
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32940—
2014

МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2015

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 05 декабря 2014 г. № 46-2014)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. № 1962-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32940–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 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

© Стандартиформ, 2015

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

МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ

Технические условия

Goat's milk raw. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на козье сырое молоко (далее – молоко), подвергнутое первичной обработке [очистке от механических примесей и охлаждению до температуры $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$] после дойки и предназначенное для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ ИСО 21569–2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570–2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571–2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

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 24065–80 Молоко. Методы определения соды

ГОСТ 24066–80 Молоко. Метод определения аммиака соматических клеток по изменению вязкости».

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54758–2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности».

** На территории Российской Федерации ГОСТ Р 53430–2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа».

*** На территории Российской Федерации ГОСТ Р 54077–2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости».

ГОСТ 24067–80 Молоко. Метод определения перекиси водорода
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 подготовки 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 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁
ГОСТ 31633–2012 Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли молочного жира методом фотокolorиметрирования
ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
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 Sr-90
ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения Sr-90 и цезия Cs-137

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 по [1] и другим нормативным правовым актам государств, принявших стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

3.2 сырое козье молоко: Молоко козье, 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
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев белка
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему козьему молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах, а также слабый специфический привкус козьего молока
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	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	3,2
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Массовая доля сухих веществ, % не менее	11,8
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее	8,2
Кислотность, °Т	Не ниже 14,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	II
Плотность, кг/м ³	От 1027,0 до 1030,0
Содержание соматических клеток в 1 см ³ , не более	$1,0 \cdot 10^6$
КМАФАнМ*, КОЕ**/см ³ , не более	$5,0 \cdot 10^5$
* Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов.	
** Колониеобразующие единицы.	

4.4 Жировая фаза козьего молока должна содержать только молочный жир.

4.5 Молоко, предназначенное для промышленной переработки, должно соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащим [1] и [2].

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

4.7 Содержание остаточных количеств антибиотиков должно соответствовать [1] и [2] или требованиям, установленным законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащим [1] и [2].

4.8 Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания, должно соответствовать следующим требованиям: показатель группа чистоты не ниже первой группы; показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы; показатели микробиологической, химической и радиологической безопасности, а также содержание соматических клеток не должны превышать уровней, установленных в нормативных правовых актах [1], [2] или в законодательных и нормативных правовых актах государств, принявших стандарт.

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

4.10 Транспортная маркировка молока от сдатчика (физического или юридического лица) должна соответствовать требованиям, установленным [1], [3] или нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Молоко, 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 и по ГОСТ 13928.

5.3 Рекомендуемая периодичность контроля молока по органолептическим характеристикам и физико-химическим показателям – ежедневно в каждой партии, а также согласно программе производственного контроля, разработанной в соответствии с нормативными правовыми актами.

5.4 Контроль содержания пестицидов, токсичных элементов, нейтрализующих и

консервирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина M_1 и микробиологических показателей осуществляются в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актами.

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей и содержания химических загрязнителей в молоке устанавливают в программе производственного контроля, разработанной в соответствии с нормативными правовыми актами.

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.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу – по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

6.2 Определение внешнего вида, цвета, консистенции проводят визуально и характеризуют в соответствии с нормами настоящего стандарта. Определение запаха и вкуса – по ГОСТ 28283 (в случае возникновения разногласий в оценке качества). Оценку вкуса проводят выборочно после кипячения пробы. Для оценки запаха 10–20 см³ молока подогревают до температуры 35 °С и сразу проводят оценку запаха.

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 Идентификация жировой фазы – по ГОСТ 31633 или ГОСТ 31979.

6.8 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 23327.

6.9 Определение массовой доли сухих веществ и СОМО – по ГОСТ 3626.

6.10 Определение группы чистоты – по ГОСТ 8218.

6.11 Определение термоустойчивости – по ГОСТ 25228.

6.12 Определение микробиологических показателей:

- бактериальной обсемененности, количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 9225;

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы – по ГОСТ 31659.

6.13 Определение содержания соматических клеток – по ГОСТ 23453.

6.14 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.

6.15 Определение афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

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

6.17 Определение ингибирующих веществ – по ГОСТ 23454.

6.18 Определение соды – по ГОСТ 24065.

6.19 Определение аммиака – по ГОСТ 24066.

6.20 Определение перекиси водорода – по ГОСТ 24067.

6.21 Определение меламина проводят в случае обоснованного предположения о возможном его наличии – в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.22 Определение диоксина проводят в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера – в соответствии с методами, предусмотренными нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.23 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

6.24 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452.

6.25 Определение радионуклидов (цезий-137, стронций-90) – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.26 Контроль молока на соответствие требований, указанных в разделе 4, может осуществляться и по другим нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

7.2 Перевозку 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 и упаковки с плотно закрывающимися крышками.

Хранение и транспортирование молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, осуществляют в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов [4].

7.3 Хранение молока до переработки осуществляют при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ не более 36 ч с учетом времени перевозки.

Хранение молока, предназначенного для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ не более 24 ч с учетом времени перевозки.

Во время перевозки молока к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать $10 ^\circ\text{C}$. Молоко, не соответствующее установленным требованиям по 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.

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»

УДК 637.146.2:006.354

МКС 67.100.10

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

Подписано в печать 12.01.2015. Формат 60х84^{1/8}.

Усл. печ. л. 0,93. Тираж 35 экз. Зак. 266.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru