



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГНУ ВНИИМС

Россельхозакадемии

Ю.Я. Свириденко

«05» октября 2010 г.

Изменение № 1

**к СБОРНИКУ ТИПОВЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ
по производству мягких сыров,
утвержденному директором
ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии 30 декабря 2009 г.**

Дата введения в действие – 10.10.2010 г.

Пункт 3.4. Таблицу 3.2 дополнить примечанием:

«При упаковывании сыров в полимерные пакеты под вакуумом:

- внешний вид - упаковочный материал достаточно плотно облегает головку сыра и имеет минимальное количество складок, между ним и поверхностью сыра не образуется видимого воздушного пространства. Допускается наличие небольшого количества жидкости в упаковке».

Пункт 3.7. Таблицу 3.5 изложить в новой редакции.

Т а б л и ц а 3.5

Наименование потенциально опасного вещества		Допустимый уровень, мг/кг, не более
Токсичные элементы:	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,3
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
Микотоксины: (афлатоксин M ₁)		0,0005
Антибиотики:	Левомицетин (хлорамфеникол)	Менее 0,01 ед/г
	Тетрациклиновая группа	Менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	Менее 0,5 ед/г
	Пенициллин	Менее 0,01 ед/г
Пестициды (в пересчете на жир):	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ и его метаболиты	1,0
Радионуклиды:	Цезий-137	50 Бк/кг
	Стронций-90	100 Бк/кг

Подпункт 5.2.1. Второй абзац дополнить сноской: "* с 01.01.2011 г. ГОСТ Р 53503-2009";

третий абзац после слов "по ТУ 9811-152-04610209-2004" дополнить сноской: "* с 01.01.2011 г. ГОСТ Р 53435-2009".

Подпункт 17.1.1. Восьмой абзац после слова «микробиологии» дополнить словами: «(по усмотрению производителя)».

Подпункт 17.2.3.4. После слов "При упаковывании в пакеты «Амивак»" дополнить словами: "и «Амивак МВЛ», изготавливаемых по ТУ 2297-007-27147091-2000,".

Подпункт 17.3.6. Таблицу 17.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 17.1

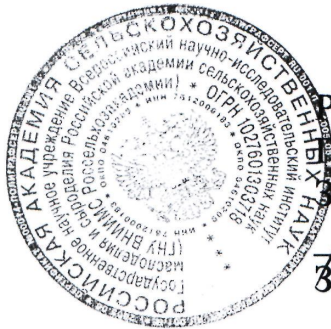
В сутках

Наименование сыра	Срок годности сыра			
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно упакованного		
		в пакеты многослойные «Амивак»	в пакеты многослойные «Амивак МВЛ»	в другие упаковочные материалы
Русский камамбер	-	-	-	7
Любительский	-	25	-	7
Адыгейский	33	25	50	10
Моале	-	25	-	2
Останкинский	-	25	-	5
Клинковский	-	25	-	1,5

Частные типовые технологии. Сыр Адыгейский.

Подпункт 3.11.3 дополнить абзацем:

"Срок годности сыра, упакованного в полимерные пакеты «Амивак МВЛ» под вакуумом, хранящегося при температуре (4 ± 2) °С, – 50 сут с даты изготовления".



РАЗРАБОТАНО
В НИИ ИМС

Зам. директора по научной работе
[Signature] Н.Н. Ожгихина

Зав. отделом сыроделия

[Signature] В.А. Мордвинова

Ведущий научный сотрудник
отдела сыроделия

[Signature] И.А. Роздов
Научный сотрудник отдела сыроделия

[Signature] Е.А. Орлова

Научный сотрудник отдела сыроделия

[Signature] Е.А. Большакова

Зав. сектором стандартизации,
нормирования и метрологии

[Signature] Н.Н. Оносовская