

ГОСТ Р 52096-2003

Группа Н17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТВОРОГ

Технические условия

Tvorog. Specifications

ОКС 67.100.10

ОКП 92 2200

Дата введения 2004-07-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГНУ ВНИМИ) при участии Института питания РАМН, Российского Союза предприятий молочной отрасли (РСПМО), ОАО "ОЧАКОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД", ОАО "ЧЕРКИЗОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД", ОАО "ОБНИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД", ООО "РостАгроКомплект", ЗАО "ВАЛИО САНКТ-ПЕТЕРБУРГ", ОАО Смоленский молочный комбинат "РОСА", ОАО "ПЕТМОЛ. Санкт-Петербургский МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ N 1", ООО "ДАНОН ИНДУСТРИЯ", ООО "Хр.ХАНСЕН" по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 "Молоко и молочные продукты"

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. N 225-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 N 377-ст с 01.07.2009

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 2, 2009 год

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую тару творог (далее - продукт), изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов и предназначенный для непосредственного использования в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт, обогащенный витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пребиотическими веществами.

Требования безопасности изложены в 5.4-5.7, 5.9.1, требования к качеству - 5.2, 5.3, требования к маркировке - 5.8.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## **2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте](#)

[ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия](#)

[ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия](#)

[ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию](#)

[ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации](#)

[ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности](#)

[ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества](#)

[ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира](#)

[ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов](#)

[ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов](#)

[ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения](#)

[ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия](#)

[ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка](#)

[ГОСТ 25776-83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку](#)

[ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования](#)

[ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу](#)

[ГОСТ 30648.2-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка](#)

[ГОСТ Р 51474-99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами](#)

[ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52688-2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения](#)

[ГОСТ Р 52791-2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия](#)

[ОСТ 10 288-2001 Препараты ферментные молокосвертывающие](#)

[СанПиН 2.1.4.1074-2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества](#)

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 3 Определения

В настоящем стандарте использованы термины по [ГОСТ Р 52738](#), по [ГОСТ 17527](#) - пункт 5.9.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Раздел 4. (Исключен, [Изм. N 1](#)).

### 5 Общие технические требования

5.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

5.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

5.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3\*

---

\* Табл.2 исключена [Изм. N 1](#).

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %, не менее													
	обезжиренного, менее 1,8	2,0	3,0	3,8	4,0	5,0	7,0	9,0	12,0	15,0	18,0	19,0	20,0	23,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			16,0				14,0						
Массовая доля влаги, %, не более	80,0	76,0		75,0	73,0	70,0		65,0			60,0			
Кислотность, °Т, не более	240		230			220	210					200		
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4±2													

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.5 Микробиологические показатели продукта должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности - не менее  $10^6$ .

5.6 Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации.

5.2-5.6 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.7 Требования к сырью

5.7.1 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье не ниже второго сорта по [ГОСТ Р 52054](#);
  - молоко сухое по [ГОСТ Р 52791](#);
  - сливки сухие по [ГОСТ 1349](#);
  - масло сливочное несоленое по [ГОСТ 37](#);
  - закваски и бакконцентраты для творога, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по [1];
  - препараты ферментные по [ГОСТ Р 52688](#);
  - фермент сычужный по [4];
  - пепсин пищевой говяжий по [5], [6];
  - пепсин пищевой свиной по [7];
  - препараты ферментные по ОСТ 10 288-2001, [8];
  - кальций хлористый кристаллический фармакопейный по [9];
  - кальций хлористый двухводный по [10], [11];
- вода питьевая по [СанПиН 2.1.4.1074](#) (для рекомбинированного или восстановленного молока).  
(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.7.2 Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, [СанПиН 2.1.4.1074](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.7.3 Допускается использование другого сырья, по показателям качества и безопасности не уступающего требованиям, указанным в 5.7.1, 5.7.2, и разрешенного к применению в установленном порядке и не изменяющего природу продукта.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка потребительской тары - в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации со следующим дополнением:

- для продукта, изготовленного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "от... до..., в процентах";
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира.

5.8.2 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по [ГОСТ 14192](#) и [ГОСТ Р 51474](#): "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры" с указанием минимального и максимального значений температуры.

5.8.3 Маркировка многооборотной тары и транспортного пакета - в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.8.1-5.8.3 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.8.4 Информационные данные указывают на русском языке и дополнительно при необходимости на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации, а также иностранных языках.

## 5.9 Упаковка

5.9.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и/или технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов.

5.9.2 Транспортные пакеты формируют по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).  
(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.9.3 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или многооборотной тары без их деформации.

5.9.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества (не более 10 кг) - в соответствии с [ГОСТ 8.579](#).  
(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.9.5 Формирование групповой упаковки - в соответствии с [ГОСТ 25776](#).  
(Введен дополнительно, [Изм. N 1](#)).

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 26809](#).

6.2 Каждая партия продукта контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.  
(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6.3 Порядок и периодичность контроля за содержанием химических и микробиологических загрязнителей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу - по [ГОСТ 3622](#), [ГОСТ 26809](#).

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.2.

7.3 Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы нетто продукта - по [ГОСТ 3622](#).

7.4 Определение показателей эффективности термической обработки - по [ГОСТ 3623](#).  
(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.5 Определение кислотности - по [ГОСТ 3624](#).

7.6 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 3626](#).

7.7 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 5867](#).

7.8 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 23327](#), [ГОСТ 30648.2](#).  
(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.9 Определение содержания молочнокислых микроорганизмов - по [ГОСТ 10444.11](#).

7.10 Определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.11 Определение радионуклидов осуществляют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.12 Определение микробиологических показателей проводят методами, предусмотренными нормативными документами, и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.10-7.12 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Условия хранения и сроки годности продукта устанавливает изготовитель.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное).**

### **Библиография**

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(справочное)



[1] ТУ 9229-369-00419785-04 Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры. Технические условия

[2], [3] (Исключены, [Изм. N 1](#)).

[4] ТУ 9219-002-05331581-98 Фермент сычужный пищевой

[5] ТУ 9219-560-00419779-00 Пепсин пищевой говяжий

[6] ТУ 9219-564-00419779-00 Пепсин пищевой говяжий "НТ"

[7] ТУ 9219-560-00419779-00 Пепсин пищевой свиной

[8] ТУ 9219-004-05331581-98 Препараты ферментные  
молокосвертывающие

[9] Кальций хлористый кристаллический фармакопейный ГФ 10, 10 изд.

[10] ТУ 6-09-5077-83 Кальций хлористый двуводный

[11] ТУ 6-09-4711-81 Кальций хлористый двуводный

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Текст документа сверен по:

официальное издание

М.: ИПК Издательство стандартов, 2003

Редакция документа с учетом

изменений и дополнений

подготовлена АО "Кодекс"