

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33630—  
2015

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

СЫРЫ И СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

Методы контроля органолептических  
показателей

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 11628

2 ноября 2015 г.



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 Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протоколом от 27 октября 2015 г. №81-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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.

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	2
4 Сущность методов .....	2
5 Отбор проб .....	3
6 Требования к условиям проведения органолептических испытаний .....	6
7 Экспертная (дегустационная) комиссия .....	7
8 Подготовка проб для органолептических испытаний .....	7
9 Методы контроля органолептических показателей .....	9
10 Обработка результатов испытаний .....	12
11 Требования безопасности .....	12
Приложение А (обязательное) Вид и размеры щупов для отбора проб сыра .....	13
Приложение Б (рекомендуемое) Акт отбора проб сыра .....	15
Приложение В (обязательное) Органолептические показатели полутвердых сыров .....	17
Приложение Г (обязательное) Органолептические показатели мягких сыров .....	21
Приложение Д (обязательное) Органолептические показатели рассольных сыров .....	24
Приложение Е (обязательное) Органолептические показатели сыров с chedдеризацией и термомеханической обработкой сырной массы .....	26
Приложение Ж (рекомендуемое) Экспертный лист полутвердых сыров .....	28
Приложение И (рекомендуемое) Экспертный лист сыров мягких, рассольных, с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы .....	29
Приложение К (обязательное) Органолептические показатели плавленых сыров .....	30
Приложение Л (рекомендуемое) Экспертный лист плавленых сыров .....	53
Библиография .....	54

## СЫРЫ И СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

### Методы контроля органолептических показателей

Cheese and processed cheese.  
Methods for control of organoleptic properties

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры (полутвердые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы) и плавленые сыры (ломтевые и пастообразные, в т.ч. сладкие) и устанавливает методы контроля по определению и оценке органолептических показателей.

Допускается проведение отбора проб и использование настоящих методов определения органолептических показателей для всех продуктов сыротворения.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.019—79<sup>1</sup> Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ ОИМЛ R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1937—90 Чай черный байховый нефасованный. Технические условия

ГОСТ 1938—90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ 6825—91 Лампы люминесцентные трубчатые для общего освещения

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

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

ГОСТ 31690—2013 Сыры плавленые. Общие технические условия

ГОСТ 32260—2013 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32263—2013 Сыры мягкие. Технические условия

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

<sup>1</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019—2009 «Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты».