



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# МОЛОКО ТА ВЕРШКИ СУХІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4273:2003

*Видання офіційне*

БЗ № 1 – 2004/28

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2004

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут харчової хімії та технології НАН України і Національна асоціація «Укрконсервмолоко» Міністерства аграрної політики України

ВНЕСЕНО: Міністерство аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: **С. Шульга**, канд. фіз.-мат. наук; **М. Кучінка**, канд. техн. наук; **Т. Бурикiна**; **Л. Ільченко**; **С. Калієвський**

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 26 грудня 2003 р. № 261 з 2005–10–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності ГОСТ 1349–85, ГОСТ 4495–87, ГОСТ 10970–87)

---

Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.

Держспоживстандарт України, 2004

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	3
4 Класифікація .....	3
5 Загальні технічні вимоги .....	3
6 Вимоги безпеки .....	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	9
8 Правила приймання .....	9
9 Методи контролювання .....	9
10 Зберігання та транспортування .....	10
11 Гарантії виробника .....	10
Додаток А Бібліографія .....	11
Додаток Б Харчова та енергетична цінність продуктів .....	11
Додаток В Код згідно з Державним класифікатором продукції .....	12



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**МОЛОКО ТА ВЕРШКИ СУХІ**

Загальні технічні умови

**МОЛОКО И СЛИВКИ СУХИЕ**

Общие технические условия

**MILK AND CREAM DRY**

General specification

---

Чинний від 2005-01-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на сухе знежирене молоко, сухе незбиране молоко та сухі вершки (далі по тексті — продукти), що виробляють, відповідно, з пастеризованого знежиреного молока (або суміші його з масляною), пастеризованого незбираного молока, пастеризованих вершків згущенням та подальшим висушуванням.

Продукти призначені для безпосереднього вживання в їжу, для реалізації в торговельній мережі та промислового перероблення.

Вимоги до безпеки продукції викладено у 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6; 5.7; 6.1; 6.2; 6.3; 6.4; 6.5; 7.1; 7.2; 7.3; 7.4.

Вимоги цього стандарту є обов'язковими.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2296–93 Національний знак відповідності. Форма, розміри і правила застосування

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3662–97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ 4324:2004 Молочна промисловість. Виробництво молочних консервів. Терміни та визначення понять

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.010–76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.2.007.0–75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

- ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями
- ГОСТ 745–79 Фольга алюминиевая. Технические условия
- ГОСТ 1341–84 Пергамент. Технические условия
- ГОСТ 2226–88 Мешки бумажные. Технические условия
- ГОСТ 5958–79 Фанерно-штампованные бочки. Технические условия
- ГОСТ 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия.
- ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия
- ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 9557–87 Поддон плоский деревянный размером 800 мм × 200 мм. Технические условия
- ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 12120–82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия
- ГОСТ 13357–87 Ящики дощатые для кондитерских изделий. Технические условия
- ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия
- ГОСТ 13479–82 Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия
- ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
- ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности
- ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия
- ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов
- ГОСТ 15102–75 Контейнер универсальный металлический закрытый, номинальной массой брутто 5,0 т. Технические условия
- ГОСТ 16337–77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия
- ГОСТ 17065–94 Барабаны картонные навивные. Технические условия
- ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
- ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
- ГОСТ 23651–79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка
- ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 25179–90 Молоко. Методы определения белка
- ГОСТ 26809–86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
- ГОСТ 26683–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия
- ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
- ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
- ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 29245–91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29246–91 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги

ГОСТ 29247–91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248–91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30305.2–95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)

ГОСТ 30305.3–95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности

ГОСТ 30305.4–95 Продукты молочные сухие. Методики выполнения измерений индекса растворимости.

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

У цьому стандарті використано терміни з відповідними визначеннями згідно з ДСТУ 2212 та ДСТУ 4324.

### **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

#### **4.1 Залежно від сировини, яку застосовують, виробляють:**

- сухе знежирене молоко;
- сухе незбиране молоко 20 % та 25 % жирності;
- сухі вершки.

**4.2 Залежно від способу сушіння** сухе знежирене молоко та сухе незбиране молоко 25 % жирності поділяють на;

- розпилювальне;
- плівкове.

**4.3 Сухе незбиране молоко 20 % жирності** виробляють тільки на розпилювальних сушильних установках.

**4.4 Залежно від органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників** сухе незбиране молоко та сухі вершки поділяють на вищий та перший ґатунки.

**4.5 Не дозволено вживати в їжу сухе незбиране молоко та сухі вершки першого ґатунку**, реалізувати в торговельній мережі. Таке молоко і вершки направляють на промислове перероблення.

### **5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**5.1 Продукти виготовляють відповідно до вимог цього стандарту з додержанням санітарних норм і правил згідно з технологічною та технічною документацією, затвердженою у встановленому порядку для конкретного виду продукту.**

**5.2 За органолептичними показниками продукти** повинні відповідати вимогам та нормам, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники продуктів

Назва показника	Характеристика				
	сухе знежирене молоко		сухе незбиране молоко		сухі вершки
	розпилювальне	плівкове	розпилювальне	плівкове	
Смак і запах	Властивий свіжому пастеризованому знежиреному молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Допускається присмак перепастеризації	Властивий перепастеризованому знежиреному молоку без будь-яких сторонніх присмаків і запахів	Властивий свіжому пастеризованому молоку без сторонніх присмаків і запахів	Властивий перепастеризованому (кип'яченому) молоку без сторонніх присмаків і запахів	Властивий пастеризованим вершкам, без сторонніх присмаків і запахів
Консистенція	Дрібнорозпилений сухий порошок	Сухий порошок з подрібнених плівок	Дрібний сухий порошок, який складається з агломерованих частинок сухого молока. Допускається незначна кількість грудочок, які легко розсипаються під час механічної дії	Мілкий сухий порошок з подрібнених плівок, який складається з агломерованих частинок сухого молока	Дрібний сухий порошок. Допускаються грудочки, які легко розпадаються під час механічної дії
Колір	Білий з світлим кремовим відтінком	Від світло-кремового до кремового	Білий з легким кремовим відтінком	Кремовий. Допускаються поодинокі пригорілі частинки	Білий з кремовим відтінком

**Примітка.** Допускається наявність окремих пригорілих частинок для сухого знежиреного молока в транспортній тарі і сухого незбираного молока першого ґатунку.

**5.3 За фізико-хімічними показниками** продукти повинні відповідати вимогам та нормам, що наведені в таблиці 2, 3, 4.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники сухого знежиреного молока

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	в спожитковій тарі	в транспортній тарі	
Масова частка вологи, не більше, %:			
— молока розпилювального	4,0	5,0	Згідно з ГОСТ 29246 Те саме
— молока плівкового	—	5,0	
Масова частка жиру, не більше, %	1,5	1,5	Згідно з ГОСТ 29247
Масова частка білка, не менше, %	32,0	—	Згідно з ГОСТ 25179
Масова частка лактози, не менше, %	50,0	—	Згідно з ГОСТ 29248 та Згідно з ГОСТ 30305.2



Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	в спожитковій тарі	в транспортній тарі	
Індекс розчинності сирого осаду, не більше, см <sup>3</sup> : — молока розпилювального — молока плівкового	0,2 —	0,4 1,5	Згідно з ГОСТ 30305.4  Те саме »
Кислотність, не більше, °Т	20,0	21,0	Згідно з ГОСТ 30305.3
Чистота, не нижче, група	I	II	Згідно з ГОСТ 29245

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники сухого незбираного молока

Назва показника	Норма				Метод контролювання
	20 % жирності в транспортній тарі	25 % жирності			
		розпилювального		плівкового	
		в спожитковій тарі	в транспортній тарі	в транспортній тарі	
Масова частка вологи, не більше, %	4,0	4,0	4,0	5,0	Згідно з ГОСТ 29246
Масова частка жиру, не менше, %	20,0	25,0	25,0	25,0	Згідно з ГОСТ 29247
Індекс розчинності сирого осаду, не більше, см <sup>3</sup> : — для вищого ґатунку — для першого ґатунку	0,3 0,4	0,1 —	0,3 0,4	0,3 1,5	Згідно з ГОСТ 30305.4  Те саме »
Кислотність, не більше, °Т	21,0	17,0	21,0	21,0	Згідно з ГОСТ 30305.3
Чистота, не нижче, група	II	I	II	II	Згідно з ГОСТ 29245

Таблиця 4 — Фізико-хімічні показники сухих вершків

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, не більше, %	4,0	Згідно з ГОСТ 29246
Масова частка жиру, не більше, %	42,0	Згідно з ГОСТ 29247
Індекс розчинності сирого осаду, не більше, см <sup>3</sup> — вищого ґатунку — першого ґатунку	0,2 0,6	Згідно з ГОСТ 30305.4  Те саме »
Кислотність, не більше °Т	20,0	Згідно з ГОСТ 30305.3

**5.4. За мікробіологічними показниками продукти повинні відповідати вимогам, що зазначені в таблиці 5.**

Таблиця 5 — Мікробіологічні показники продуктів

Назва показника	Норма						Метод контролювання
	сухе знежирене молоко		сухе незбиране молоко		сухі вершки		
	в спожитковій тарі	в транспортній тарі	вищий ґатунок	перший ґатунок	вищий ґатунок	перший ґатунок	
Кількість мезофільних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше	$1,0 \cdot 10^5$	$5,0 \cdot 10^4$	$5,0 \cdot 10^4$	$7,0 \cdot 10^4$	$5,0 \cdot 10^4$	$7,0 \cdot 10^4$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок в 0,1 г продукту	Не допускається						Те саме
Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту	Не допускається						Інструкція 1135

**5.5 Вміст токсичних елементів** в продуктах повинен відповідати нормам установленим МОЗ України, що зазначені в таблиці 6.

Таблиця 6 — Вміст токсичних елементів в продуктах

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Токсичні елементи, не більше, мг/кг		
свинець	0,1*	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
миш'як	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	1,0	Згідно з ГОСТ 26931
цинк	5,0	Згідно з ГОСТ 26934
Мікотоксини, не більше, мг/кг:	не допускається	MP № 4082
афлотоксин M <sub>1</sub>	< 0,0005	Те саме
Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г	< 0,01	MP 3049
пеніцилін, од/г	< 0,01	Те саме
стрептоміцин, од/г	< 0,5	»
Гормональні препарати, мг/кг:	не допускається	MP № 2944
діетилстильбестрол, естрадіол 17β	0,0002	MP № 3208

\* Примітка. У перерахуванні на вихідний продукт.

**5.6 Вміст пестицидів у продуктах** не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

**5.7 Вміст радіонуклідів у продуктах** не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР-97 [15].

### **5.8 Вимоги до сировини та матеріалів**

**5.8.1** Для виробництва сухого знежиреного молока використовують таку сировину:

- молоко коров'яче незбиране не нижче 2-го ґатунку згідно з ДСТУ 3662;
- молоко знежирене кислотністю не більше ніж 20 °Т, не нижче 2-го ґатунку, отримане сепаруванням коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662;
- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла, кислотністю не більше ніж 20 °Т, згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1].

**5.8.2** Для виробництва молока незбираного сухого використовують таку сировину:

- молоко коров'яче незбиране не нижче 2-го ґатунку згідно з ДСТУ 3662;
- молоко знежирене кислотністю не більше ніж 20 °Т, одержане з коров'ячого молока не нижче 2-го ґатунку згідно з ДСТУ 3662
- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла, кислотністю не більше ніж 20 °Т, згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1].
- вершки з масовою часткою жиру не більше ніж 40 % і кислотністю плазми не більше ніж 26 °Т, не нижче 2-го ґатунку, отримані сепаруванням коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662;

**5.8.3** Для виробництва вершків сухих використовують таку сировину:

- молоко коров'яче згідно з ДСТУ 3662;
- вершки з масовою часткою жиру не більше ніж 40 % і кислотністю плазми не більше ніж 24 °Т, не нижче 2-го ґатунку, отримані сепаруванням коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662;
- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла кислотністю не більше ніж 20 °Т згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1].

**5.8.4** Кожну партію сировини і матеріалів, що надходить для виробництва продуктів, супроводжують документом про якість встановленої форми

**5.8.5** Для виробництва продуктів необхідно використовувати сировину, в якій масова частка токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, мікробіологічні показники не перевищують максимально допустимі рівні, встановлені МОЗ України.

**5.8.6** Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати значень, встановлених ДР-97 [15].

### **5.9 Маркування**

**5.9.1** Маркують продукти у спожитковій тарі згідно з ГОСТ 23651 з обов'язковим зазначенням:

- загальної назви продукту;
- маси нетто;
- даних про харчову та енергетичну цінність;
- дати виготовлення, кінцевого терміну реалізації або терміну придатності до споживання;
- умов зберігання;
- знака відповідності згідно з ДСТУ 2296;
- нанесення штрих-коду EAN згідно з ДСТУ 3147.

**5.9.2** Транспортне маркування необхідно виконувати згідно з ГОСТ 23651 з нанесенням маніпуляційного знака «Оберігати від вологи» згідно з ГОСТ 14192.

**5.9.3** Маркують державною мовою.

**5.9.4** У разі постачання продуктів на експорт — маркують згідно з вимогами договору-контракту.

### **5.10 Пакування**

**5.10.1** Пакують продукт згідно з ГОСТ 23651.

**5.10.2** Для пакування продуктів використовують:

Спожиткову тару:

- металеві, скомбіновані та інші банки згідно з ГОСТ 12120, ГОСТ 13479 , ГОСТ 5981;

— пачки для сипучих продуктів згідно з чинною нормативно-технічною документацією [2], або іншої нормативної документації, з внутрішнім герметичним пакетом з алюмінієвої фольги згідно з ГОСТ 745, паперу, лавсану, целофану згідно з ГОСТ 7730 або іншого скомбінованого полімерного матеріалу, який має дозвіл МОЗ України.

Транспортну тару:

— паперові чотири- та п'ятишарові мішки марки НМ згідно з ГОСТ 2226 з мішками-вкладишами з поліетилену;

— фанерно-штамповані бочки згідно з ГОСТ 5958 з мішками-вкладишами з поліетилену, пергаменту згідно з ГОСТ 1341, целофану згідно з ГОСТ 7730;

— ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516 з мішками-вкладишами з поліетилену;

— картонні ящики згідно з ГОСТ 13515 з мішками-вкладишами з поліетилену;

— дощаті ящики згідно з ГОСТ 13358 з мішками-вкладишами з поліетилену;

— картонні навівні барабани згідно з ГОСТ 17065 з мішками-вкладишами з поліетилену згідно з ГОСТ 10354.

Мішки-вкладиші з поліетилену повинні відповідати вимогам ГОСТ 19360 або іншій нормативній документації, а також виготовлятися з плівки марки М згідно з ГОСТ 10354, товщиною від 0,04 мм до 0,08 мм з нестабілізованого поліетилену високого тиску згідно з ГОСТ 16337 марки 15802-020 або інших марок, які мають дозвіл МОЗ України для пакування молочних продуктів. Горловину мішка-вкладиша термозварюють або щільно перев'язують подвійним вузлом з перегином.

Дозволено використовувати іншу спожиткову транспортну тару, а також інші номінальні вмістища, дозволені до використання МОЗ України, які забезпечують якість продуктів протягом терміну придатності до споживання.

**5.10.3** Продукти в банках пакують в ящики згідно з ГОСТ 13358, або в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516.

Продукти в спожитковій тарі пакують в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512; ГОСТ 13513; ящики з картону згідно з ГОСТ 13515; дощаті ящики згідно з ГОСТ 13357, ГОСТ 13358.

**5.10.4** Допустимі відхили маси нетто в пакувальній одиниці фасованого продукту нормується згідно з рекомендаціями Р 50-056 [16].

**5 11** Маса нетто продуктів в пакувальній одиниці наведена в таблиці 7.

Таблиця 7 — Маса нетто продуктів в пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилу Т від номінального значення	
	%	г
250	—	9,0
400	3,0	—
500	—	15,0

## 6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

**6.1** Під час виробництва продуктів треба дотримуватись вимог безпеки, що встановлені в ГОСТ 12.3.002, ДСП 4.4.4011 [4], МБТ і СН 5061 [11], інструкції 14.4.4.077 [13].

**6.2** Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

**6.3** Електробезпека — згідно з ГОСТ 12.2.007.0.

**6.4** Вибухова безпека — згідно з ГОСТ 12.1.010.

**6.5** Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

## 7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Повітря робочої зони і виробничих приміщень згідно з вимогами ГОСТ 12.1.005.

7.2 Контролюють викиди в атмосферу згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02.

7.3 Стічні води під час виробництва продукту очищають відповідно до СанПиН 4630 [6].

7.4 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами відповідно до СанПиН 42-128-4690 [5].

## 8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

8.1 Продукти приймають партіями

8.2 Визначають партію та об'єм вибірки продукту згідно з ГОСТ 26809.

8.3 На кожен партію продукту оформляють посвідчення якості, в якому зазначають:

- дату і номер посвідчення;
- назву та юридичну адресу підприємства-виробника;
- повну назву продукту та номер партії;
- кількість місць та масу нетто;
- дані результатів аналізів показників відповідно до 5.1 цього стандарту;
- дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.4 Щоб визначити відповідності якості продуктів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний та періодичний контроль.

8.5 Приймальному контролю підлягає кожна партія продукту за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, якістю пакування і маркування.

8.6 Контролюють вміст білку та лактози в продуктах один раз на квартал.

Періодичність контролювання за параметрами безпеки встановлюють відповідно до МР 4.4.4-108 [12].

8.7 Аналізують на патогенні мікроорганізми в порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими МОЗ України у встановленому порядку.

8.8 У разі незадовільних результатів контролювання хоча б за одним з показників повторно аналізують подвійний об'єм вибірки, взятої з тієї самої партії продукту.

Результати повторних аналізів поширюються на всю партію.

У разі незадовільного повтору аналізів, партію продукту бракують повністю.

## 9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Щоб визначити показники якості та безпеки продуктів використовують такі методи:

- відбирання зразків продукту і готування їх до аналізування — згідно з ГОСТ 26809
- визначання органолептичних показників продукту — згідно з ГОСТ 29245;

фізико-хімічні показники:

- масова частка вологи — згідно з ГОСТ 29246;
- масова частка жиру — згідно з ГОСТ 29247;
- індекс розчинності — згідно з ГОСТ 30305.4;
- кислотність — згідно з ГОСТ 30305.3;
- група чистоти — згідно з ГОСТ 29245;
- масова частка білка — згідно з ГОСТ 25179;
- масова частка лактози — згідно з ГОСТ 29248; ГОСТ 30305.2;

— токсичні елементи — згідно з ГОСТ 26929, ГОСТ 30178 та відповідно до таблиці 4 цього стандарту;

— афлатоксин М<sub>1</sub> — згідно з МР 4082 [10];

— пестициди — згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3];

— мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми і бактерії групи кишкових паличок — згідно з ГОСТ 9225;

— патогенні мікроорганізми — згідно з інструкції 1135 [14];

— антибіотики — згідно з МР 3049 [8];

гормональні препарати:

— діетилстильбестрол згідно з МР 2944 [7];

— естрадіол-17β — згідно з МР 3208 [9].

Визначають вміст радіонуклідів згідно з методами, затвердженими МОЗ України у встановленому порядку.

**9.2** Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимогам цього стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

## **10 ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ**

### **10.1 Зберігання**

#### **10.1.1** Продукти зберігають:

— сухе знежирене молоко та сухі вершки за температури від 0 °С до 10 °С та відносної вологості повітря не вищій ніж 85 % не більше 8 міс. з дати виготовлення;

— сухе незбиране молоко за температури від 1 °С до 10 °С та відносної вологості не вищій ніж 85 % не більше 8 міс. з дати виготовлення.

На підприємствах-виробниках допускається зберігати продукти в закритих складах:

— сухе знежирене молоко за температури не вищій ніж 25 °С не більше 20 діб з дати, виготовлення;

— сухе незбиране молоко за температури не нижчій ніж 1 °С та не вищій ніж 20 °С не більше 15 діб з дня виготовлення;

— сухі вершки за температури від 0 °С до 20 °С не більше 15 діб з дати виготовлення.

### **10.2 Транспортування**

**10.2.1** Транспортують продукти всіма видами транспорту згідно з чинними правилами перевезень продуктів на певному виді транспорту і згідно з правилами транспортних організацій.

**10.2.2** Транспортувати продукти залізничним або автомобільним транспортом дозволено у разі використання засобів пакування згідно з ГОСТ 26683 і засобів кріплення згідно з ГОСТ 21650 або універсальних металевих контейнерів згідно з ГОСТ 15102.

**10.2.3** У разі формування транспортних пакетів використовують плоскі дерев'яні піддони згідно з ГОСТ 9557.

**10.2.4** Ящики з продуктом складають на піддони згідно з ГОСТ 24597.

## **11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**11.1** Виробник гарантує відповідність продуктів вимогам цього стандарту у разі дотримання умов зберігання і транспортування.

**11.2** Гарантійний термін зберігання — відповідно до 10.1 цього стандарту.

ДОДАТОК А  
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 ТУ У 46.39.079–96 Маслянка-сировина. Технічні умови
- 2 ТУ 10.10.684–88 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов для пищевой продукции
- 3 ДСанПіН № 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферного повітрі, воді водоймищ, ґрунті
- 4 ДСП 4.4.4011–98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств
- 5 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы охраны территорий населенных мест
- 6 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения
- 7 МР № 2944–83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбестрола в продуктах животноводства
- 8 МР № 3049–84 Методические рекомендации по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- 9 МР № 3208–85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства
- 10 МР № 4082–86 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
11. МБТ и СН № 5061–89 от 01.08.89 Медико-биологические требования, санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 12 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки
- 13 Інструкція 14.4.4.077 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.01 № 140
- 14 Інструкція 1135–73 Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях
- 15 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді
- 16 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості.

ДОДАТОК Б  
(довідковий)**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА  
ЦІННІСТЬ ПРОДУКТІВ  
(в 100 г продукту)**

Таблиця Б.1

Назва продукту	Харчова цінність, г			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Сухе незбиране молоко	26,0	25,0	37,5	479,0
Сухе знежирене молоко	32,0	1,5	50,0	341,5
Сухі вершки	23,0	42,0	26,3	573,2

ДОДАТОК В  
(довідковий)

**КОД ЗГІДНО З ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ  
ПРОДУКЦІЇ**

Таблиця В.1 — Код ДКПП згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Сухе молоко та сухі вершки	15.51.20.700

---

67.100.10

**Ключові слова:** сухе молоко, сухі вершки, маслянка, показники якості, вимоги безпеки, правила приймання, методи контролювання, умови зберігання, гарантії виробника.

---

Редактор **О. Чихман**  
Технічний редактор **О. Касіч**  
Коректор **Т. Нагорна**  
Верстальник **Л. М'яківська**

---

Підписано до друку 22.12.2004. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2