

СОГЛАСОВАНО

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Санитарно-эпидемиологическое
заключение

№ 77.99.02.922.Т.000432.03.06

от 10.03.2006 г.



ПРЕДВЕРЖДАЮ

Директор ГНУ ВНИИМС

Ю.Я.Свириденко

2006 г.



*Судебный экземпляр
ООО "Атлантис - Лак"*

Изменение № 16

**к Сборнику технологических инструкций
по производству твердых сычужных сыров,
утвержденному Госагропромом СССР 23 декабря 1987 г.**

Дата введения – 15.03.2006 г.

Сборник дополнить разделом –1а (после раздела 1):
«1а ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ»

1а.1 По микробиологическим показателям сыры должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 (индекс 1.2.6.1), указанным в таблице 1а.

Т а б л и ц а 1а

Наименование показателя		Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,001
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25
	<i>L. monocytogenes</i>	25
<i>S. aureus</i> , КОЕ/г, не более		500

1а.2 По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов сыры должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 (индексы 1.2.6, 1.2.1, 1.2.2), указанным в таблице 2а.

Т а б л и ц а 2а

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,3	
	Кадмий	0,2	
	Ртуть	0,03	
Микотоксины (афлатоксин М ₁)		0,0005	
Антибиотики*	Левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
	Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	Стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
Пестициды**	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ -изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
Радионуклиды	Цезий-137	50	Бк/кг
	Стронций-90	100	то же
* При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г проводится по активности стандарта			
** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12, 3.13 СанПиН 2.3.2.1078-01).»			

Раздел 15. Пункт 15.3 дополнить абзацем:

«Упаковывание сыров проводят в соответствии с требованиями, установленными в нормативных и технических документах на конкретное наименование сыра».

Пункт 15.4. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Маркирование сыров проводят по ГОСТ Р 51074-2003 с учетом требований, указанных в нормативных и технических документах на конкретное наименование сыра, включая требования к манипуляционным знакам, указывающим на способы обращения с грузом по ГОСТ 14192-96».

Частная технология. Сыры с низкой температурой второго нагревания.
Голландский брусковый сыр. Голландский круглый сыр. Костромской сыр. Ярославский сыр. Степной сыр. Эстонский сыр. Угличский сыр.

Раздел 5 указанных частных технологий сыров дополнить абзацем:

«Срок годности сыра, требования к которому регламентированы ГОСТ 7616-85, упакованного в пакеты многослойные «Амивак» под вакуумом и хранящегося при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$, – 120 сут с момента окончания процесса созревания».



РАБОТАНО

ГНУ ВНИИМС

Заместитель директора по научной работе

Г.Д. Перфильев
Зав. отделом сыроделия

И.А. Шергина
Ведущий научный сотрудник
отдела сыроделия

И. А. Роздов
Аспирант ВНИИМС

Н.И. Иванина
И.о. зав. сектором стандартизации,
нормирования и метрологии

Н.Н. Оносовская