

Преамбула

Замороженные напитки и мороженое

1. Область применения

Данный документ регулирует и устанавливает терминологию, определения, классификацию продукции, сырьевые и вспомогательные материалы, технические требования, требования по контролю производственного процесса, способам и регламенту инспекции, этикеткам, упаковке, транспортировке, хранению, сбыту и возврата мороженого.

Данный документ применяется в случае производства, анализа и продажи предварительно расфасованного мороженого, не применяется в случае производства и упаковки мягкого мороженого при покупателе.

2. Ссылки на нормативные документы

Нижеперечисленные стандарты необходимы при применении данного документа. Все ссылки на стандарты с твердой идентификацией (недатированные ссылки) применимы только к версии с твердой идентификацией. Все ссылки на стандарты со скользящей идентификацией (датированные ссылки) применимы только к последней редакции данных стандартов.

GB 317 Стандарт по сахару.

GB 2716 Санитарно-гигиенический стандарт по пищевому растительному маслу

GB 2749 Санитарно-гигиенический стандарт по продуктам из яиц.

GB 2759.1 Санитарно-гигиенический стандарт по замороженным напиткам.

GB 2760 Государственный стандарт по безопасности пищевой продукции - Стандарт по использованию пищевых добавок.

GB 5749 Санитарно-гигиенический стандарт по питьевой воде

GB 7718 Государственный стандарт по безопасности пищевой продукции — Положение об этикетках упаковки пищевой продукции.

GB 14880 Государственный стандарт по безопасности пищевой продукции - Стандарт по использованию пищевых усилителей вкуса

GB 14881 Государственный стандарт по безопасности пищевой продукции - Санитарно-гигиенический общепринятый стандарт по производству пищевой продукции.

JJF 1070 Правила метрологической поверки веса нетто расфасованной продукции фиксированного веса.

SB/T 10009 Способы анализа замороженных напитков.

«Положение о надзоре и регулировании метрологической поверки веса нетто расфасованной продукции» (Приказ №75 Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину).

«Положение о регулировании возврата пищевой продукции» (Приказ №98 Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину).

3. Терминология и определения

В данном документе используется следующая терминология и определения:

3.1 Мороженое

Увеличенный в объеме замороженный напиток, использующий в качестве сырьевых и вспомогательных материалов питьевую воду, молоко и (или) молочную продукцию, продукцию из яиц, продукцию из фруктов, бобовую продукцию, пищевой сахар, пищевое

растительное масло, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) усилителей вкуса, изготовленный при помощи технологий смешивания, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, созревания, фризирования, закаливания и прочих.

3.2 Мороженое из цельного молока

Мороженое с содержанием молочных жиров в количестве более 8%.

3.3 Однородное мороженое из цельного молока

Мороженое из цельного молока, не содержащее гранулированных или кускоподобных вспомогательных ингредиентов, например, сливочное мороженое или мороженое с добавлением какао-порошка и т.д.

3.4 Составное мороженое из цельного молока

Продукт на основе мороженого из цельного молока с добавлением прочих видов замороженных напитков и (или) шоколада, вафель и прочих пищевых продуктов, при этом содержание мороженого из цельного молока в таком продукте должно быть выше 50%, например, шоколадно-сливочное мороженое, сливочное мороженое в вафельной трубочке и т.д.

3.5 Мороженое из полуобезжиренного молока

Мороженое с содержанием молочных жиров в количестве не менее 2,2%.

3.6 Однородное мороженое из полуобезжиренного молока

Мороженое из полуобезжиренного молока, не содержащее гранулированных или кускоподобных вспомогательных ингредиентов, например, ванильное мороженое из полуобезжиренного молока, мороженое с апельсиновым вкусом из полуобезжиренного молока, мороженое со вкусом фиолетового ямса из полуобезжиренного молока и т.д.

3.7 Составное мороженое из полуобезжиренного молока

Продукт на основе мороженого из полуобезжиренного молока с добавлением прочих видов замороженных напитков и (или) шоколада, вафель и прочих пищевых продуктов, при этом содержание мороженого из полуобезжиренного молока в таком продукте должно быть выше 50%, например, мороженое из полуобезжиренного молока с хрустящей корочкой, мороженое из полуобезжиренного молока в вафельной трубочке, мороженое из полуобезжиренного молока в вафельном брикете и т.д.

3.8 Мороженое с растительными жирами

Мороженое с содержанием молочных жиров в количестве менее 2,2%.

3.9 Однородное мороженое с растительными жирами

Мороженое с растительными жирами, не содержащее гранулированных или кускоподобных вспомогательных ингредиентов, например, мороженое на основе соевого молока или мороженое на основе какао-масла и т.д.

3.10 Составное мороженое с растительными жирами

Продукт на основе мороженого с растительными жирами с добавлением прочих видов замороженных напитков и (или) шоколада, вафель и прочих пищевых продуктов, при этом содержание мороженого с растительными жирами в таком продукте должно быть выше 50%, например, шоколадное мороженое с растительными жирами с хрустящей корочкой, мороженое с растительными жирами в вафельном брикете и т.д.

3.11 Размягчение и осадка

Форма мороженого размягчилась и осела.

3.12 Сжатие

После формовки мороженое уменьшилось в размерах.

3.13 Расширение

После прохождения этапов производства и формовки мороженое увеличилось в размерах.

3.14 Обезжиренное молоко

Вещество, оставшееся после извлечения молочных жиров из молока.

4. Классификация продукции

- 4.1 Мороженое из цельного молока
 - 4.1.1 Однородное мороженое из цельного молока
 - 4.1.2 Составное мороженое из цельного молока
- 4.2 Мороженое из полуобезжиренного молока
 - 4.2.1 Однородное мороженое из полуобезжиренного молока
 - 4.2.2 Составное мороженое из полуобезжиренного молока
- 4.3 Мороженое с растительными жирами
 - 4.3.1 Однородное мороженое с растительными жирами
 - 4.3.2 Составное мороженое с растительными жирами

5. Сырьевые и вспомогательные материалы

- 5.1 Питьевая вода
Необходимо соответствие стандарту GB 5749.
- 5.2 Сахар
Необходимо соответствие стандарту GB 317.
- 5.3 Молочные продукты
Необходимо соответствие релевантным государственным или отраслевым стандартам.
- 5.4 Продукты из яиц
Необходимо соответствие стандарту GB 2749.
- 5.5 Пищевое растительное масло
Необходимо соответствие стандарту GB 2716.
- 5.6 Прочие вспомогательные материалы
Область применения и объемы применения должны соответствовать стандартам GB 2760 и GB 14880 соответственно.
- 5.7 Пищевые добавки и усилители вкуса
Необходимо соответствие релевантным государственным или отраслевым стандартам.

6. Технические требования

- 6.1 Органолептические требования
Необходимо соответствие стандартам, указанным в таблице 1

Таблица 1: Органолептические требования

Позиция	Требования					
	Цельное молоко		Полуобезжиренное		С растительными жирами	
	Однородное	Составное	Однородное	Составное	Однородное	Составное
Окраска	Равномерная окраска, характерная для данного сорта					
Форма	Цельная форма, единообразный размер, отсутствие деформаций, отсутствие размягчения и осадки, отсутствие сжатия					
Структура	Мягкая и гладкая структура, характерная для данного сорта, отсутствие воздушных пузырей					
Вкус и запах	Мягкий молочный вкус и запах без посторонних вкусов и запахов		Мягкий легкий молочный вкус и запах без посторонних вкусов и запахов		Мягкий вкус и запах растительных жиров без посторонних вкусов и запахов	
Примеси	Без обнаружимых невооруженным глазом посторонних примесей					

6.2 Физико-химические показатели

Необходимо соответствие стандартам, указанным в таблице 2

Таблица 2: Физико-химические показатели

Позиция (г/100г, ≥)	Требования					
	Цельное молоко		Полуобезжиренное		С растительными жирами	
	Однородное	Составное	Однородное	Составное	Однородное	Составное
Обезжиренное молоко	6.0					
Общее содержание твердого вещества	30.0					
Жиры	8.0		6.0	5.0	6.0	5.0
Белки	2.5	2.2	2.5	2.2	2.5	2.2

Примечание 1: По каждой позиции, относящейся к составному мороженому, все показатели рассчитываются для основы мороженого.
Примечание 2: Содержание обезжиренного молока рассчитывается в соответствии с исходными ингредиентами.

6.3 Санитарно-гигиенические показатели

Необходимо соответствие стандарту GB 2759.1

6.4 Вес нетто

Необходимо соответствие «Положению о надзоре и регулировании метрологической поверки веса нетто расфасованной продукции»

6.5 Пищевые добавки и усилители вкуса

Необходимо соответствие стандартам GB 2760 и GB 14880 соответственно.

7. Требования по контролю производственного процесса

Необходимо соответствие стандарту GB 14881.

8. Способы анализа

8.1 Органолептические требования

Взять образец продукции в минимальной упаковке в замороженном состоянии, поместить в чистое сухое керамическое блюдо белого цвета, сначала инспектировать качество упаковки, затем снять упаковку, зрительно оценить окраску, форму, структуру и наличие примесей, обследовать продукцию на запах и вкус при помощи соответствующих органов чувств.

8.2 Отрицательное отклонение веса нетто

Исполнять в соответствии со стандартом JJF 1070.

8.3 Общее содержание твердого вещества, жиров, белков

Измерять в соответствии со стандартом SB/T 10009

8.4 Санитарно-гигиенические показатели

Измерять в соответствии со стандартом GB 2759.1

9. Регламент инспекции

9.1 Партия

Одной партией считается продукция одной очередности, одного сорта и одного стандарта.

9.2 Методы и количество взятия пробы

На складе готовой продукции согласно методу случайного равномерного распределения извлечь 1/2000 часть продукции, из каждой партии не менее 2 кг.

9.3 Инспекция при выпуске с завода

9.3.1 Готовая продукция перед выпуском с завода должна пройти инспекцию, только после признания продукции соответствующей стандарту возможен выпуск с завода.

9.3.2 Пункты инспекции при выпуске с завода включают проверку веса нетто и проверку на соответствие органолептическим требованиям и санитарно-гигиеническим показателям, регулирующим общее число колоний бактерий и бактерий группы кишечной палочки.

9.4 Типовая инспекция

9.4.1 При текущем производстве один раз в каждые полгода необходимо проводить типовую инспекцию, также необходимо проводить внеплановую инспекцию, если присутствует хотя бы одно из нижеперечисленных условий:

- a) Производство нового продукта в опытном порядке и его аттестация;
- b) Возобновление выпуска продукта после прекращения его выпуска на длительный срок;
- c) После изменения сырьевых материалов или технологии производства в степени, способной повлиять на качество продукта;
- d) Результат инспекции при выпуске с завода существенно отличается от результата предыдущей типовой инспекции;
- e) Организация по инспекции качества предъявила новые требования к инспекции.

9.4.2 Типовая инспекция включает в себя проверку на соответствие всем техническим требованиям, указанным в пункте 6 «Технические требования».

9.5 Порядок вынесения решения

9.5.1 Вынесение решения и повторная проверка при выпуске с завода

9.5.1.1 Если продукция по результатам инспекции при выпуске с завода полностью соответствует стандартам, перечисленным в данном документе, то такая продукция считается соответствующей стандарту.

9.5.1.2 Если продукция по результатам инспекции при выпуске с завода не соответствует одному из стандартов, перечисленным в данном документе (за исключением не соответствия санитарно-гигиеническим показателям, регулирующим общее число колоний бактерий и бактерий группы кишечной палочки), возможно повторное взятие пробы и инспекция, если по результатам повторного анализа продукция по-прежнему не соответствует одному из стандартов, данная партия продукция считается не соответствующей стандарту.

9.5.1.3 Если продукция не соответствует хотя бы одному из пунктов санитарно-гигиенических показателей, регулирующих общее число колоний бактерий и бактерий группы кишечной палочки, данная партия продукции считается не соответствующей стандарту, нет необходимости в повторной инспекции.

9.5.2 Вынесение решения и повторная проверка при типовой инспекции

9.5.2.1 Если продукция по результатам типовой инспекции полностью соответствует стандартам, перечисленным в данном документе, то такая продукция считается соответствующей стандарту.

9.5.2.2 Если продукция по результатам типовой инспекции не соответствует трем и менее из стандартов, перечисленным в данном документе (за исключением не соответствия санитарно-гигиеническим показателям, регулирующим количество микроорганизмов), возможно повторное взятие пробы и инспекция, если по результатам повторного анализа продукция по-прежнему не соответствует одному из стандартов, данная партия продукции считается не соответствующей стандарту. Если продукция по результатам типовой инспекции не соответствует более чем трем из стандартов, перечисленным в

данном документе, данная партия продукция считается не соответствующей стандарту, нет необходимости в повторной инспекции.

9.5.2.3 Если продукция не соответствует хотя бы одному из пунктов санитарно-гигиенических показателей, регулирующих количество микроорганизмов, данная партия продукции считается не соответствующей стандарту, нет необходимости в повторной инспекции.

10. Этикетка

10.1 Этикетка предварительно расфасованной продукции должна соответствовать стандарту GB 7718, кроме того, необходимо указывать категорию.

10.2 Если содержание натурального фруктового сока в мороженом менее 2,5%, в качестве названия можно указывать «Мороженое с фруктовым вкусом», если содержание фруктового сока равно или более 2,5%, в качестве названия можно указывать «Мороженое из фруктового сока», если в мороженом содержится фруктовая мякоть или кусочки фруктов, в качестве названия можно указывать «Фруктовое мороженое».

11. Упаковка

11.1 Материал упаковки должен соответствовать релевантным государственным или отраслевым стандартам.

11.2 Отдельная минимальная упаковка должна быть цельной, плотно запечатанной, без повреждений.

11.3 Упаковочный ящик должен быть прочным, аккуратным, цельным, без повреждений, с чистой внешней поверхностью, соответствовать содержанию, запечатанным снаружи.

12. Транспортировка

12.1 Транспортно средство должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, при перевозке на ближние расстояния необходимо использование авторефрижератора, при перевозке на дальние расстояния температура кузова авторефрижератора должна быть ниже 15 градусов Цельсия.

12.2 Продукция не должна быть совместно упакована или перевозима с токсической или загрязненной продукцией во избежание контаминации.

12.3 При транспортировке необходимо обращаться осторожно с продукцией, не допускается швыряние, толкание, сжатие.

13. Хранение

13.1 Продукцию необходимо хранить при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия в специализированных рефрижераторах, следует регулярно проводить очистку и дезинфекцию рефрижераторов.

13.2 Продукцию необходимо укладывать стопками с использованием подкладок, расстояние от пола и стен должно быть более 10 см.

13.3 Не допускается хранение совместно с токсической, загрязненной продукцией, продукцией со специфическим запахом, легкоиспаряющейся и прочей нежелательной продукцией.

14. Сбыт

При сбыте продукцию необходимо поместить в низкотемпературный выставочный шкаф с температурой не выше минус 15 градусов Цельсия.

15. Возврат

Осуществляется согласно «Положению о регулировании возврата пищевой продукции».