

Версія №2 від 24 вересня 2008 року.
НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МОЛОКО КОРОВ'ЯЧЕ ПИТНЕ
Загальні технічні умови

МОЛОКО КОРОВЬЕ ПИТЬЕВОЕ
Общие технические условия

DRINKING COW MILK
General technical specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на молоко коров'яче питне (далі – питне молоко), що виробляють із молока-сировини коров'ячого, яке підлягало нормалізації, температурному обробленню, пакуванню до або після оброблення, охолодження до заданих режимів та призначене для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності питного молока викладено у 5.2.3 – 5.2.5 та розділах 6 і 7.

1.3 Цей стандарт не поширюється на молоко вітамінізоване чи низьколактозне, призначене для спеціального дієтичного споживання.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

В цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять

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

ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

ДСТУ-П 4518:2006 Продукти харчові. Споживче маркування. Загальні правила

ДСТУ 3662:200X* Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови

* на розгляді

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та молочні продукти. Методи визначення густини

ДСТУ XXXX:200X* Молоко. Метод визначення чистоти

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та молочні продукти. Методи визначення температури і маси нетто

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та вершки. Методика визначення термостійкості за алкогольною пробою

ДСТУ XXXX:200X* Вершки-сировина. Технічні умови

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella*

ДСТУ IDF 122C:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка проб і розведень для мікробіологічного дослідження

[ДСТУ ISO 488:2007](#) Молоко. Визначання масової частки жиру. Жироміри Гербера (ISO 488:1983, IDT)

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб

[ДСТУ ISO 1211:2002](#) Молоко. Гравіметричний метод визначення вмісту жиру (контрольний метод) (ISO 1211:1999, IDT)

[ДСТУ ISO 3890-1:2007](#) Молоко та молочні продукти. Визначення залишків хлорорганічних сполук (пестицидів). Частина 1. Загальні поняття та методи екстрагування (ISO 3890-1:2000, IDT)

[ДСТУ ISO 3890-2:2007](#) Молоко та молочні продукти. Визначення залишків хлорорганічних сполук (пестицидів). Частина 2. Контрольні методи очищення первинних екстрактів та підтвердження очищення (ISO 3890-2:2000, IDT)

[ДСТУ ISO 8968-1:2005 \(IDF 20-1:2001\)](#) Молоко. Визначення вмісту азоту. Частина 1. Метод К'ельдаля (ISO 8968-1:2001, IDT; IDF 20-1:2001, IDT)

[ДСТУ ISO 8968-2:2005 \(IDF 20-2:2001\)](#) Молоко. Визначення вмісту азоту. Частина 2. Метод із використанням блоку для спалювання (макрометод) (ISO 8968-2:2001, IDT; IDF 20-2:2001, IDT)

[ДСТУ ISO 8968-3:2005 \(IDF 20-3:2004\)](#) Молоко. Визначення вмісту азоту. Частина 3. Метод із використанням блоку для спалювання (прискорений напівмікрометод) (ISO 8968-3:2004, IDT; IDF 20-3:2004, IDT)

[ДСТУ ГОСТ 30562:2003](#) Молоко. Визначення точки замерзання. Термісторний кріоскопічний метод

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБТ. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

* на розгляді

ГОСТ 12.1.009-76 Электробезопасность. Термины и определения (Електробезпека. Терміни та визначення)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устатковання виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.007.0-75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (Вироби електротехнічні. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.4.009-83 Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание (Пожежна техніка для захисту об'єктів. Основні види. Розміщення та обслуговування)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2493-75 Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия (Калій фосфорнокислий двозаміщений 3-водний. Технічні умови)

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбирання проб та підготування їх до випробувань)

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Метод определения пастеризации (Молоко та молочні продукти. Метод визначення пастеризації)

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Титриметричні методи визначення кислотності)

ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности (Молоко та молочні продукти. Методи визначення густини)

ГОСТ 4172-76 Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия (Натрій фосфорнокислий двозаміщений 12-водний. Технічні умови)

ГОСТ 5538-78 Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия (Калій лимоннокислий 1-водний. Технічні умови)

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Метод определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначення жиру)

ГОСТ 8218-89 Молоко. Метод определения чистоты (Молоко та молочні продукти. Методи визначення чистоти)

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізу)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукты харчові. Методи виявлення та визначення кількості *Staphylococcus aureus*)

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 22280-76 Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия (Натрій лимоннокислий 5,5-водний. Технічні умови)

ГОСТ 23327-78 Молоко. Методы определения общего белка (Молоко. Методи визначання загального білка)

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-обладнання. Типи, основні параметри і розміри)

ГОСТ 25101-82 Молоко. Метод определения точки замерзания (Молоко. Метод визначення точки замерзання)

ГОСТ 25179-90 Молоко. Методы определения белка (Молоко. Методи визначення білка)

ГОСТ 25228-82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе (Молоко та вершки. Метод визначення термостійкості за алкогольною пробой)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры (Молоко. Методи вимірювання температури)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов. (Сировина і продукти харчові. Підготування проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення міді)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення цинку)

[ГОСТ 28283-89](#) Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса (Молоко коров'яче. Метод органолептичної оцінки запаху та смаку)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначення *Staphylococcus aureus*)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені ДСТУ 2212.

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті та визначення позначених ними понять:

3.1 молоко-сировина коров'яче

Молоко, без вилучення та/або додавання до нього будь-яких речовин та/або певних складників, піддане попередньому фізичному очищенню від механічних домішок, охолодженню та призначене для подальшого перероблення

3.2 молоко коров'яче питне

Нормалізоване молоко, піддане температурному обробленню з подальшим охолодженням

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Питне молоко поділяють на такі види:

- молоко пастеризоване;
- молоко пряжене;
- молоко УВТ–оброблене (ультрапастеризоване);
- молоко стерилізоване.

4.2 Питне молоко залежно від масової частки жиру виробляють:

- нежирне;
- з масовою часткою жиру від 1 % до 6 %.

4.3 Коди продукції згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Питне молоко повинне відповідати вимогам цього стандарту. Його виробляють згідно з технологічними інструкціями, затвердженими у встановленому порядку, з дотриманням державних санітарних правил для підприємств молочної промисловості ДСП 4.4.4.011 [1].

5.2 Основні показники і характеристики

5.2.1 За органолептичними показниками питне молоко повинне відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники питного молока

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна рідина без осаду, пластівців білка та грудочок жиру
Смак і запах	Чисті, без сторонніх, не притаманних свіжому молоку присмаків та запахів, з легким присмаком пастеризації. Для пряженого і стерилізованого молока – виражений присмак пастеризації

Колір	Білий, рівномірний за всією масою, трохи з жовтуватим відтінком; для пряженого і стерилізованого молока – з кремовим відтінком; для нежирного – із злегка синюватим відтінком
-------	---

5.2.2 За фізико-хімічними показниками питне молоко повинне відповідати вимогам, наведеним в таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники питного молока

Показник	Норма	Методи контролювання
Масова частка жиру, %	Від 1,0 до 6,0 включ.	Згідно з ГОСТ 5867 або ДСТУ ISO 488, ДСТУ ISO 121
Масова частка білка, %, не менше ніж	2,8	Згідно з ГОСТ 23327 або ГОСТ 25179, або ДСТУ ISO 8968-1/IDF 20-1, або ДСТУ ISO 8968-2/IDF 20-2, або ДСТУ ISO 8968-3/IDF 20-3
Титрована кислотність, °Т, не більше ніж	21	Згідно з ГОСТ 3624
Густина, кг/м ³ , не менше ніж: – нежирного – з масовою часткою жиру 1 % – з масовою часткою жиру від 1,5 % до 3,5 % – з масовою часткою жиру від 4 % до 6 %	1030 1029 1027 1024	Згідно з ГОСТ 3625 або ДСТУ XXXX ¹
Чистота, група, не нижче ніж	I	Згідно з ГОСТ 8218 або ДСТУ XXXX ²
Фосфатаза	Відсутня	Згідно з ГОСТ 3623
Пероксидаза: – для пастеризованого – для пряженого, стерилізованого, УВТ-обробленого	Присутня Відсутня	Згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства, °С: – пастеризованого, пряженого – УВТ-обробленого, стерилізованого	4±2 Від 1 до 20	згідно з ГОСТ 26754 або ДСТУ XXXX ³
Примітка: для питного молока нежирного масову частку жиру не регламентують		

¹ ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методи визначення густини

² ДСТУ XXXX:200X Молоко. Метод визначення чистоти

³ ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто

5.2.3 За мікробіологічними показниками питне молоко повинне відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 – Мікробіологічні показники питного молока

Показник	Норма	Методи контролювання
----------	-------	----------------------

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) в 1,0 см ³ продукту, КУО, не більше ніж	1·10 ⁵	Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ XXXX:200X ¹
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,1 см ³	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ XXXX:200X ¹
Патогенні мікроорганізми в 25 см ³ продукту, зокрема: <i>Salmonella</i> <i>L.monocytogenes</i>	Не дозволено Не дозволено	Згідно з ДСТУ IDF 93 А Згідно з МВ № 559 [2]
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1,0 см ³ продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347 або ГОСТ 10444.2
Примітка 1. В молоці пряженому КМАФАМ повинно бути не більше ніж 2,5·10 ³ КУО/см ³ .		
Примітка 2. Молоко стерилізоване та УВТ-оброблене повинно задовільняти вимоги промислової стерильності (визначають за 11.5).		

5.2.4 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів в питному молоці не повинен перевищувати гранично допустимі рівні, передбачені СанПіН 42-123-4089 [3] та МБТ и СН № 5061 [4] і зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 – Гранично допустимі рівні токсичних елементів і мікотоксинів

Показник	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Методи контролювання
Токсичні елементи:		Згідно з 11.10
Свинець	0,1	Або згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,03	Або згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,5	Або згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,005	Або згідно з ГОСТ 26927
Цинк	5,0	Або згідно з ГОСТ 26934
Мікотоксини:		
Афлатоксин В1	не дозв. (<0,001)	Згідно з МВ № 4082 [5]
Афлатоксин М1	0,0005	Згідно з МВ № 4082 [5]

5.2.5 Вміст антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів у молоці питному не повинен перевищувати норми, передбачені МБТ и СН № 5061 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6], ГН 6.6.1.1-130 [7].

¹ ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання. На розгяді

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва питного молока пастеризованого та пряженого використовують таку сировину:

- молоко-сировину коров'яче не нижче першого гатунку, що має температуру замерзання не нижче мінус 0,520 °С згідно з ДСТУ 3662;

- молоко коров'яче знежирене, отримане з молока не нижче першого ґатунку згідно з ДСТУ 3662;
- вершки-сировину з масовою часткою жиру не більше 30 % не нижче вищого ґатунку згідно з ДСТУ XXXX¹.

5.3.2 Для виробництва стерилізованого та УВТ-обробленого молока використовують таку сировину:

- молоко-сировину коров'яче не нижче вищого ґатунку згідно з ДСТУ 3662 термостійкістю за алкогольною пробою не нижче третьої групи, що має температуру замерзання не нижче мінус 0,520 °С згідно з ГОСТ 25228 або ДСТУ XXXX²;
- молоко коров'яче знежирене, отримане з молока не нижче вищого ґатунку згідно з ДСТУ 3662, термостійкістю а алкогольною пробою не нижче третьої групи згідно з ГОСТ 25228 або ДСТУ XXXX²;
- вершки-сировину з масовою часткою жиру не більше 30 % не нижче вищого ґатунку згідно з ДСТУ XXXX¹, термостійкістю за алкогольною пробою не нижче третьої групи згідно з ДСТУ ГОСТ 25228 або ДСТУ XXXX².

Допустимо застосовувати:

- молоко-сировину коров'яче не нижче вищого ґатунку згідно з ДСТУ 3662 термостійкістю за алкогольною пробою не нижче четвертої групи згідно з ГОСТ 25228, термостійкість якого підвищують додаванням солей-стабілізаторів: калію лимоннокислого тризаміщеного 1-водного згідно з ГОСТ 5538, натрію лимоннокислого 5,5-водного згідно з ГОСТ 22280, натрію фосфорнокислого двозаміщеного 12-водного згідно з ГОСТ 4172 або калію фосфорнокислого двозаміщеного 3-водного згідно з ГОСТ 2493.

5.3.3 Сировина за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів повинна відповідати вимогам, встановленим у МБТ и СН № 5061 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6] та ГН 6.6.1.1-130 [7].

5.3.4 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

5.3.5 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів, призначених для виробництва молока питного, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

¹ ДСТУ XXXX:200X Вершки-сировина. Технічні умови. На розгляді

² ДСТУ XXXX:200X Молоко та вершки. Методика визначення термостійкості за алкогольною пробою. На розгляді

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва питного молока необхідно керуватись вимогами, встановленими ГОСТ 12.3.002.

6.2 Повітря робочої зони виробничих приміщень повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.3 Виробничі приміщення мають бути обладнані вентиляцією у відповідності до вимог СНиП 2.04.05 [8].

6.4 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, утворені під час виробництва питного молока, повинні підлягати очищенню та відповідати вимогам СанПиН 4630 [9].

7.2 Контроль за викидом шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [10].

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами повинна здійснюватись згідно з вимогами СанПиН 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Зміст маркування питного молока повинен відповідати вимогам ДСТУ-П 4518, а в спожитковому пакуванні містити такі позначення:

- назву продукту (власну назву – за наявності);
- вид молока (пастеризоване, пряжене, стерилізоване, УВТ-оброблене) із зазначенням масової частки жиру;
- назву, повну адресу і номер телефону підприємства-виробника і місце виготовлення;
- товарний знак виробника (за наявності);
- масу нетто одиниці пакування, г;
- склад продукту у порядку переваги складників;
- добавки харчові (у разі їх застосування);
- інформаційні дані про харчову (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до рецептури);
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності;
- номер партії;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари повинно містити:

- назву продукту (власну назву - за наявності);
- вид молока (пастеризоване, пряжене, стерилізоване, УВТ-оброблене) із зазначенням масової частки жиру;
- назву, повну адресу і номер телефону підприємства-виробника і місце виготовлення;
- товарний знак (за наявності);

- масу нетто однієї паковальної одиниці (для фасованої продукції), кг;
- кількість паковальних одиниць;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності;
- номер партії виробництва;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- маніпуляційні знаки згідно з ГОСТ 14192 «Вантаж, що швидко псується», «Оберігати від нагрівання» та «Верх».

8.3 Приклад умовного позначення під час замовлення:

Молоко “ _____ ” пастеризоване нежирне згідно з ДСТУ 2661:200Х; (власна назва за наявності)

Молоко “ _____ ” пряжене 4,0 % згідно з ДСТУ 2661:200Х; (власна назва за наявності)

Молоко “ _____ ” стерилізоване 1,5 % жиру згідно з ДСТУ 2661:200Х; (власна назва за наявності)

Молоко “ _____ ” УВТ – оброблене 6,0 % жиру згідно з ДСТУ 2661:200Х. (власна назва за наявності)

8.4 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової та транспортної тари способом, який забезпечує чіткість його читання.

8.5 У разі постачання на експорт, додаткові вимоги щодо маркування зазначають у договорі – контракті.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Молоко пастеризоване та пряжене пакують масою нетто від 200 г до 1000 г у спожиткове пакування: стаканчики з полістирольної стрічки та інших матеріалів, паперові пакети типу “Пюр-Пак”, пакети з поліетиленової плівки з внутрішнім чорним покриттям, пляшки з полімерних матеріалів та інше спожиткове пакування вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, дозволених для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров’я України.

9.2 Молоко стерилізоване та УВТ-оброблене пакують масою нетто від 200 г до 1000 г у спожиткове пакування: пакети з комбінованого матеріалу або з поліетиленової плівки з внутрішнім чорним покриттям, пакети типу “Тетра-Брік-Асептик” або “Тетра-Фино-Асептик” та інше спожиткове пакування вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, дозволених для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров’я України.

9.3 Молоко питне у спожитковому пакуванні укладають у транспортну тару: груповому пакуванні (блоками) у термозсідальну плівку згідно з ГОСТ 25951, лотки з вічками згідно з ГОСТ 9142, ящики картонні, полімерні або дротяні згідно з чинними нормативними документами або в інші види тари, що дозволені для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

9.4 Спожиткову і транспортну тару потрібно закривати способом, який гарантує зберігання питного молока відповідно до 10.2 цього стандарту.

9.5 Допустимі відхилення маси нетто пакувальної одиниці напівфабрикатів нормують згідно з Р 50-056 [12] і зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 – Допустимі від'ємні відхилення маси нетто

Номінальні значення кількості продукції в одиниці фасування, г	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення, одиниця виміру	
	%	г
Від 200 до 300 вкл.	-	9,0
Понад 300 до 500 вкл.	3,0	-
Понад 500 до 1000 вкл.	-	15,0
Примітка. Допустимі плюсові відхилення маси нетто не нормують		

У транспортній тарі допускають відхилення маси нетто молока питного $\pm 1,0$ %.

9.6 Маса брутто транспортного пакування – не більше ніж 20 кг.

9.7 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Молоко питне дозволено перевозити всіма видами транспорту в критих транспортних засобах або авторефрижераторах згідно з чинними правилами перевезення вантажів, що швидко псуються.

Допустимо перевозити молоко питне відкритим автотранспортом за умови обов'язкового накриття продукту брезентом чи матеріалом, що замінює його.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Молоко пастеризоване та пряжене зберігають за температури (4 ± 2) °С:

- для пастеризованого та пряженого молока – не більше ніж 72 год.
- для пастеризованого та пряженого молока, отриманого внаслідок спеціального оброблення (бактофугування сирого молока, пастеризації понад 95 °С, подвійної пастеризації тощо) – не більше ніж 7 діб.

10.2.2 Молоко стерилізоване та УВТ-оброблене зберігають за відсутності сонячного світла і температури від 1 до 20 °С:

- для молока УВТ-обробленого – не більше ніж 45 діб;
- для молока стерилізованого – не більше ніж 90 діб.

10.2.3 Строки придатності питного молока може встановлювати виробник самостійно (залежно від якості сировини, рівня технології виробництва, характеристик обладнання, умов фасування та властивостей пакувальних матеріалів) за умови відповідності питного молока вимогам цього стандарту та погодження цих строків з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

Встановлення строків придатності для молока, що підлягало високотемпературній пастеризації, стерилізованого та УВТ-обробленого проводять згідно вимогам 11.13.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання та готування проб до випробувань проводять згідно з ДСТУ 4834, або ДСТУ ISO 707, або ДСТУ ISO 5538; готування зразків і розведень для мікробіологічних досліджувань – згідно з ДСТУ IDF 122C або ГОСТ 9225, або ДСТУ XXXX¹.

11.2 Зовнішній вигляд, консистенцію, колір, якість пакування та маркування визначають візуально, смак і запах – органолептично та/або згідно з ГОСТ 28283.

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867, або ДСТУ ISO 121, або ДСТУ ISO 488; білка – згідно з ГОСТ 23327 або ГОСТ 25179, або ДСТУ ISO 8968-1/IDF 20-1, або ДСТУ ISO 8968 /IDF 20-2, або ДСТУ ISO 8968-3/IDF 20-3; титровану кислотність – згідно з ГОСТ 3624; густину – згідно з ГОСТ 3625 або ДСТУ XXXX²; ступінь чистоти – згідно з ГОСТ 8218 або ДСТУ XXXX³; точку замерзання – згідно з ДСТУ ГОСТ 30562 або ГОСТ 25101; термостійкість – згідно з ГОСТ 25228 або ДСТУ XXXX⁴; фосфатазу або пероксидазу – згідно з ГОСТ 3623; температуру – згідно з ГОСТ 26754 або ДСТУ XXXX⁵.

11.4 Масу нетто спожиткового пакування та масу бруutto транспортного пакування визначають згідно з ГОСТ 3622 або ДСТУ XXXX⁴.

11.5 Визначення промислової стерильності проводять згідно з **ГОСТ 9225** та/або ДСТУ XXXX¹.

11.6 Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок визначають згідно з ГОСТ 9225 та/або ДСТУ XXXX¹.

¹ ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання. На розгляді

² ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методи визначення густини. На розгляді

³ ДСТУ XXXX:200X Молоко. Метод визначення чистоти. На розгляді

⁴ ДСТУ XXXX:200X Молоко та вершки. Методика визначення термостійкості за алкогольною пробою. На розгляді

⁵ ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто. На розгляді

11.7 Визначення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella* проводять згідно з ДСТУ IDF 93A та методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

Визначення *Staphylococcus aureus* - згідно з ГОСТ 30347 та ГОСТ 10444.2; *Listeria monocytogenes* – за МВ № 559 [2].

11.8 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 або за методами відповідно до таблиці 4 (ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26930, ГОСТ 26927); готування проб - згідно з ГОСТ 26929. Визначення мікотоксинів - згідно з методичними вказівками № 4082 [5].

11.9 Вміст пестицидів визначають згідно з ДСТУ EN 1528-1, ДСТУ EN 12393-1, ДСТУ EN 12393-2, ДСТУ EN 12393-3, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6] або за методиками, затвердженими у встановленому порядку, антибіотиків – згідно з МУ № 3049 [13].

11.10 Визначення гормональних препаратів проводять згідно з методичними рекомендаціями № 2944 [14] та методичними рекомендаціями № 3208 [15].

11.11 Вміст цезію ^{137}Cs визначають згідно з МУ № 5778 [16], стронцію ^{90}Sr згідно з МУ № 5779 [17].

11.12 Дозволено застосовувати інші стандартні методики, методи та засоби вимірювання, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення відповідно до чинного законодавства України.

11.13 Визначення строків придатності згідно 10.2.3 проводять на підставі аналізу відповідності питного молока показникам згідно таблиці 1 та вимогам 11.5.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Питне молоко приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірки та відбирання проб проводять згідно з ДСТУ 4834 (стосовно питного молока), або ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію питного молока супроводжують документом, що підтверджує її безпечність та якість.

12.3 Для визначення відповідності якості питного молока вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання кожної партії.

12.4 Приймальне контролювання кожної партії проводять за органолептичними, фізико-хімічними показниками (окрім масової частки білка), температурою, масою нетто паковальної одиниці, якістю пакування і маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють масову частку білка не рідше 1 разу на місяць; мікробіологічні показники: кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерій групи кишкових паличок – не рідше одного разу на тиждень в пастеризованому та пряженому молоці та не рідше двох разів на тиждень в УВТ-обробленому та стерилізованому молоці.

12.6 Визначення промислової стерильності молока стерилізованого та УВТ-обробленого проводять під час виникнення розбіжностей в оцінці органолептичних показників, а також на вимогу контролюючої організації.

12.7 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду *Salmonella* та *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

12.8 Порядок і періодичність контролювання за показниками безпечності (вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [18].

12.9 В разі отримування незадовільних результатів випробовувань хоча б за одним із показників органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних і показників безпечності проводять повторне аналізування подвійної кількості об'єднаної проби продукції тієї самої партії.

Незадовільні результати після повторного випробовування поширюють на всю партію і партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність питного молока вимогам цього стандарту в разі дотримування умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності та умови зберігання питного молока повинні відповідати вимогам, зазначеним у п. 10.2.

Додаток А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1- Коди на питне молоко за ДК – 016

Назва продукту	Код ДКПП
Молоко пастеризоване, молоко пряжене, молоко УВТ-оброблене, молоко стерилізоване	15.51.11
Молоко жирністю до 1 %	15.51.11.300
Молоко жирністю від 1 % до 6 %	15.51.11.500

Додаток Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України від 11.09.98 № 4.4.4.011
- 2 МВ № 559 Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині” від 11.08.2006
- 3 СанПиН 42-123-4089-86 Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Гранично допустимі концентрації важких металів та миш'яка у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 31.03.86
- 4 МБТ и СН № 5061 от 01.08.89 г Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061
- 5 МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації та визначенню афлотоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86 № 4082
- 6 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, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137
- 7 ГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs^{137} і Sr^{90} у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 03.05.2006 № 256
- 8 СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затверджені Державним комітетом СРСР по будівництву та інвестиціям від 28.11.91 № 2.04.05
- 9 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 10 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 №201

11 СанПиН 42-128-4690-88	Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
12 Р 50-056-96	Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.1996 № 300
13 МУ № 3049-84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначення залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84 № 3049
14 МВ № 2944-83	Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначення хімічним методом залишкових кількостей диетилстильбестролу у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 09.12.83 № 2944
15 МР № 3208-85	Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначення хімічним методом залишкових кількостей естрадиолу-17 у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 17.01.85 № 3208
16 МУ № 5778-91	Методические указания. Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Методичні вказівки. Визначення у харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778
17 МУ № 5779-91	Методические указания. Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Методичні вказівки. Визначення у харчових продуктах цезия-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779
18 МР 4.4.4.-108-2004	Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 № 329

Код УКНД 67.100.10

Ключові слова: молоко коров'яче питне, молоко пастеризоване, молоко пряжене, молоко УВТ-оброблене, молоко стерилізоване, мікробіологічні показники, показники безпечності, пакування, маркування, методи контролювання, гарантії виробника.

Заступник директора
з наукової роботи,
керівник розробки

І.О.Романчук

Відповідальний виконавець,
старший науковий співробітник
лабораторії технології
молочних продуктів

Т.В Рудакова