

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК
ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ
(ГНУ ВНИИМС)

ОКП 92 2510

ОКС 67.100.30

СОГЛАСОВАНО
Санитарно-эпидемиологическое
заключение
№ 77.99.55.922.Т.000840.04.09
от 07.04.2009 г.,
выданное Федеральной службой
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГНУ ВНИИМС
Ю. Я. Свириденко
«24» 1009 2009 г.



№ 065209

Учетный экземпляр
для ООО ПКФ "Атлантис-
Тик"

Изменение № 2
ТУ 9225-129-04610209-2003
СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ

Дата введения в действие - 24.04.2009 г.

РАЗРАБОТАНО
ГНУ ВНИИМС
Заместитель директора
по научной работе

Н.Н. Ожгихина
Н.Н. Ожгихина

Зав. отделом сыроделия

В.А. Мордвинова
В.А. Мордвинова

Ведущий научный сотрудник
отдела сыроделия

И.А. Роздов
И.А. Роздов

Зав. сектором стандартизации,
нормирования и метрологии

Н.Н. Оносовская
Н.Н. Оносовская

г. Углич

Ярославской обл.

2009



По всему тексту технических условий заменить слова: «органами Госсанэпидслужбы России» на «органами Роспотребнадзора».

Раздел 1. Заменить ссылку: ГОСТ Р 52176 на «в Федеральном законе №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ГОСТ Р 52738 и ГОСТ Р 52686».

Пункт 2.1 изложить в новой редакции:

«2.1 Сыры должны соответствовать требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ГОСТ Р 52686 и настоящих технических условий и изготавливаться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

Фасование сыров должно осуществляться на предприятиях-изготовителях».

Подпункт 2.2.1. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 1

Форма сыра	Масса, г
Брусочек или сектор	От 25 до 2500 включ.
Ломтики или в тертом виде	От 25 до 500 включ.

Пункт 2.2.2. Таблица 2. Первую строку изложить в новой редакции:

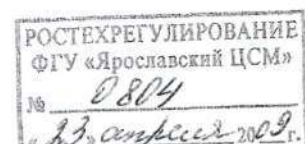
Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики
Внешний вид	Упаковочный материал плотно прилегает к поверхности сыра при вакуумном способе упаковки, при упаковывании в модифицированной атмосфере – неплотное прилегание упаковочного материала. При комбинированном способе упаковывания допускается равномерное со всех сторон волнообразное деформирование упаковочного материала на индивидуальных упаковочных единицах. После удаления упаковочного материала поверхность сыра чистая при всех способах упаковывания, допускается некоторое увлажнение поверхности сыра под упаковочным материалом

Пункт 2.2.4. Заменить слова: «СанПиН 2.3.2.1078 (индекс 1.2.6.1)» на «Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Пункт 2.2.5. Заменить слова: «СанПиН 2.3.2.1078 (индекс 1.2.6, 1.2.1, 1.2.2)» на «Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Пункт 2.3 дополнить абзацем:

«Для обеспечения срока годности фасованного продукта более 25 сут к фасованию допускаются сыры высшего сорта».



Пункты 3.1 и 3.2 изложить в новой редакции:

«3.1 Маркировка потребительской тары

Информацию для потребителей, соответствующую требованиям законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ГОСТ Р 52686, наносят на упаковочную единицу сыра с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

На каждую упаковочную единицу сыра наносят следующую информацию:

- наименование сыра.

Наименование может быть дополнено ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя;

- массовая доля жира в процентах;

- массовую долю жира в пересчете на сухое вещество в процентах;

- наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- масса нетто сыра;

- состав сыра с указанием вида основной заквасочной микрофлоры и природы происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;

- пищевая и энергетическая ценность, приведенная в соответствующих нормативных и/или технических документах;

- условия хранения;

- дата производства (изготовления) и дата упаковки;

- срок годности;

- обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован конкретный вид сыра и настоящих технических условий;

- информация о подтверждении соответствия.

Дату производства (изготовления) и дату упаковки наносят любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

3.2 Маркировка транспортной тары

На каждую единицу транспортной тары, в которую уложен сыр, наносят следующую информацию:

- наименование сыра;

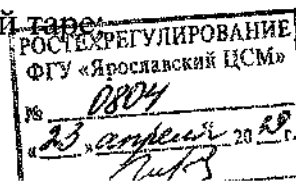
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу нетто;

- массу брутто;

- количество упаковочных единиц в транспортной таре;



- масса нетто потребительской тары;
- срок годности;
- дату производства (изготовления) и дату упаковки;
- условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован конкретный вид сыра и настоящих технических условий;
- номер партии;
- информацию о подтверждении соответствия;
- манипуляционные знаки - "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги" по ГОСТ 14192».

Раздел 3 дополнить пунктом - 3.3:

«3.3 Маркировку на транспортную тару наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение.

Допускается проставление недостающих реквизитов штемпелем или другим приспособлением, обеспечивающим четкое их прочтение».

Пункт 4.1 после слова «бруски» дополнить словом: «сектора».

Пункты 6.2-6.6 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждую партию сыра, отпускаемого с предприятия, проверяют на соответствие требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ГОСТ Р 52686, настоящих технических условий и оформляют сопроводительным документом, подтверждающим соответствие сыра установленным требованиям, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование сыра;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии и дату отгрузки;
- массу нетто;
- количество упаковочных единиц;
- дату производства (изготовления) и дату упаковки;
- информацию о соответствии качества и безопасности сыра требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и документов, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- условия хранения;
- срок годности;

- обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован конкретный вид сыра и настоящих технических условий.

6.3 Приемосдаточные испытания проводят на соответствие требованиям настоящих технических условий методом выборочного контроля для каждой партии сыра по качеству упаковки (раздел 4) и правильности нанесения маркировки (раздел 3); по форме и массе упаковочной единицы (пункт 2.2.1); органолептическим (пункт 2.2.2) и химическим (пункт 2.2.3) показателям.

6.4 Периодические испытания по микробиологическим показателям (пункт 2.2.4); по содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов (пункт 2.2.5) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля, разработанной предприятием-изготовителем с учетом рекомендаций МР 2.3.2.2327 и Инструкции по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности.

6.5 При производстве фасованных сыров необходимо проводить санитарно-гигиенический контроль смывов с полок, стеллажей, вакуум-упаковочной машины, столов для фасовки, инвентаря с площади 100 см², нормы которого приведены в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Контролируемый показатель	Норма	Рекомендуемая периодичность контроля
БГКП	Отсутствие	1 раз в 10 дней
КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Не более 100	Проводят в случае появления признаков поверхностного плесневения сыров и при снижении их хранимостности 1 раз в 5 дней
Плесневые грибы, КОЕ/см ³	Отсутствие	

6.6 Дополнительно проводят контроль воздуха камер хранения и участка фасовки сыров на наличие плесневых грибов и дрожжей, нормы которого приведены в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Контролируемый показатель	Норма	Рекомендуемая периодичность контроля
КМАФАнМ, КОЕ	до 70	Стандартный контроль проводят 1 раз в 30 дней. В случае появления признаков поверхностного плесневения сыров или снижения их хранимостности проводится контроль 1 раз в 5 дней
Плесени, КОЕ	до 5	
Дрожжи, КОЕ	до 5	

Пункт 7.1. Исключить ссылку: МУК 4.1.985.

Пункты 7.2 и 7.3 изложить в новой редакции:

«7.2 Форму (пункт 2.2.1), качество упаковки (раздел 4) и правильность маркировки (раздел 3) определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

Определение массы сыра – по ГОСТ 3622 (пункт 2.23).

7.3 Определение органолептических показателей проводят при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого сыра (18 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622 (пункт 2.22)».

Пункт 7.4. После ссылки ГОСТ 5867 дополнить словами: «(раздел 2)»; дополнить абзацами:

«Обнаружение растительных жиров и масел в жировой фазе проводят по ГОСТ Р 51471.

Массовую долю консервантов определяют по ГОСТ Р 51460».

Пункт 7.5. Заменить ссылку: $\frac{\text{ГОСТ 30519}}{\text{ГОСТ Р 50480}}$ на ГОСТ Р 52814.

Пункт 7.6. Третий абзац после ссылки на ГОСТ Р 51766 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51962;

седьмой абзац. Исключить ссылку: ГОСТ Р 51600.

Пункт 7.7 исключить.

Пункт 7.8. Заменить нумерацию пункта: 7.8 на 7.7.

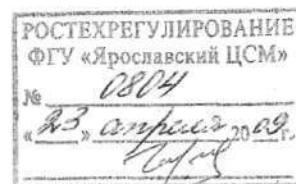
Пункт 8.1 изложить в новой редакции:

«8.1 Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование сыров в пакетированном виде – в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663».

Пункт 8.2. Заменить значения температуры и относительной влажности воздуха: 5 °С на 6 °С, 75 % на 80 %.

Пункт 8.3. Таблицу 3 изложить в новой редакции:



«Т а б л и ц а 5

В сутках

Наименование	Форма сыра	Масса сыра, г	Способ упаковки	Срок годности
Сыры полутвердые: Голландский брусковый и круглый, Костромской, Ярославский, Степной, Эстонский, Угличский, Российский, Российский молодой, Чеддер, Пошехонский, Голландский «ИТ», Костромской «ИТ», Пошехонский «ИТ», упакованные в пакеты «Амивак»	Брусок, сектор или ломтики	От 25 до 500 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	70
	Брусок или сектор	От 500 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом	90
Фасованные сыры	Брусок, сектор, ломтики или в тергом виде	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом, без вакуума или комбинированным способом	25
	Брусок, сектор или ломтики	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10



Приложение В. Перечень ссылочных документов. Заменить ссылку: $\frac{\text{ГОСТ 30519-97}}{\text{ГОСТ Р 50480-93}}$ на ГОСТ Р 52814-2007;

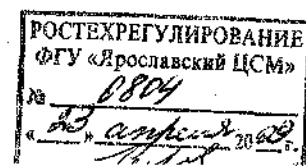
заменить ссылку и наименование: ГОСТ Р 52176-2003 Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения на ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения;

исключить ссылки и наименования:

ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51600-2000	Молоко. Методы определения антибиотиков
МУК 4.1.985-00	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методы автоклавной пробоподготовки;

дополнить ссылками и наименованиями:

ГОСТ Р 51460-99	Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов
ГОСТ Р 51471-99	Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией
ГОСТ Р 51962-2002	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ Р 52686-2006 MP 2.3.2.2327-08	Сыры. Общие технические условия Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов).





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
(гигиенический сертификат)

№ 77.99.55.922.Т.000840.04.09 ОТ 07.04.2009 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением (гигиеническим сертификатом) удостоверяется, что требования, установленные в проектной документации (указать наименование и адрес организации-разработчика):

Изменение № 2 к ТУ 9225-129-04610209-2003 "Сыры фасованные. Технические условия"

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИМС) 152613, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19, Российская Федерация

СООТВЕТСТВУЮТ (~~НЕ СООТВЕТСТВУЮТ~~)

требованиям Федерального закона от 12.06.2008 № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

Основанием для признания представленных документов являются (перечислить рассмотренные документы):

заключение ГУ НИИ питания РАМН № 72/э-142/и-09 от 22.01.2009 г.



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека



№ 014111