

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
ISO 27205–
2013**

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ**
Стандарт идентичности

(ISO 27205:2010/ IDF 149:2010, IDT)

**НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 8114

«5» сентября 2013 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 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 58-П от 28 августа 2013 г.)

За принятие 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 27205:2010/IDF 149:2010 «Fermented milk products – Bacterial starter cultures – Standard of identity» [Продукты кисломолочные. Бактериальные заквасочные культуры. Стандарт идентичности].

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO) и Международной молочной федерацией (IDF).

Перевод с английского языка (ен).

Степень соответствия - идентичная (IDT).

5 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 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

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ**

Стандарт идентичности

Fermented milk products. Bacterial starter cultures.
Standard of identity

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики бактериальных заквасочных культур, которые являются в основном молочнокислыми бактериями, но также включают бифидобактерии и пропионовокислые бактерии, используемые для производства кисломолочных продуктов таких, как йогурт, сметана, кисло-сливочное масло и сыр.

Настоящий стандарт не распространяется на бактериальные культуры, которые добавляются в качестве ингредиентов в пищевые продукты только благодаря своим пробиотическим свойствам.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 бактериальная заквасочная культура (*bacterial starter culture*): Приготовленная культура, которая содержит один или несколько штаммов микроорганизмов в большом количестве (как правило, более 10^8 КОЕ/г или 10^8 КОЕ/см³ жизнеспособных бактерий), добавляемая для осуществления требуемой ферментативной реакции (например, ферментация лактозы, приводящая к продуцированию кислоты, расщеплению молочной кислоты до пропионовой кислоты или другим метаболическим процессам, непосредственно связанным со свойствами конкретного продукта).

Пример — К наиболее важным бактериальным заквасочным культурам относятся молочнокислые бактерии (2.2), пропионовокислые бактерии (2.3) и бифидобактерии (2.4), описанные в настоящем стандарте.

2.2 молочнокислые бактерии (*lactic acid bacterium, LAB*): Грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, каталазоотрицательные, нитрат-редуктазоотрицательные и цитохром-оксидазоотрицательные бактерии, которые не разжижают желатин или не продуцируют индол.

Примечание — LAB обладают ферментативным метаболизмом, который в основном является са-харолитическим. Молочная кислота является основным конечным продуктом от использования углеводов.

Пример — Основные виды LAB, используемые в производстве молочных продуктов:

Streptococcus thermophilus

Lactococcus lactis

Pediococcus

Enterococcus

Leuconostoc

Lactobacillus

2.3 пропионовокислые бактерии (*propionibacterium*): Грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, обычно каталазоположительные, плеоморфные палочковидные бактерии со свойствами от анаэробных до аэротolerантных, которые часто являются дифтероидами или имеют форму клубка и могут также быть кокковыми, булавовидными или раздвоенными.