

**СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ****РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА****ТВОРОГ****Специальные требования к качеству****Russian system of quality. Tvorog. Special quality requirements**

Дата введения – 2016-12-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт организации (далее – стандарт) определяет специальные требования к качеству творога по показателям качества и устанавливает их значения для оценки уровня качества продукции при проведении работ по сертификации в Системе добровольной сертификации «Система подтверждения качества российской продукции».

Продукция должна соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными документами, распространяющимися на нее [1] – [5].

Продукция, соответствующая требованиям настоящего стандарта, может претендовать на присвоение российского Знака качества.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ Р ИСО 707-2013 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3623-2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

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

---

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

ГОСТ 31633-2012 Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли молочного жира методом фотоколориметрирования

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230-2012 Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии – тандемной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)

ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 1. Общее руководство по комплектованию, отбору, обучению и мониторингу экспертов

ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки

ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов

ГОСТ 23452-2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-86 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*  
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия

- ГОСТ 31504-2012 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 31979-2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов
- 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 32254-2013 Молоко. Инструментальный экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 32255-2013 Молоко и молочные продукты. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора
- ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 32915-2014 Определение жирно-кислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
- ГОСТ 33490-2015 Молоко и молочная продукция.  
Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
- ГОСТ 33526-2015 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 33566-2015 Молоко и молочная продукция . Определение дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 33601-2015 Молоко и молочные продукты. Экспресс-метод определения афлотоксина M<sub>1</sub>
- ГОСТ 33951-2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
- ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированные источники (ГМИ) растительного происхождения.

ГОСТ Р 52174-2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 53951-2010 Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие, определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ Р 54668-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества

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

ГОСТ 54759-2011 Продукты переработки молока. Методы определения массовой доли крахмала

ГОСТ Р 54761-2011 Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка

ГОСТ Р 56564-2015 Система подтверждения качества российской продукции. Рекомендации по формированию нормативной базы для оценки качества продукции

**Примечание** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверять действие указанных выше ссылочных документов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому этим органом информационному указателю Национальных стандартов, который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, которые опубликованы в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 творог:** Кисломолочный продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления лейкоцестокков, методом кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования.

3.2 **уровень локализации производства:** Коэффициент, представляющий собой процентное соотношение затрат на сырье и материалы, компоненты, произведенные на территории Российской Федерации входящих в состав продукции, и затрат на ее производство к отпускной цене продукции.

#### 4. Технические требования

4.1 По органолептическим показателям творог должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них.
Вкус и запах	Чистый, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

4.2 По физико-химическим показателям творог должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для продукта				
Массовая доля жира, %, не менее	Обезжиренный (менее 1,8)	2,0	5,0	9,0	18,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	16,0	16,0	14,0
Кислотность, °Т, не более	220	210	200	200	190
Массовая доля влаги, %, не более	80	76,0	75,0	73,0	65,0
Антибиотики	не допускаются				
Показатель эффективности термической обработки (фосфатаза или пероксидаза)	отсутствует				

4.3 По допустимому уровню содержания микроорганизмов и микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя	
Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	10 <sup>6</sup>	
Объем (масса) продукта см <sup>3</sup> (г), в котором не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S.aureus	0,1
	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	10	
Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	
Микроскопический препарат: Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры.		

4.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, меламина и радионуклидов в твороге не должно превышать допустимые уровни, установленные [1]

(приложение 4) и [2] (приложение 3, пункт 2; приложение 4, пункт 5).

4.5 Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. Жирно-кислотный состав жировой фазы творога приведен в Приложении А.

4.6 Наличие генно-модифицированных источников (ГМИ) не допускается.

4.7 Не допускается наличие пищевых добавок (стабилизаторов, регуляторов кислотности, консервантов).

4.8 Уровень локализации для творога составляет 85%.

## 5. Методы контроля

5.1 Нормативная документация на методы определения показателей качества и условия проведения испытаний приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	НД на метод испытаний	Примечание
Внешний вид, консистенция	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С; температура анализируемого продукта (18 ± 2) °С
Цвет продукта	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С; температура анализируемого продукта (18 ± 2) °С
Вкус и запах продукта	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С; температура анализируемого продукта (18 ± 2) °С
Наличие посторонних примесей	ГОСТ Р ИСО 22935-2	
Срок годности	В соответствии с указанным на упаковке	
Масса нетто, г	ГОСТ 8.579	
Массовая доля белка, %, не менее	ГОСТ 23327, ГОСТ 25179, ГОСТ Р 53951	
Массовая доля жира, %, не менее	ГОСТ ISO 1736, ГОСТ 30648.1, ГОСТ 31633, ГОСТ 5867	
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на основную кислоту, %	ГОСТ ISO/TS 22113/IDF/RM 204, ГОСТ 32892	
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	ГОСТ Р 54761	
Фосфатаза	ГОСТ 3623, ГОСТ Р 52996	
Фальсификация растительными жирами по составу стеринов	ГОСТ 31506, ГОСТ 31979, ГОСТ 32915, ГОСТ 33490	
Перекисное число, моль активного кислорода/кг жира, не более		
КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	ГОСТ 32012	
БГКП в 0,01 см <sup>3</sup>	ГОСТ 32901	

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	НД на метод испытаний
Стафилококки <i>S. aureus</i> , в 25 см <sup>3</sup>	ГОСТ 30347
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 1 см <sup>3</sup>	ГОСТ 31659
Листерии <i>L.monocytogenes</i>	[14]
Количество молочнокислых микроорганизмов	ГОСТ 10444.11/ISO 15214:1998
Дрожжи, плесени	ГОСТ 33566 ГОСТ 33601
левомицетин (хлорамфеникол)	ГОСТ 33634, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526
тетрациклиновая группа	ГОСТ 33634, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526
пенициллин	ГОСТ 33634, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526
стрептомицин	ГОСТ 33634, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526
Микотоксины (афлатоксина М <sub>1</sub> )	ГОСТ 30711, ГОСТ 33601, [7], [11]
Меламин	ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230
Диоксины	[16]
Нитраты	ГОСТ 32257, ГОСТ 33257, ГОСТ Р ИСО 20541
ГМИ	ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [15]
Красители	ГОСТ 31504
Каррагинан	ГОСТ 31503
Крахмал	ГОСТ Р 54759
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	ГОСТ ISO 9231, ГОСТ 31504
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	ГОСТ ISO 9231, ГОСТ 31504
Свинец, мг/кг, не более	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [12], [13]
Мышьяк, мг/кг, не более	ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766, [12]
Кадмий, мг/кг, не более	ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [12], [13]

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	НД на метод испытаний
Ртуть, мг/кг, не более	ГОСТ 26927, ГОСТ Р 54639 [8]
Цезий-137, Бк/кг, не более	ГОСТ 32161, ГОСТ 32164, [10]
Стронций-90, Бк/кг, не более	ГОСТ 32163, ГОСТ 32164, [10]
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры), мг/кг	ГОСТ ISO 3890-1 ГОСТ 23452, [9]
ДДТ и его метаболиты, мг/кг	ГОСТ ISO 3890-1 ГОСТ 23452, [9]
Уровень локализации	[6]



**Приложение А**  
**(справочное)**

**Жирно-кислотный состав жировой фазы творога**

А.1 Жирно-кислотный состав жировой фазы творога приведен в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот
C <sub>4:0</sub>	Масляная	2,0 – 4,2
C <sub>6:0</sub>	Капроновая	1,5 – 3,0
C <sub>8:0</sub>	Каприловая	1,0 – 2,0
C <sub>10:0</sub>	Каприновая	2,0 – 3,5
C <sub>10:1</sub>	Деценовая	0,2 – 0,4
C <sub>12:0</sub>	Лауриновая	2,0 – 4,4
C <sub>14:0</sub>	Миристиновая	8,0 – 13,0
C <sub>14:1</sub> *	Миристолеиновая	0,6 – 1,5
C <sub>16:0</sub>	Пальмитиновая	22,0 – 33,0
C <sub>16:1</sub> *	Пальмитолеиновая	1,5 – 2,0
C <sub>18:0</sub>	Стеариновая	9,0 – 14,0
C <sub>18:1</sub> *	Олеиновая	22,0 – 33,0
C <sub>18:2</sub> **	Линолевая	2,0 – 4,5
C <sub>18:3</sub> *	Линоленовая	До 1,5
C <sub>20:0</sub>	Арахидовая	До 0,3
C <sub>22:0</sub>	Бегеновая	До 0,1
* Расчет произведен по сумме изомеров.		

## Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
- [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
- [5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [6] Правила определения страны происхождения товаров, сертифицируемых в Системе добровольной сертификации «Система подтверждения качества российской продукции»,
- [7] МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [8] МУ 5178–90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [9] МУ 6129–91 Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [10] МУК 2.6.1.1194–03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [11] МУК 4.1.787–99 Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
- [12] МУК 4.1.985–00 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной подготовки
- [13] МУК 4.1.986–00 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [14] МУК 4.2.1122–2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [15] МУК 4.2.2305–07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
- [16] Регистрационный № 216-1205 Определение полихлорированных дибензо-*p*-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хромато-масс-спектрометрии. Инструкция по применению

УДК 006.83

ОКС 03.120.99

ОКП 92 2462

---

Ключевые слова: стандарт организации, Роскачество, кефир Российский, потребительская упаковка, оценка соответствия, система подтверждения качества российской продукции, методология оценки качества, Система добровольной сертификации, контролируемая партия, номенклатура показателей, характеристики, уровень локализации, маркировка, упаковка, методы контроля, фальсификация, программа испытаний

---