивания смеси средней жирности, – вместимость резервуара для созревания смеси;
- для сливочно-растительных топленых смесей – вместимость емкости (котла, ванны) для вытапливания жировой фазы из жировых компонентов.

4.1.3 Выборку для контроля качества партии продукта составляют случайным образом.

4.1.4 Объем выборки от партии масла и молочного жира, сливочно-растительных спредов и топленых смесей, упакованных монолитом в транспортную упаковку (ящики, бочки, фляги), в зависимости от размера партии приведен в таблице 1.

Таблица 1

Масса нетто единицы транспортной упаковки, кг	Масса нетто партии, кг	Количество единиц транспортной упаковки в партии	Количество единиц транспортной упаковки в выборке
5	До 500 включ.	До 100 включ.	1
	Св. 500 до 1000 включ.	Св. 100 до 200 включ.	3
	Св. 1000 до 1500 включ.	Св. 200 до 300 включ.	5
	Св. 1500	Св. 300	2 % от числа единиц транспортной упаковки в партии
10	До 500 включ.	До 50 включ.	1
	Св. 500 до 1000 включ.	Св. 50 до 100 включ.	3
	Св. 1000 до 1500 включ.	Св. 10 до 150 включ.	4