



**РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР**

---

**СМЕТАНА 30% ЖИРНОСТИ.**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**РСТ РСФСР 372—89**

***Издание официальное***

**ГОСПЛАН РСФСР  
Москва**

**СМЕТАНА 30%-ной ЖИРНОСТИ.****Технические условия  
ОКП 92 2255****РСТ РСФСР 372—89****Срок действия с 01.01.91 г.  
до 01.01.96 г.****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на сметану 30%-ной жирности (далее по тексту сметана), вырабатываемую из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых стрептококков и предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Коды ОКП приведены в обязательном приложении 1.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Сметана должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением действующих санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. По органолептическим показателям сметана должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сметаны	
	высшего сорта	первого сорта
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру густая, без ощутимых частиц молочного жира, вид глянцевитый	То же, что и для высшего сорта.  Допускается не достаточно густая, с наличием ощутимых частиц молочного жира, наличие легкой тягучести
Вкус и запах	Чистые, кисло-молочные, с выраженным вкусом и ароматом, свойственным пастеризованному продукту	То же, что и для высшего сорта. Допускается слабо-кормовой и наличие слабой горечи, привкус тары (дерева)
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	

Примечание Для сметаны, выработанной с применением сливочного масла или пластических сливок, допускается слабовыраженный привкус топленого масла.

1.3. По физико-химическим показателям сметана должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сметаны	
	высшего сорта	первого сорта
Массовая доля жира, %	30	30
Кислотность, °Т	от 65 до 90	от 65 до 110
Температура при выпуске с предприятия, °С, не выше	8	8
Фосфатаза	отсутствует	отсутствует

Примечание: Допускается в отдельных упаковочных единицах отклонения массовой доли жира  $\pm 0,5\%$ . Массовая доля жира в средней пробе должна соответствовать требованиям табл. 2 п. 1. 3.

1.4. По микробиологическим показателям сметана должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечных палочек в 0,0001 см <sup>3</sup> продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 см <sup>3</sup> продукта	Не допускаются

#### 1.5. Требования к сырью и материалам.

Для выработки сметаны должны применять следующие сырье и материалы:

молоко коровье по ГОСТ 13264 не ниже второго сорта, кислотностью не более 20 °Т;

молоко обезжиренное, кислотностью не более 20 °Т, плотностью не менее 1030 кг/м<sup>3</sup>, без посторонних привкусов и запахов, полученное путем сепарирования молока по ГОСТ 13264, не ниже второго сорта, кислотностью не более 20 °Т;

молоко пастеризованное кислотностью 16—20 °Т без посторонних привкусов и запахов;

молоко коровье цельное сухое высшего сорта распылительной сушки по ГОСТ 4495;

молоко коровье сухое обезжиренное распылительной сушки по ГОСТ 10970;

сливки пастеризованные из коровьего молока с массовой долей жира не более 35%, кислотностью не более 20 °Т, без посторонних привкусов и запахов;

сливки из коровьего молока по ТУ 10 РСФСР 391;

сливки пластические по ТУ 10 РСФСР 472;

сливки сухие распылительной сушки высшего сорта по ГОСТ 1349;

пахту по ТУ 49 1178;

масло коровье сладкосливочное несоленое, любительское сладкосливочное несоленое или крестьянское сладкосливочное несоленое по ГОСТ 37; допускается использование масла сливочного первого сорта с чистым вкусом и запахом, имеющего дефекты консистенции (удовлетворительная, крошливая, мягкая, слабая), упаковки и маркировки;

закваску для сметаны по ОСТ 49 113;

концентрат бактериальный мезофильных молочнокислых стрептококков сухой и жидкий по ТУ 49 559 и ТУ 49 1025 или бактериальный концентрат для сметаны «Днепрский» по ТУ 10—02—02—34 и концентрат бактериальный сухой мезофильных и термофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 10—02—02—50; воду питьевую по ГОСТ 2874 (для восстановления сухих молочных продуктов).

### 1.6. Упаковка.

#### 1.6.1. Сметана должна упаковываться:

в потребительскую тару:

стеклянную тару типа III номинальной вместимостью 200 и 500 см<sup>3</sup> и типа IV номинальной вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 15844;

стаканчики номинальной вместимостью 200, 250 и 500 см<sup>3</sup> из полистирола по ОСТ 10 166;

стаканчики из комбинированного материала номинальной вместимостью 250 и 500 см<sup>3</sup> по ТУ 49 673;

коробочки номинальной вместимостью 200, 250 и 500 см<sup>3</sup> из полистирольной ленты по ОСТ 49 136, полистирольной многослойной ленты по ТУ 10—10—556, поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 и ленты полипропиленовой по ТУ 10—10—720;

пакеты из комбинированного материала для упаковывания молока и молочных продуктов на автоматах типа «Тетра-Брик» вместимостью 250 и 500 см<sup>3</sup> по ТУ 49 795;

пакеты из заготовок комбинированного материала на основе картона вместимостью 500 см<sup>3</sup> по ТУ 49 10—10—667 или получаемых по импорту для упаковывания молока и молочных продуктов на автоматах «Пюр-Пак»;

в транспортную тару:

бидоны 10—23а Т по ГОСТ 17151;

фляги металлические номинальной вместимостью 38 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5037;

бочки деревянные вместимостью 50 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 8777.

1.6.2. Масса нетто сметаны в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Номинальная вместимость потребительской тары, см <sup>3</sup>	Масса нетто сметаны в потребительской таре, г
200	200±6
250	250±8
500	500±10

1.6.3. Масса нетто сметаны в транспортной таре должна соответствовать требованиям, указанным в табл 5.

Таблица 5

Номинальная вместимость транспортной тары, дм <sup>3</sup>	Масса нетто сметаны в транспортной таре, кг
10	от 8 до 10
38	от 30 до 38
50	50±0,1

Дозировку сметаны в транспортную тару производят на весах среднего класса точности с НПВ не более 150 кг по ГОСТ 23676.

1.6.4. Стеклянная тара со сметаной должна быть укупорена колпачками из алюминиевой фольги по ГОСТ 745, ТУ 48—21—863 согласно образцу, утвержденному в установленном порядке. Для коробочек применяют фольгу по ТУ 48 21—270.

Пакеты из бумаги или полиэтиленовой пленки должны укупориваться способом, обеспечивающим полную сохранность продукта.

1.6.5. Бидоны, фляги и бочки должны быть заполнены сметаной, покрыты пергаментом по ГОСТ 1341 и плотно закрыты крышками. Крышки бидонов и фляг должны быть уплотнены прокладками из пищевой резины или пергамента, или других материалов, разрешенных Минздравом СССР.

1.6.6. При упаковке продукта в бочки допускается использовать мешки-вкладыши из повидена по ТУ 6—01—1086 марки У или других полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с молочными продуктами.

1.6.7. Сметана в потребительской таре должна выпускаться с предприятия в проволочных ящиках по ОСТ 10—72, полимерных по ОСТ 49 127, деревянных по ГОСТ 11354, картонных по ГОСТ 13513 и ГОСТ 13512 массой нетто не более 15 кг и контейнерах по ТУ 400—28—386.

Пакеты типа «Тетра-Брик» со сметаной должны быть упакованы в термоусадочную пленку с последующей укладкой их на поддоны, изготовленные по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Сметану, упакованную в потребительскую полимерную тару, укладывают в транспортную тару по п. 1.6.7. вплотную друг к другу рядами в четыре этажа по вертикали. Каждый горизонтальный ряд должен быть переложено прокладками из картона по ГОСТ 7933 или плотной бумаги по ГОСТ 8273.

1.6.8. Контейнеры, бидоны и фляги со сметаной должны быть запломбированы. Клапаны ящиков из гофрированного картона без обечаек оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной 50—100 мм, склеивают поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 или другими клеями, обеспечивающими прочность упаковки и разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с молочными продуктами.

1.6.9. Тара и материалы, применяемые для упаковки сметаны, должны соответствовать требованиям действующей технической документации, утвержденной в установленном порядке, и обеспечивать сохранность продукта.

## 1.7. Маркировка.

1.7.1. На пакете из бумаги и полиэтиленовой пленки, коробочке, стаканчике, колпачке или этикетной надписи стеклянной тары должна быть нанесена тиснением, типографским способом или несмываемой краской, разрешенной Минздравом СССР для контакта с молочными продуктами, маркировка с указанием следующих информационных данных:

- наименование или номер предприятия-изготовителя, или товарный знак для предприятий, его имеющих;
- полное наименование продукта;
- информационные данные о массовой доле белка, углеводов, калорийности;
- масса нетто;
- розничная цена;
- обозначение настоящего стандарта;
- дата конечного срока реализации. Наносится компостером, тиснением или штемпелем.

Для сметаны, упакованной в стеклянные баночки, информационные данные о массовой доле белка, углеводов и калорийности вкладываются в транспортную тару (ящики, контейнеры).

1.7.2. Транспортная тара должна иметь этикетку или ярлык, в которых должно быть указано:

- наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак (для предприятий его имеющих);
- полное наименование продукта;
- информационные данные о массовой доле белка, углеводов, калорийности;
- количество единиц, масса нетто каждой упаковочной единицы и каждого места — для сметаны в потребительской таре, уложенной в корзины или ящики;
- масса брутто, тары, нетто;
- розничная цена;
- дата конечного срока реализации;

номер партии и номер места;  
 обозначение настоящего стандарта.

1.7.3. Маркировку груза в транспортной таре производят по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», необходимого при междугородних перевозках на расстояние свыше 50 км.

В случае транспортирования продукта в соответствии с требованиями п. п. 4.1 и 4.2 настоящего стандарта маркировка груза в транспортной таре по ГОСТ 14192 не производится.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки продукта — по ГОСТ 26809.

2.2. Каждая партия выпускаемой сметаны должна быть проверена отделом (лабораторией) технического контроля предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указываются:

номер удостоверения;

наименование или номер предприятия-изготовителя;

полное наименование продукта и номер партии;

количество мест и масса нетто;

данные результатов анализов по массовой доле жира, кислотности и температуре продукта;

дата и час выработки продукта с момента окончания технологического процесса;

дата конечного срока реализации;

обозначение настоящего стандарта.

2.3. Подлинник удостоверения о качестве продукта хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукта с момента окончания технологического процесса, дата конечного срока реализации.

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

## 3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 26809.

3.2. Определение температуры и массы продукта — по ГОСТ 3622, фосфатазы — по ГОСТ 3623, кислотности — по ГОСТ 3624, массовой доли жира — по ГОСТ 5867, микробиологических показателей — по ГОСТ 9225.

3.3. Питательную ценность устанавливают по нормативам, разработанным Министерством здравоохранения СССР.

3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке Государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.5. Порядок и периодичность контроля по микробиологическим показателям проводится в соответствии с действующей инструкцией по микробиологическому контролю на предприятиях молочной промышленности.

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Сметану транспортируют специализированными транспортными средствами в автомобилях с изотермическим кузовом или авторефрижераторах, железнодорожным транспортом в изотермических вагонах и вагонах-рефрижераторах или водным транспортом в соответствии с правилами указанных транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

4.2. Допускается транспортировать продукт железнодорожным, водным или автомобильным транспортом с применением универсальных металлических контейнеров по ГОСТ 15102 или путем укрупнения грузовых мест в транспортные пакеты по ГОСТ 21929. Средства скрепления по ГОСТ 21650. При формировании транспортных пакетов применяют универсальные поддоны по ГОСТ 22831 или плоские упрощенные поддоны по ГОСТ 9557.

Допускается тару со сметаной укладывать на поддоны в штабеля, формируя транспортные пакеты прямоугольной формы с параметрами по ГОСТ 24597.

4.3. Сметана должна храниться при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$  не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 36 часов, в соответствии с санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов.



## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом Нечерноземной зоны РСФСР
2. РАЗРАБОТЧИКИ: **З. С. Зобкова**, к. т.н., **Г. С. Лавренова**, н. с.
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР № 57 от 27.12.89 г.
4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Российским республиканским управлением Госстандарта СССР за № 372—89 от 2.03.1990 г.  
Срок первой проверки — 1995 год  
Периодичность проверки — 5 лет
5. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 372—73
6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которую дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 37—87	1.5
ГОСТ 745—79	1.6.4
ГОСТ 1341—84	1.6.6
ГОСТ 1349—85	1.5
ГОСТ 2874—82	1.5
ГОСТ 3622—68	3.2
ГОСТ 3623—73	3.2
ГОСТ 3624—67	3.2
ГОСТ 4495—87	1.5
ГОСТ 5037—78	1.6.1
ГОСТ 5867—69	3.2
ГОСТ 7933—75	1.6.7
ГОСТ 8273—75	1.6.7
ГОСТ 8777—80	1.6.1
ГОСТ 9225—84	3.2
ГОСТ 9557—87	4.2
ГОСТ 10970—87	1.5

Обозначение НТД, на которую дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 11354—82	1 6 7
ГОСТ 13264—88	1 5
ГОСТ 13512—81	1 6 7
ГОСТ 13513—86	1 6 7
ГОСТ 14192—77	1 7 3
ГОСТ 15102—75	4 2
ГОСТ 15844—80	1 6 1
ГОСТ 17151—81	1 6 1
ГОСТ 18251—87	1 6 8
ГОСТ 18992—80	1 6 8
ГОСТ 21650—76	4 2
ГОСТ 21929—76	4 2
ГОСТ 22831—77	4 2
ГОСТ 23676—79	1 6 3
ГОСТ 24597—81	4 2
ГОСТ 25250—82	1 6 1
ГОСТ 26809—86	2 1; 3 1
ОСТ 10—72—87	1 6 7
ОСТ 49 113—77	1 5
ОСТ 49 127—78	1 6 7
ОСТ 10 166—88	1 6 1
ОСТ 49 136—79	1 6 1
ТУ 6—01—1086—82	1 6 6
ТУ 10—02—02—34—87	1 5
ТУ 10—02—02—50—87	1 5
ТУ 10—10—556—87	1 6 1
ТУ 10—10—720—88	1 6 1
ТУ 49 559—83	1 5
ТУ 48—21—270—78	1 6 4
ТУ 48—21—663—88	1 6 4
ТУ 49 673—80	1 6 1
ТУ 400—20—386—81	1 6 7
ТУ 10—10—667—88	1 6 1
ТУ 49 1025—83	1 5
ТУ 10 РСФСР 472—89	1 5
ТУ 49 1178—85	1 5
ТУ 10 РСФСР 391—88	1 5

Подписано к печати 05 06,90 г

Заказ 435

Формат бумаги 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>

Объем 0,875 п. л.

Тираж 4000

Цена 13 коп