

ГОСТ Р 52054—2003

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО НАТУРАЛЬНОЕ КОРОВЬЕ — СЫРЬЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским государственным научно-исследовательским институтом животноводства (ВИЖ), Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГНУ ВНИМИ), Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом племенного дела, Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом ветеринарной санитарии, гигиены и экологии (ВНИИВСГ и Э)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 148 «Продукция животноводства и биотехнологии»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 мая 2003 г. № 154-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартиформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МОЛОКО НАТУРАЛЬНОЕ КОРОВЬЕ — СЫРЬЕ

Технические условия

Fresh cow's milk — raw material.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молоко натуральное коровье — сырье (далее — молоко), производимое внутри страны и ввозимое на территорию России, предназначенное для дальнейшей переработки в установленном ассортименте, в т. ч. получения продуктов детского и диетического питания.

Требования, направленные на обеспечение безопасности молока, изложены в 4.4.

Требования в части маркировки изложены в 4.8, правила приемки — в разделе 5, методы контроля — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3625—84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 8218—89 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 18677—73 Пломбы. Конструкция и размеры

ГОСТ 22760—77 Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 23453—90 Молоко. Методы определения количества соматических клеток

ГОСТ 23454—79 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ

ГОСТ 25101—82 Молоко. Метод определения точки замерзания

ГОСТ 25179—90 Молоко. Методы определения белка

ГОСТ 25228—82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 26754—85 Молоко. Методы измерения температуры

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28283—89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

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

ГОСТ 30562—97 (ИСО 5764—87) Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ Р 51600—2000 Молоко. Методы определения антибиотиков

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

3 Классификация

3.1 В настоящем стандарте применяют термины и определения в соответствии ГОСТ Р 52738.

молоко натуральное коровье — сырье: Молоко без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов, подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до температуры $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ после дойки и предназначенное для дальнейшей переработки.

3.2 Молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта: высший, первый, второй и несортное.

4 Общие технические требования

4.1 Молоко получают от здоровых животных в хозяйствах, благополучных по инфекционным болезням, согласно Ветеринарному законодательству [1], [2], [3], [4] и по качеству должно соответствовать настоящему стандарту и нормативным документам, регламентирующим требования к качеству и безопасности пищевых продуктов [5], [6].

4.2 По органолептическим показателям молоко должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортного
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается			Наличие хлопьев белка, механических примесей
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку			Выраженный кормовой привкус и запах
	Допускается в зимне-весенний период слабо-выраженный кормовой привкус и запах			
Цвет	От белого до светло-кремового			Кремовый, от светло-серого до серого

4.3 По физико-химическим показателям молоко должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортного
Кислотность, °Т	От 16,00 до 18,00	От 16,00 до 18,00	От 16,00 до 20,99	Менее 15,99 или более 21,00
Группа чистоты, не ниже	I	I	II	III
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0	Менее 1026,9
Температура замерзания, °С*	Не выше минус 0,520			Выше минус 0,520
* Может использоваться взамен определения плотности молока.				

4.4 Содержание токсичных элементов, афлатоксина М₁, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, КМАФАнМ и соматических клеток в молоке должно соответствовать действующим санитарным нормам [5].

4.5 Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должно соответствовать требованиям высшего сорта и по термоустойчивости должно быть не ниже II группы в соответствии с ГОСТ 25228.

4.6 Базисная общероссийская норма массовой доли жира молока — 3,4 %, базисная норма массовой доли белка — 3,0 %.

4.7 Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

4.8 Маркировка

4.8.1 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (физического лица) должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- фамилию, имя, отчество сдатчика;
- адрес;
- объем, л.

4.8.2 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (юридического лица) должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование сдатчика;
- наименование страны и адрес сдатчика;
- номер партии, при многоразовом вывозе в течение одних суток;
- дату и время (ч, мин) отгрузки;
- объем, л;
- температуру молока при отгрузке;
- обозначение настоящего стандарта.

5 Правила приемки

5.1 Молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском, приемке на пищевые цели не подлежит.

5.2 Правила приемки — по ГОСТ 13928, отбор проб молока осуществляют в месте его приемки, оформляют удостоверением качества и безопасности и сопровождают ветеринарным свидетельством (справкой) установленной формы [7].

В удостоверении качества и безопасности указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес поставщика;

ГОСТ Р 52054—2003

- наименование и сорт продукта;
- номер партии;
- дату и время (ч, мин) отгрузки;
- объем партии, л;
- данные результатов испытаний (массовая доля жира, плотность, кислотность, чистота, температура при отгрузке);
- номер и дату выдачи сопроводительного ветеринарного свидетельства (справки) и наименование организации государственной ветеринарной службы, выдавшей его;
- обозначение настоящего стандарта.

5.3 Периодичность контроля показателей качества молока при приемке устанавливают в соответствии с таблицей 3.

Т а б л и ц а 3

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Органолептические показатели	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 28283	ГОСТ 28283
Температура, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 26754	ГОСТ 26754
Титруемая кислотность, °Т	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3624	ГОСТ 3624, (2.2)
Массовая доля жира, %	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 5867	ГОСТ 22760
Плотность, кг/м ³	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3625	ГОСТ 3625, раздел 3
Группа чистоты	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 8218	ГОСТ 8218
Бактериальная обсемененность, КОЕ/г	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 9225	ГОСТ 9225
Массовая доля белка, %	Не реже двух раз в месяц	ГОСТ 25179	ГОСТ 23327
Температура замерзания, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25101	ГОСТ 30562
Наличие фосфатазы	При подозрении тепловой обработки	ГОСТ 3623	ГОСТ 3623
Группа термоустойчивости	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25228	ГОСТ 25228
Содержание соматических клеток, тыс/см ³	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23453	ГОСТ 23453, раздел 3
Наличие ингибирующих веществ	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23454	ГОСТ Р 51600

5.4 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина М₁ и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, гарантирующим безопасность молока и установленным производителем натурального коровьего молока по согласованию с органами здравоохранения.

5.5 При обнаружении в молоке ингибирующих веществ его относят к несортному, если по остальным показателям оно соответствует требованиям настоящего стандарта. Приемку следующей партии молока, поступившей из хозяйства, осуществляют после получения результатов анализа, подтверждающего отсутствие ингибирующих веществ.

5.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке осуществляют в соответствии с [8].

5.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема пробы, взятой из той же партии молока. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию продукта.

5.8 Молоко плотностью 1026 кг/м³, кислотностью 15 °Т или 21 °Т допускается принимать на основании контрольной (стойловой) пробы вторым сортом, если оно по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям настоящего стандарта. Срок действия результатов контрольной пробы не должен превышать 14 суток.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.

6.2 Определение внешнего вида, цвета, консистенции проводят визуально и характеризуют в соответствии с нормами настоящего стандарта. Определение запаха и вкуса — по ГОСТ 28283. Оценку вкуса проводят выборочно после кипячения пробы. Для оценки запаха 10—20 см³ молока подогревают до температуры 35 °С.

6.3 Определение температуры — по ГОСТ 26754.

6.4 Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

6.5 Определение плотности — по ГОСТ 3625.

6.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

6.7 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25179 или по ГОСТ 23327.

6.8 Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

6.9 Определение температуры замерзания — по ГОСТ 25101, ГОСТ 30562.

6.10 Определение термоустойчивости — по ГОСТ 25228.

6.11 Определение содержания соматических клеток — по ГОСТ 23453.

6.12 Определение бактериальной обсемененности, количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225.

6.13 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814.

6.14 Минерализация проб при определении токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.15 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178.

6.16 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.

6.17 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

6.18 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178.

6.19 Определение афлатоксина М₁ — по ГОСТ 30711.

6.20 Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454, ГОСТ Р 51600.

6.21 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

6.22 Определение пастеризации (наличия фосфатазы) — по ГОСТ 3623.

6.23 Определение радионуклидов (цезий-137; стронций-90) — по [6].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Молоко транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары, разрешенных органами здравоохранения России для контакта с молоком и молочными продуктами.

Крышки тары закрывают герметично. Запорные устройства крышек пломбируют пломбами по ГОСТ 18677.

7.3 Молоко транспортируют при его температуре от 2 °С до 8 °С не более 12 ч.

При нарушении режимов транспортирования молоко относят к несортовому.

7.4 Молоко у скотчика хранят при температуре (4 ± 2) °С не более 24 ч. При сдаче на предприятия молочной промышленности температура молока должна быть не выше 8 °С. Допускается, по договоренности сторон, вывоз неохлажденного молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

- [1] Профилактика инфекционных болезней. Общие положения. Санитарные правила 3.1.084—96; Ветеринарные правила 13.3.4.1100—96
- [2] Профилактика инфекционных болезней. Бруцеллез. Санитарные правила 3.1.085—96; Ветеринарные правила 13.3.1302—96
- [3] Профилактика инфекционных болезней. Сальмонеллез. Санитарные правила 3.1.086—96; Ветеринарные правила 13.4.1318—96
- [4] «Международный ветеринарный кодекс (млекопитающие, птицы, пчелы)» Международного эпизоотического бюро МЭБ, Париж — Франция, 2002
- [5] Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2 1078-01
- [6] МУК 2.6.1.717—98. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [7] «Инструкция о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные Госветнадзору грузы» (рег. № 1310 Минюста России)
- [8] Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности, М. 1996.

УДК 637.141:006.354

ОКС 67.100.10

Н17

ОКП 98 1100

Ключевые слова: натуральное коровье молоко — сырье, сорта, белок, жир, кислотность, плотность, консистенция, вкус, запах, цвет, соматические клетки, общая бактериальная обсемененность, контроль, хранение, транспортирование

Изменение № 1 ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 07.10.2009 № 434-ст

Дата введения — 2010—01—01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

«Молоко коровье сырое. Технические условия

Cow's milk raw. Specifications»

Раздел 1. Заменить слова: «молоко натуральное коровье — сырье» на «молоко коровье сырое».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], термины и определения по ГОСТ Р 52738».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.

Не допускается использовать в пищу молоко, полученное в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и/или от больных животных и находящихся на карантине.

(Продолжение см. с. 28)

Молоко в зависимости от физико-химических и микробиологических показателей подразделяют на сорта: высший, первый и второй».

Пункт 4.2. Таблица 1. Исключить графу: «несортового»; в графе «второго» для показателя «Вкус и запах» исключить слова: «в зимне-весенний период».

Пункт 4.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	второго
Массовая доля белка, %	Не менее 2,8		
Кислотность, °Т	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	I	I	II
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0
Температура замерзания, °С	Не выше минус 0,520		

(Продолжение см. с. 29)

Пункты 4.4, 4.5 изложить в новой редакции:

«4.4 Показатели безопасности молока не должны превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

4.5 Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, диетического питания, продуктов стерилизованных, сгущенных, сыров должно соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации [1]».

Раздел 4.8 изложить в новой редакции (пункты 4.8.1, 4.8.2 исключить):

«4.8 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (физического или юридического лица) должна соответствовать требованиям, установленным [1]».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.9:

«4.9 Допускается предварительная термическая обработка сырого молока, в том числе пастеризация, изготовителем в следующих случаях:

- кислотность молока от 19 °Т до 21 °Т;

- хранение молока более чем 6 ч;

- перевозка молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 %.

При применении предварительной термической обработки сырого молока, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, время проведения) указываются в сопроводительной документации».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

«5.2 Правила приемки и оформление сопроводительной документации — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации [1] и по ГОСТ 13928».

Пункт 5.4 изложить в новой редакции:

«5.4 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина М₁ и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации [1]».

Пункт 5.5 исключить.

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке устанавливают в программе производственного контроля, разработанной в соответствии с [1]».

Пункт 6.23. Заменить ссылку: [6] на [2].

(Продолжение см. с. 30)

Пункты 7.2, 7.3 и 7.4 изложить в новой редакции:

«7.2 Транспортирование молока осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

7.3 Молоко транспортируют к месту переработки в соответствии с требованиями [1].

7.4 Хранение и транспортирование молока осуществляется в соответствии с режимами (температура хранения, продолжительность хранения и транспортировки), установленными в [1].

Раздел 7 дополнить пунктами — 7.5 — 7.7:

«7.5 Хранение и транспортировка молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов Российской Федерации [1].

7.6 Хранение сырого молока и молока, подвергшегося термической обработке изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки, осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в пределах сроков годности продукта.

7.7 Хранение и транспортирование молока сопровождается документами, подтверждающими его безопасность, и информацией, предусмотренной нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].»

Приложение А изложить в новой редакции:

«Приложение А (справочное)

Библиография

- [1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июля 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
- [2] МУК 2.6.1.194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания».

(ИУС № 1 2010 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 07.10.2009 № 434-ст

Дата введения — 2010—01—01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

«Молоко коровье сырое. Технические условия

Cow's milk raw. Specifications»

Раздел 1. Заменить слова: «молоко натуральное коровье — сырье» на «молоко коровье сырое».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], термины и определения по ГОСТ Р 52738».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.

Не допускается использовать в пищу молоко, полученное в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и/или от больных животных и находящихся на карантине.

(Продолжение см. с. 28)

Молоко в зависимости от физико-химических и микробиологических показателей подразделяют на сорта: высший, первый и второй».

Пункт 4.2. Таблица 1. Исключить графу: «несортового»; в графе «второго» для показателя «Вкус и запах» исключить слова: «в зимне-весенний период».

Пункт 4.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	второго
Массовая доля белка, %	Не менее 2,8		
Кислотность, °Т	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	I	I	II
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0
Температура замерзания, °С	Не выше минус 0,520		

(Продолжение см. с. 29)

Пункты 4.4, 4.5 изложить в новой редакции:

«4.4 Показатели безопасности молока не должны превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

4.5 Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, диетического питания, продуктов стерилизованных, сгущенных, сыров должно соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах Российской Федерации [1]».

Раздел 4.8 изложить в новой редакции (пункты 4.8.1, 4.8.2 исключить):

«4.8 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (физического или юридического лица) должна соответствовать требованиям, установленным [1]».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.9:

«4.9 Допускается предварительная термическая обработка сырого молока, в том числе пастеризация, изготовителем в следующих случаях:

- кислотность молока от 19 °Т до 21 °Т;

- хранение молока более чем 6 ч;

- перевозка молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 %.

При применении предварительной термической обработки сырого молока, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, время проведения) указываются в сопроводительной документации».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

«5.2 Правила приемки и оформление сопроводительной документации — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации [1] и по ГОСТ 13928».

Пункт 5.4 изложить в новой редакции:

«5.4 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина М₁ и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации [1]».

Пункт 5.5 исключить.

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 Периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке устанавливают в программе производственного контроля, разработанной в соответствии с [1]».

Пункт 6.23. Заменить ссылку: [6] на [2].

(Продолжение см. с. 30)

Пункты 7.2, 7.3 и 7.4 изложить в новой редакции:

«7.2 Транспортирование молока осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

7.3 Молоко транспортируют к месту переработки в соответствии с требованиями [1].

7.4 Хранение и транспортирование молока осуществляется в соответствии с режимами (температура хранения, продолжительность хранения и транспортировки), установленными в [1].

Раздел 7 дополнить пунктами — 7.5 — 7.7:

«7.5 Хранение и транспортировка молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов Российской Федерации [1].

7.6 Хранение сырого молока и молока, подвергшегося термической обработке изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки, осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в пределах сроков годности продукта.

7.7 Хранение и транспортирование молока сопровождается документами, подтверждающими его безопасность, и информацией, предусмотренной нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].»

Приложение А изложить в новой редакции:

«Приложение А (справочное)

Библиография

- [1] Федеральный закон Российской Федерации от 12 июля 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
- [2] МУК 2.6.1.194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания».

(ИУС № 1 2010 г.)

Изменение № 2 ГОСТ Р 52054—2003 Молоко коровье сырое. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11.08.2017 № 885-ст

Дата введения — 2017—09—01

Раздел 2. Ссылки на ГОСТ 3624—92, ГОСТ 3625—84, ГОСТ 9225—84, ГОСТ 18677—73, ГОСТ 26809—86, ГОСТ Р 51600—2000, ГОСТ Р 52738—2007, ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) и их наименования исключить;

заменить ссылки:

ГОСТ 3623—73 на ГОСТ 3623—2015;

ГОСТ 23452—79 на ГОСТ 23452—2015;

ГОСТ 23454—79 на ГОСТ 23454—2016;

ГОСТ 25101—82 на ГОСТ 25101—2015;

ГОСТ 28283—89 на ГОСТ 28283—2015;

ГОСТ 9218—86 на ГОСТ 9218—2015 «Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний»;

ГОСТ 23453—90 на ГОСТ 23453—2014 «Молоко сырое. Методы определения соматических клеток»;

ГОСТ 25179—90 на ГОСТ 25179—2014 «Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка»;

для ГОСТ 26932—86 и ГОСТ 26933—86 заменить слово: «Метод» на «Методы»;

дополнить ссылками:

ГОСТ Р 54669—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности

ГОСТ Р 54758—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности

ГОСТ Р 55246—2012 Молоко и молочные продукты. Определение содержания небелкового азота с применением метода Кьельдаля

ГОСТ Р 55282—2012 Молоко сырое. Колориметрический метод определения содержания мочевины

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 31502—2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31659—2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32219—2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 32254—2013 Молоко. Инструментальный экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32255—2013 Молоко и молочная продукция. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 33526—2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33601—2015 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина M₁;

дополнить примечанием:

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом ут-

верждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины, установленные в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 массовая доля белка: Величина, равная содержанию общего азота в анализируемой пробе, умноженному на коэффициент пропорциональности, равный 6,38, выраженная в процентах.

3.2 небелковый азот: Содержание азота в анализируемой пробе после осаждения белкового азота, выраженное в процентах.

3.3 истинный белок: Разность между массовой долей общего азота и небелкового азота, умноженная на коэффициент 6,38».

Пункт 4.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

«Таблица 2

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	второго
Массовая доля белка, %, не менее	2,8		
Кислотность, °Т	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	I	I	II
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0
Температура замерзания, °С	Не выше минус 0,520		
Содержание небелкового азота, %, не более*	0,038		
Содержание мочевины, мг%, не более*	40,0		
Массовая доля истинного белка, %, не менее*	2,8	2,6	2,6
* Контроль данного показателя не является обязательным и проводится по усмотрению производителя. ».			

Пункт 4.4 изложить в новой редакции:

«4.4 Содержание в молоке потенциально опасных веществ: токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, пестицидов, а также патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, не должно превышать допустимых уровней, установленных по [1], [2]»;

дополнить подпунктом — 4.4.1:

«4.4.1. Содержание КМАФАнМ и соматических клеток в молоке должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2а.

Таблица 2а

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	второго
КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	$1,0 \cdot 10^5$	$3,0 \cdot 10^5$	$5,0 \cdot 10^5$
Содержание соматических клеток в 1 см ³ , не более	$2,5 \cdot 10^5$	$4,0 \cdot 10^5$	$7,5 \cdot 10^5$

Пункт 4.5 изложить в новой редакции:

«4.5 Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, диетического питания, продуктов стерилизованных сгущенных, сыров должно соответствовать требованиям, установленным по [1], [2]».

Пункт 4.6 исключить.

Пункт 4.8. Заменить ссылку: [1] на «по [1], [3]».

Пункты 5.2—5.4 изложить в новой редакции:

«5.2 Правила приемки и оформление сопроводительной документации — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации [1], и ГОСТ 13928.

5.3 Рекомендуемая периодичность контроля показателей качества молока при приемке — в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Контролируемый показатель	Рекомендуемая периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Органолептические показатели	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 28283	ГОСТ 28283
Температура, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 26754	ГОСТ 26754
Титруемая кислотность, °Т	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ Р 54669	ГОСТ Р 54669 (раздел 6)
Массовая доля жира, %	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 5867 ГОСТ 32255	ГОСТ 22760
Плотность, кг/м	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ Р 54758	ГОСТ Р 54758 (раздел 6)
Группа чистоты	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 8218	ГОСТ 8218
Бактериальная обсемененность, КОЕ/г	Не реже одного раза в неделю	ГОСТ 32901	ГОСТ 32901
Массовая доля белка, %	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25179 ГОСТ 32255	ГОСТ 23327
Температура замерзания, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25101	ГОСТ 30562
Наличие фосфатазы	При подозрении тепловой обработки	ГОСТ 3623	ГОСТ 3623
Группа термоустойчивости	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25228	ГОСТ 25228
Содержание соматических клеток	Не реже одного раза в неделю	ГОСТ 23453	ГОСТ 23453
Наличие ингибирующих веществ	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23454	ГОСТ 23454
Содержание небелкового азота	Согласно программе производственного контроля	ГОСТ Р 55246	ГОСТ Р 55246
Содержание мочевины	Согласно программе производственного контроля	ГОСТ Р 55282	ГОСТ Р 55282
Массовая доля истинного белка	Согласно программе производственного контроля	ГОСТ Р 52054, пункт 6.26	ГОСТ Р 52054, пункт 6.26

5.4 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина М₁ и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации [1], [2]».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

«6.1 Отбор проб и подготовка к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32164».

Пункты 6.4—6.7 изложить в новой редакции:

«6.4 Определение кислотности — по ГОСТ Р 54669.

6.5 Определение плотности — ГОСТ Р 54758.

6.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867, ГОСТ 32255.

6.7 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25179, ГОСТ 23327, ГОСТ 32255».

Пункт 6.12. Заменить ссылку: ГОСТ 9225 на ГОСТ 32901.

Пункт 6.13. Заменить ссылку: ГОСТ Р 52814 на ГОСТ 31659.

Пункты 6.19 и 6.20 изложить в новой редакции:

«6.19 Определение афлатоксина M_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

6.20 Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454,

ГОСТ 31502, ГОСТ 32219, ГОСТ 32254, ГОСТ 33526».

Пункт 6.23 изложить в новой редакции:

«6.23 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163».

Раздел 6 дополнить пунктами 6.24—6.26:

«6.24 Определение небелкового азота — по ГОСТ Р 55246.

6.25 Определение мочевины — по ГОСТ Р 55282.

6.26 Определение массовой доли истинного белка

Массовую долю истинного белка ИБ, %, вычисляют по формуле

$$ИБ = (ОА - НБА) \cdot 6,38, \quad (1)$$

где ОА — содержание общего азота, %;

НБА — содержание небелкового азота, %;

6,38 — коэффициент пересчета массовой доли азота на массовую долю белка».

Приложение А изложить в новой редакции:

**«Приложение А
(справочное)**

Библиография

- [1] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

(ИУС № 11 2017 г.)