

Изменение № 1 ГОСТ Р 53437—2009 Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2011 № 768-ст

Дата введения 2012—07—01

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 53503—2009 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры».

Пункт 4.1.3 дополнить абзацем:

(Продолжение см. с. 40)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 53437—2009)

«Массовая доля рассола для сыра в потребительской таре не должна превышать 30 %».

Подпункт 4.2.2.1. Второй, третий абзацы изложить в новой редакции:

«- молоко обезжиренное сырое по ГОСТ Р 53503 кислотностью не более 19°Т;

- сливки сырые по ГОСТ Р 53435, отвечающие дополнительным требованиям ГОСТ Р 52686».

Подпункт 4.2.2.4 изложить в новой редакции:

«4.2.2.4 Допускается для обработки поверхности сыров использование фунгицидных препаратов: сорбиновой кислоты (E200), сорбата натрия (E201), сорбата калия (E202) и других фунгицидных препаратов, разрешенных к применению в установленном порядке».

Раздел 7 дополнить пунктами — 7.17—7.17.3:

«7.17 Определение массовой доли рассола

7.17.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

(Продолжение см. с. 41)

Весы по ГОСТ Р 53228, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим определяемой массе, со следующей допускаемой абсолютной погрешностью однократного взвешивания, г, не более:

$\pm 0,1$	при определении массы	до 100 г	включ.;
$\pm 0,5$	»	»	св. 100 г до 500 г»;
$\pm 1,0$	»	»	» 500 г » 1000 г»;
$\pm 2,0$	»	»	» 1000 г » 2000 г».

Сита лабораторные из металлической сетки по ГОСТ Р 51568, с номинальным размером ячеек 4 мм, диаметром не более 200 мм.

Чашки ЧКЦ-1-2500 по ГОСТ 25336 или другая емкость диаметром 200 мм и необходимой вместимостью.

7.17.2 Проведение измерений

Взвешивают потребительскую тару с сыром в рассоле, определяют массу брутто. Затем все содержимое потребительской тары переносят на сито, равномерно распределяют по поверхности и дают стечь рассолу не менее 5 мин. Рассол собирают в предварительно взвешенную чашку и определяют его массу. Затем взвешивают потребительскую тару.

7.17.3 Обработка результатов

Массовую долю рассола X_p , %, определяют по формуле

(Продолжение см. с. 42)

$$X_p = \frac{m_p}{m_b - m_t} 100, \quad (1)$$

где m_p — масса рассола, г;

m_b — масса брутто, г;

m_t — масса тары, г».

Приложение А. Таблицу А.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а А.1

Наименование сыра	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Сулугуни	21,2	18,1	263,2
Слоистый	18,8	20,5	251,2

Приложение Б. Пример этикетной надписи. Заменить значения для показателей: «Пищевая ценность 100 г сыра, г»: жира — 20,1 на 21,2; белка — 17,9 на 18,1; «Энергетическая ценность 100 г сыра» — 260,0 ккал на 263,2 ккал.

Библиография. Позицию [1] дополнить словами: «(с изменением)».

(ИУС № 2 2012 г.)