

Внутризаводской стандарт качества

Понятия, используемые в Положении:

«Привкус муки» – ощущение мучнистости, песчанности (будто в однородной массе присутствуют песчинки).

«Послевкусие клетчатки» - вязущий привкус (будто после проглатывания слегка пересыхает слизистая оболочка рта, будто съеживается).

«Штафф» - изменение цвета поверхности масла на более темный (яркий) в результате окисления.

Настоящий Стандарт определяет количественные и качественные характеристики продуктов переработки молока на различных стадиях производства, а именно:

1. Качественные показатели

1.1. Продукты первичной переработки молока

1.2. Показатели смеси

1.3. Показатели продукции перед сливом

1.4. Показатели продукции перед фасовкой в потребительскую тару / упаковку (для творога в мелкой фасовке) и готовой продукции (в потребительской упаковке перед отгрузкой клиенту).

№ п/п	Название смеси/Показатели		Жир, %	Влага %	Кислотность, °Т	Структура
1	Творог	ГОСТ 0%	0,5-1	75-77	190-210	<p>Структура: Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая, при сжатии в руке не растекается, может принимать и держать форму. Термостабильный – при нагревании не растекается.</p> <p>Цвет: Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p> <p>Наличие сыворотки/конденсата допускается:</p> <p>1) Ведро, коробка: в количестве не более 1/4 столовой ложки (7гр.)</p> <p>2) Мелкая тара: не более 1/4 чайной ложки (1,5гр.)</p> <p>Вкус: Кисломолочный, с легким послевкусием клетчатки.</p> <p>Анализ: Отрицательная проба на йод.</p> <p>Срок годности по рецептуре с ПОЛИБИОМОМ при температуре 4+-2С° - 60 суток (не образуется плесень)</p>
		ГОСТ 5%	5.0-6.0	75-77	180-200	
		Бабушка	30-34	60-62	60-75	
	Внучка	29-32	62-65	70-90	<p>Структура: визуально умеренно рассыпчатая или мажущая. При сжатии в кулаке прилипает к рукам.</p> <p>На вид: цвет белый с кремовым оттенком (без серых, синих оттенков), плотный, пластичный, однородный.</p> <p>Наличие сыворотки/конденсата допускается:</p> <p>1) Мелкая тара: не более 1/2 чайной ложки (3г.)</p> <p>2) Крупная тара: не более 1 столовой ложки (9 г.).</p> <p>Вкус: молочный с легкой кислинкой. Без дрожжевого привкуса.</p>	
		ПАПА	15-17	69-71	90-120	<p>Структура: визуально умеренно рассыпчатая с мягким зерном или мажущая. При сжатии в кулаке прилипает к рукам. В коробе 5 кг сохраняет форму кирпичика.</p>

						<p>На вид: цвет белый с кремовым оттенком (без серых, синих оттенков), тяжелый однородный по всей массе.</p> <p>Наличие сыворотки/конденсата допускается:</p> <p>3) Мелкая тара: не более 1 столовой ложки.</p> <p>4) Короб 5 кг: при наклоне на 45 градусов скопление сыворотки в углах(светло-зеленого цвета) не более 50 грамм.</p> <p>Вкус: молочный с кислинкой. Без дрожжевого, броженного привкуса.</p>
2	Сметана	Бабушка	17-18		60-85	<p>Структура не перемешанной сметаны в таре/ упаковке при t 4±2°C:</p> <p>Ведро 3 и 5 кг.: очень густая - при нагибании на 90° (отклонение от вертикальной оси) из ведра, не стекает. При взятии ложкой с поверхности ведра, (ложка погружается на 2-3см.), образовавшийся в результате этого на поверхности сметаны «кратер» не затягивается. При взбалтывании в руках не издает звуков характерных для жидких веществ – не булькает. Пакет с созревшей сметаной t 4±2°C должен иметь форму «куличика», на плоскости стоит, держит форму, в течение 30сек., после чего не растекается в течение 2 минут.</p> <p>Стаканчик 400 и 200 г.: Густая, при взбалтывании в руках:</p> <p>1) не издает звуков характерных для жидких веществ – не булькает.</p> <p>2) не меняет форму и не расплескивается по стенкам стаканчика.</p> <p>При нагибании стаканчика верх дном держит форму, не стекает.</p> <p>Структура сметаны при t 4±2°C, перемешанной в таре/ упаковке ложкой: при нагибании на 70° градусов (отклонение от вертикальной оси) из ведра, медленно стекает. Из стаканчика 0,400гр. вытекает полностью за (15 сек. ± 2 сек.). При взятии ложкой с поверхности ведра, (ложка погружается на 2-3см.), «кратер» не образуется, из столовой ложки стекает однородной прерывистой струей (будто падает неровными сгустками), образуя «горку» 1-1,5см. При взбалтывании в руках не издает звуков характерных для жидких веществ – не булькает.</p> <p>На вид: глянцевая, допускается мучнистость, без сыворотки, допускается незначительная крупка (одна крупинка на 1см² поверхности).</p> <p>Наличие сыворотки/ конденсата не допускается.</p> <p>Вкус: выраженный сливочный вкус (вкус хорошей сметаны).</p> <p>Не допускается: наличие крупки, хлопьев, при открывании любой тары со сметаной, на обратной стороне крышки не допускается наличие кашеобразной субстанции.</p>
		Папа	9 – 10		85 - 95	<p>Структура сметаны в таре/ упаковке при t 4±2°C:</p> <p>В ведре 800 г.: в меру густая.</p> <p>Показатели густоты сметаны:</p> <p>1) При интенсивном взбалтывании в руках закрытого крышкой ведра со сметаной, получается звук, характерный для жидкой сметаны - глухое бульканье. При тряске открытого ведра видно, что сметана колышется.</p> <p>2) Открыть ведро со сметаной объемом 0,8 кг. Сметану не перемешивать. Погрузить вертикально в ведро со сметаной объемом 0,8 кг стандартную чайную ложку (весом не более 20 г, длиной не более 15 см). Ложку погрузить вертикально по центру ведра. После того как ложка достигнет дна, отпустить ее. Ложка стоит, затем начинает крениться. Она должна коснуться края ведра не ранее чем через 15 секунд после того, как ее отпустили.</p> <p>3) Открыть ведро со сметаной. Сметану перемешать ложкой. Налить сметану в ведро объемом 0,8 кг на уровень 1 см от дна ведра. Положить ведро на бок на горизонтальную поверхность. Ведро на горизонтальную поверхность нужно положить быстро, чтобы сократить время стекания сметаны во время укладывания ведра в горизонт. Ведро оставить в покое - убрать руки от ведра, чтобы его не качать. Сметана должна дотечь до края ведра не раньше, чем за 30 секунд, после того как его положили на горизонтальную поверхность.</p>

					<p>метану перемешать ложкой. Дать стечь сметане с ложки на поверхность сметаны в ведре, чтобы она легла определенным рисунком (выпуклым). Поверхность должна выровняться не ранее чем через 3 секунды.</p> <p>Структура сметаны в банке 0,4 кг, 0,2 кг: однородная в меру густая, допускается на поверхности незначительное наличие воздушных пузырьков. В стакане диаметром 95 не более 10 штук</p> <p>Наличие крупки, мучнистость: допускается незначительная крупка (одна крупинка размером не более 1 мм на 1см² поверхности). Отсутствует ощущение мучнистости, песчанности - будто в однородной массе присутствуют песчинки.</p> <p>Наличие сыворотки/ конденсата не допускается.</p> <p>Вкус: выраженный сливочный вкус (вкус хорошей сметаны).</p> <p>Не допускается: наличие хлопьев, при открывании любой тары со сметаной, на обратной стороне крышки не допускается наличие кашеобразной субстанции.</p> <p>Анализы: имеет отрицательную реакцию на йод.</p>
		ГОСТ	19-20,5	70 - 90	<p>Структура: густая - при нагибании на 90° (отклонение от вертикальной оси) из ведра 3кг., медленно стекает однородной массой (не менее чем за 3сек. дотекает до края ведра). При взятии ложкой с поверхности ведра, (ложка погружается на 2-3см.), образовавшийся в результате этого на поверхности сметаны «кратер» затягивается полностью, не менее чем за 1 минуту. При взбалтывании в руках не издает звуков характерных для жидких веществ – не булькает.</p> <p>Стаканчик 200 и 400 г. Густая, при взбалтывании в руках:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не издает звуков характерных для жидких веществ – не булькает. 2) не меняет форму и не расплескивается по стенкам стаканчика. При нагибании стаканчика на 90° (отклонение от вертикальной оси) не менее чем за 3сек. дотекает до края стакана. <p>На вид: однородная, глянцевая, допускается незначительная крупка (одна крупинка на 1см² поверхности).</p> <p>Наличие сыворотки/ конденсата: не допускается.</p> <p>Вкус: выраженный сливочный вкус,</p>
3	Десерт	Бабушка	5-14	55-70	<p>Структура не перемешанного десерта при t 4±2°C: очень густой - при нагибании на 90° (отклонение от вертикальной оси) из ведра 3кг., стекает до края ведра не более чем за 8 сек±2сек. При взятии ложкой с поверхности ведра, (ложка погружается на 2-3см.) образовавшийся в результате этого на поверхности десерта «кратер» затягивается за 4сек. При взбалтывании в руках не издает звуков, характерных для жидких веществ – не булькает.</p> <p>На вид: глянцевый, яркий цвет, с кусочками наполнителя не менее чем 2-3 фракции размером от 0,3см на 1см³ десерта, без сыворотки.</p> <p>Не допускается: наличие хлопьев, при открывании любой тары с десертом, на обратной стороне крышки не допускается наличие кашеобразной субстанции.</p> <p>Вкус: ярко выраженный сливочный вкус, со вкусом наполнителя.</p>
4	Йогурт	Папа	2.5	70-90	<p>Структура не перемешанного йогурта при t 4±2°C: густой - при нагибании на 80° (отклонение от вертикальной оси) градусов из стакана 0,450г., медленно стекает до кромки стакана за (10 сек. ± 2 сек.) При взятии ложкой с поверхности стакана, (ложка погружается на 2-3см.), образовавшийся в результате этого на поверхности йогурта «кратер» затягивается очень медленно - более 1 мин. При взбалтывании в руках издает звуки характерные для жидких веществ – булькает.</p> <p>Структура перемешанного йогурта при t 4±2°C: из стаканчика 0,400гр. вытекает полностью за (3 сек. ± 2 сек.). При взятии ложкой с поверхности ведра, (ложка погружается на 2-3см.), «кратер» не образуется. При взбалтывании в руках издает звуки характерные для жидких веществ – булькает.</p>

						<p>На вид: глянцевый, однородной консистенции, без видимых непромесей ФЯНа (красителя), допускается незначительное наличие мелких хлопьев в цвет ФЯНа (красителя), без сыворотки.</p>
		ГОСТ	2,5		70-90	<p>Структура йогурта при t 4±2°C: в меру вязкая. При взятии ложкой с поверхности ведра, (если ложка погружается на 2-3см.), «кратер» не образуется. При взбалтывании в руках издает звуки характерные для жидких веществ – булькает.</p> <p>На вид: глянцевый, однородной консистенции, без видимых непромесей ФЯНа (если ФЯН без ягоды), допускается незначительное наличие мелких хлопьев в цвет ФЯНа, без сыворотки. При использовании ФЯНа с ягодой допускается радиальное окрашивание смеси вокруг ягоды</p>
5	Кефир	Внучка	2,5		80-100	<p>Структура: умеренно густая - из пакета 0,450гр., стекает за (5 сек. ± 2 сек.)</p> <p>На вид: консистенция однородная, без крупинок и без хлопьев. Глянцевая или матовая.</p> <p>Вкус: молочный вкус, с выраженной «кислинкой».</p>
		ГОСТ	2,5		85-100	
6	Творожная масса	ГОСТ	9	57-66	170-180	<p>Структура: мягкая, мажущая. Однородная (без комочков и крупинок), в меру плотная. (если взять ложкой, то на ложке не расплывается – держит форму).</p> <p>На вид: с видимым наличием вносимых компонентов.</p> <p>Вкус: Чистый (без посторонних привкусов), сладкий.</p> <p>Цвет: молочный, допускается желтоватый оттенок.</p> <p>Наличие сыворотки и конденсата не допускается.</p>
		Папа	22-25	55-60	50-70	<p>Структура: плотная, тяжелая, мажущая.</p> <p>На вид: с видимым наличием вносимых компонентов.</p> <p>Вкус: Чистый (без посторонних привкусов), сладкий, с привкусом вносимых компонентов.</p> <p>Цвет: белый.</p> <p>Наличие сыворотки и конденсата не допускается.</p>
7	Масло	Бабушка	72,5	24-25,5		<p><i>На вид: замороженное или растаянное плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет от беловато-желтого до желтого по всей массе, в зависимости от сезона. Не допускается колкость и крошливость.</i></p> <p><i>Вкус: выраженный вкус и запах сливок. Не допускается горьковатый привкус, так же не допускается привкус посторонних химических примесей. навоз</i></p> <p><i>Проходит проверку на жирно-кислотный состав как ГОСТ (наличие немолочных жиров не выявляется), если масло выработано из собственных сливок или из проверенного закупного масла (произведена выработка масла и сдана на жирно-кислотный состав).</i></p> <p><i>Коэффициент термостойчивости не менее 0,8 (согласно Правилам определения термостойчивости масла).</i></p>
		ГОСТ	72,5 – 73	24-25,4	НЕ более 25	<p>На вид:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ в замороженном - 10 и ниже состоянии раскалывается при резке. ✓ При температуре 10-12°C: плотное, пластичное, однородное. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность. Без мелких капелек влаги. ✓ Цвет - от беловато-желтого до желтого в зависимости от сезона. Допускается Штафф не более 1 мм Остальное масло имеет одинаковый цвет. <p>Не допускается колкость и крошливость.</p> <p>Вкус: выраженный вкус и запах сливок. Не допускается горьковатый привкус, привкус посторонних химических примесей.</p> <p>Проходит все проверки на ГОСТ.</p> <p>Коэффициент термостойчивости не менее 0,78 (согласно Правилам определения термостойчивости масла).</p>
		(банки фасовка)	67,5 - 70	27-30		
		«Внучка 30 на 70	68-70	28-30		<p>На вид:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ в замороженном состоянии раскалывается при резке. ✓ При температуре 10-12°C: плотное, пластичное, однородное. Поверхность на срезе блестящая, сухая на

		(на сливках)	68-70	28-30		<p>вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность. Без мелких капелек влаги.</p> <p>✓ При температуре 12 С° допускается крошливость и рыхлость.</p> <p>✓ Цвет - беловато-желтый. Допускается Штафф не более 1 мм. Остальное масло имеет одинаковый цвет.</p> <p>Вкус: допускается незначительный привкус растительного масла, вкус недостаточно выраженный сливочный. При использовании пищевкусовых и ароматических добавок – привкус, свойственный внесенным добавкам.</p> <p>Коэффициент термоустойчивости не менее 0,7 (согласно Правила определения термоустойчивости масла).</p>
		«Внучка 10 на 90	70-71	27-28		<p>На вид:</p> <p>✓ в замороженном состоянии раскалывается при резке.</p> <p>✓ При температуре 10-12 С°: плотное, пластичное, однородное. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность. Без мелких капелек влаги.</p> <p>✓ При температуре 12 С° допускается крошливость и рыхлость.</p> <p>✓ Цвет - от желтоватый или желтого (в зависимости от цвета растительного жира). Допускается Штафф не более 1 мм. Остальное масло имеет одинаковый цвет.</p> <p>Вкус: Допускается незначительный привкус растительного масла, вкус недостаточно выраженный сливочный. При использовании пищевкусовых и ароматических добавок – привкус, свойственный внесенным добавкам.</p> <p>Коэффициент термоустойчивости не менее 0,7 (согласно Правила определения термоустойчивости масла).</p>
		Спред 0%	72,5-73	24-25		<p>Структура: однородная (без комочков, допускаются крупинки), в меру плотная с незначительно рыхлостью, хорошо намазывается.</p> <p>Вкус: сливочный с незначительной молочной кислотой, в меру солёный.</p>
8	Сыр творожный	ГОСТ	pH 4,8-5,1	70-75	42-47 м.д.ж. в сухом веществе	
		ТУ	pH 5,9-6,2	54-59	45-50 м.д.ж. в сухом веществе	

2. Принципы определения качества поставляемой продукции:

- 2.1. Срок, в течение которого продукция должна сохранить свое качество = сроку, указанному на этикетки исчисляемого от:
- 1) поставить продукцию с авансированной датой, или без проставленной даты производства; даты, указанной на этикетке, если нет требования от покупателя,
 - 2) даты отгрузки, если продукция по требованию покупателя поставляется ему с авансированной датой, или без даты производства.
- 2.2. При наличии претензии от покупателя на наличие плесени в продукте, нашей вины нет, если продукция в адрес покупателя отправлялась соответствующей температуры ($t_{4\pm 2^{\circ}\text{C}}$), а также, если в нашем образце при посеве на плесень, плесени нет.

3. Утвержденные нормы выхода.

4. Утвержденные нормы потерь для кисломолочной продукции.

- 4.1. Допустимое отклонение веса продукции в упаковке:

Вес упаковки, кг.	Допустимые потери, гр.
0,100	2

0,101- 0,150	4
0,150- 0,200	5
0,201- 0,500	10
0,500-1,0	15
3,0-5,0	20
5,01- 10,0	50
10,01- 20,0	100

5. Правила присвоения номеров партий продукции.

6. Правила внесения изменений в настоящее Положение.