МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31449—
2013**

МОЛОКО КОРОВЬЕ СЫРОЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 267-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31449—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МОЛОКО КОРОВЬЕ СЫРОЕ

Технические условия

Raw cow's milk. Specifications

Дата введения* — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на коровье сырое молоко (далее — молоко), подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до температуры (4 ± 2) °С) после дойки и предназначенное для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.5, 4.6, требования к качеству — в 4.2, 4.3, требования к маркировке — в 4.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

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 заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

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

* Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.

Издание официальное

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 термины с соответствующими определениями:

3.1 **молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доении, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.

3.2 **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

4 Технические требования

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

4.2 По органолептическим характеристикам молоко должно соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах
Цвет	От белого до светло-кремового

4.3 Молоко по физико-химическим и микробиологическим показателям должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	2,8
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Кислотность, °Т	От 16,0 до 21,0 включ.
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО), %, не менее	8,2
Группа чистоты, не ниже	II
Плотность, кг/м^3, не менее	1027,0
Температура замерзания, °С, не выше минус	0,520
Содержание соматических клеток в 1 см^3, не более	$4,0 \cdot 10^5$
КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3, не более	$1,0 \cdot 10^5$
* Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ** Колониеобразующие единицы.	

4.4 Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания, диетического питания, стерилизованных, сгущенных продуктов, сыров должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

4.5 В молоке не допускаются остатки ингибирующих веществ, в т. ч. моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ.

4.6 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды), патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в молоке должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

4.7 Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры (4 ± 2) °С.

4.8 Транспортная маркировка продукции от сдатчика (физического или юридического лица) должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5 Правила приемки

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

5.2 Правила приемки и оформление сопроводительной документации — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт, и по ГОСТ 13928.

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

Таблица 3

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Органолептические показатели	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 28283	По ГОСТ 28283
Температура, °С	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 26754	По ГОСТ 26754

Окончание таблицы 3

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Титруемая кислотность, °Т	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 3624	По ГОСТ 3624, пункт 2.2
Массовая доля жира, %	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 5867	По ГОСТ 22760
Массовая доля белка, %	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 25179	По ГОСТ 23327
Массовая доля СОМО, %	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 3626, пункт 2.4.3	По ГОСТ 3626, пункт 2.4.3
Плотность, кг/м^3	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 3625	По ГОСТ 3625, раздел 3
Группа чистоты	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 8218	По ГОСТ 8218
Температура замерзания, °С	Согласно ППК*	По ГОСТ 25101	По ГОСТ 30562
Наличие фосфатазы или пероксидазы	При подозрении тепловой обработки	По ГОСТ 3623	По ГОСТ 3623
Группа термоустойчивости	Для продуктов с высокими температурными режимами обработки согласно ППК	По ГОСТ 25228	По ГОСТ 25228
Содержание соматических клеток, тыс/см^3	Ежедневно в каждой партии	По ГОСТ 23453	По ГОСТ 23453, раздел 3
Наличие ингибирующих веществ	Ежедневно в каждой партии для продуктов детского и диетического питания и согласно ППК*	По ГОСТ 23454	По ГОСТ 23454
Антибиотики, мг/кг	Не реже одного раза в 10 дней	В соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт	
Бактериальная обсемененность, КОЕ/г	Не реже одного раза в 10 дней	По ГОСТ 9225	По ГОСТ 9225
* ППК — Программа производственного контроля.			

5.4 Контроль содержания пестицидов, токсичных элементов, нейтрализующих и консервирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина M_1 и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.5 Периодичность контроля содержания микробиологических и химических загрязнителей в молоке устанавливают в программе производственного контроля, разработанной в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

5.6 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.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929.

6.2 Определение внешнего вида, цвета, консистенции проводят визуально и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Определение запаха и вкуса — по ГОСТ 28283. Оценку вкуса проводят выборочно после кипячения пробы. Для оценки запаха 10—20 см^3 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 или ГОСТ 22760.

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

6.8 Определение массовой доли СОМО — расчетным методом по ГОСТ 3626 (пункт 2.4.3).

6.9 Определение эффективности термической обработки (наличие фосфатазы или пероксидазы) — по ГОСТ 3623.

6.10 Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

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

6.12 Определение термоустойчивости — по ГОСТ 25228.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- бактериальной обсемененности, количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519.

6.14 Определение содержания соматических клеток — по ГОСТ 23453.

6.15 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

6.16 Определение афлатоксина M_1 — по ГОСТ 30711.

6.17 Определение содержания антибиотиков — в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.18 Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454.

6.19 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

6.20 Определение радионуклидов (цезий-137; стронций-90) — в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.21 Контроль молока на соответствие требованиям, указанным в разделе 4, может осуществляться и по другим нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7 Транспортирование и хранение

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

Замораживание молока не допускается.

7.2 Транспортирование молока осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом.

Молоко транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары с плотно закрывающимися крышками.

Хранение и транспортирование молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, осуществляют в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

7.3 Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4 ± 2) °С не более 36 ч с учетом времени транспортирования.

Хранение молока, предназначенного для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре (4 ± 2) °С не более 24 ч с учетом времени транспортирования.

Во время транспортирования молока к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10 °С. Молоко, не соответствующее установленным требованиям к его температуре, подлежит немедленной переработке.

7.4 Хранение и транспортирование молока сопровождается документами, подтверждающими его безопасность, и информацией, предусмотренной нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

УДК 637.14:006.354 МКС 67.100.10 Н17

Ключевые слова: молоко коровье сырое, область применения, нормативные ссылки, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 06.12.2013. Подписано в печать 26.12.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 158 экз. Зак. 1514.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.