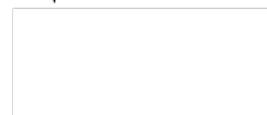
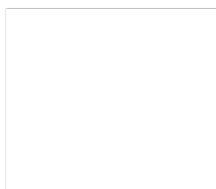


СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ

Технические условия



Издание официальное



СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ

Технические условия

Hard rennet cheeses. Specifications

ГОСТ
7616—85МКС 76.100.30
ОКП 92 2511; 92 2512

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на твердые сычужные сыры, вырабатываемые из коровьего молока.

1. АССОРТИМЕНТ, ФОРМА, РАЗМЕРЫ И МАССА

1.1. Твердые сычужные сыры подразделяют на:
 прессуемые, с высокой температурой второго нагревания: советский, швейцарский, алтайский;
 прессуемые, с низкой температурой второго нагревания: голландский круглый, голландский брусковый, костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
 самопрессующиеся, с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи: латвийский.

1.2. По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование	Форма	Размер, см				Масса, кг
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Советский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	48—50	18—20	12—17	—	11,0—18,0
Швейцарский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	—	—	12—18	65—80	40,0—90,0
Алтайский	То же	—	—	12—16	32—36	12,0—18,0
Голландский круглый	Шаровидный с равномерной осадкой	—	—	10—16	12—16	1,8—2,5
Голландский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24—30	12—15	9—12	—	2,5—6,0
Костромской	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	—	—	8—11	24—28	3,5—7,5

Наименование	Форма	Размер, см*				Масса, кг
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Ярославский	Высокий цилиндр, допускается слегка овальное сечение	—	—	25—35	8—10	2,0—3,0
Эстонский	То же	—	—	30—35	8—10	2,0—3,0
Степной	Брусok с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	26—28	26—28	9—11	—	6,5—9,5
Угличский	Прямоугольный брусok со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24—30	12—15	9—12	—	2,5—6,0
Латвийский	Брусok с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	14—15	14—15	7—9	—	1,5—2,5

Примечание. При бессалфеточном прессовании сыров допускаются более острые грани.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сыры должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки сыров должны применяться следующие сырье и основные материалы:

молоко коровье заготовляемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

сливки и обезжиренное молоко, полученные из коровьего молока, соответствующие требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия;

закваска бактериальная и препараты бактериальные, биологический препарат (гидролизат) и гидролизованная бактериальная закваска — по нормативно-технической документации;

молокосвертывающие ферментные препараты, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830*, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная; для посолки в зерне не ниже сорта «Экстра»;

калий азотнокислый — по ГОСТ 4217;

селитра калиевая техническая — по ГОСТ 19790, марок А, Б, В высшей категории качества;

натрий азотнокислый — по ГОСТ 4168;

кальций хлористый технический — по ГОСТ 450, не ниже первого сорта;

кальций хлористый — по ТУ 6—09—4711;

кальций хлористый 2-водный — по ТУ 6—09—5077;

составы для покрытия поверхности сыров, полимерные пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

2.3. По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов в твердых сычужных сырах не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Министерства здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89*.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

Таблица 2

Наименование	Массовая доля, %		
	жира в сухом веществе	влаги, не более	поваренной соли
Советский	50,0±1,6	42,0	1,5—2,5
Швейцарский	50,0±1,6	42,0	1,5—2,5
Алтайский	50,0±1,6	42,0	1,5—2,0
Голландский круглый	50,0±1,6	43,0	1,5—3,0
Голландский брусковый	45,0±1,6	44,0	1,5—3,0
Костромской	45,0±1,6	44,0	1,5—2,5
Ярославский	45,0±1,6	44,0	1,5—2,5
Эстонский	45,0±1,6	44,0	1,5—2,5
Степной	45,0±1,6	44,0	2,0—3,0
Угличский	45,0±1,6	45,0	1,5—2,5
Латвийский	45,0±1,6	48,0	2,0—2,5

Примечание. Допускалось в отдельных случаях отклонение по массовой доле жира в сухом веществе продукта до 2% в сторону уменьшения против установленного настоящим стандартом до 1 января 1987 г.

2.4. Сыры должны выпускаться для реализации в возрасте, суток, не менее:

эстонский	—30;
костромской	—45;
голландский брусковый, ярославский, угличский, латвийский	—60;
голландский круглый, степной	—75;
советский	—90;
алтайский	—120;
швейцарский	—180.

Допускается выпускать для реализации голландский круглый, голландский брусковый сыры в возрасте не менее 45 сут, вырабатываемые с использованием повышенной дозы закваски и получившие суммарную балльную оценку органолептических показателей качества не менее 92 баллов. Возраст сыра определяют с даты выработки.

2.5. По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет теста
Советский	Корка прочная, ровная, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом. На поверхности допускаются отпечатки серпянки.	Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный	Тесто пластичное, однородное	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы, равномерно расположенных по всей массе	От белого до слабо-желтого, однородный по всей массе

* На территории Республики Беларусь действует СанПиН 11-63 РБ 98 (здесь и далее).