«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА СЫРЫ и СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА СЫРЫ и СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТИ к ГОСТ 32260-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ 3

ТИ к ГОСТ Р 52686-2023 СЫРЫ «ХАЛУМИ» 7

ТИ к ГОСТ Р 71817-2024 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И СВЕРХТВЕРДЫЕ 9

ТИ к ГОСТ 27568-87 СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА 13

ТИ к ГОСТ 33631-2015 СЫРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 14

ТИ к ГОСТ 59212-2020 СЫРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ 15

ТИ к ГОСТ 34357-2017 СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ 16

ТИ к ГОСТ 34356-2017 СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ 17

ТИ к ГОСТ Р 53502-2009 ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ ПЛАВЛЕНЫЕ 17

ТИ к ГОСТ 33959-2016 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ 18

ТИ к ГОСТ 31690-2013 СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ 21

ТИ к ГОСТ 33480-2015 ТВОРОЖНЫЙ СЫР 22

ТИ к ГОСТ 32263-2013 «СЫРЫ МЯГКИЕ» 22

ТИ к ГОСТ 32260-2013 «СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ» 24

ГОСТ Р 53512-2009 «ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ» 25

ТИ к ГОСТ Р 54663-2011 ПРОДУКТЫ СЫРОДЕЛИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ 27

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА СЫРЫ и СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

29 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32260-2025
СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2027 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящая технологическая инструкция распространяется на полутвердые сыры массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0% до 69,0% (далее сыры), изготовленные из коровьего молока и (или) продуктов переработки молока (обезжиренного молока и сливок), предназначенные для непосредственного употребления и дальнейшей переработки.

Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют: на сыры с низкой температурой второго нагревания; с высокой температурой второго нагревания. **Сыры изготавливают в следующем ассортименте:** с низкой температурой второго нагревания Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский; с высокой температурой второго нагревания Советский, Швейцарский, Алтайский. По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Название сыра	Форма	Длина	Ширина	Высота	Диаметр	Масса, кг
Советский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	От 48 до 50 включ.	От 18 до 20 включ.	От 12 до 17 включ.	-	От 11,0 до 18,0 включ.
Швейцарский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Допускается	-	-	От 12 до 18 включ.	От 65 до 80 включ.	От 40,0 до 90,0 включ.
Алтайский	легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей	-	-	От 12 до 16 включ.	От 32 до 36 включ.	От 12,0 до 18,0 включ.
Российский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	От 12 до 16 включ.	От 32 до 38 включ.	От 10,5 до 18,0 включ.
		-	-	От 10 до 16 включ.	От 24 до 28 включ.	От 4,0 до 11,0 включ.
		-	-	От 5 до 12 включ.	От 12 до 18 включ.	От 1,0 до 2,5 включ.
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 27 до 34 включ.	От 14 до 17 включ.	От 10 до 12 включ.	-	От 4,0 до 7,5 включ.
Голландский	Шаровидная, с равномерной осадкой	-	-	От 10 до 16 включ.	От 10 до 16 включ.	От 1,3 до 2,5 включ.
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 24 до 30 включ.	От 12 до 20 включ.	От 9 до 12 включ.	-	От 2,5 до 7,5 включ.
Костромской	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	От 8 до 11 включ.	От 24 до 28 включ.	От 3,5 до 7,5 включ.

HACCP EXPERT

Ярославский	Высокий цилиндр, допускается слегка овальное сечение	-	-	От 25 до 35 включ.	От 8 до 10 включ.	От 2,0 до 3,0 включ.
Эстонский		-	-	От 30 до 35 включ.	От 8 до 10 включ.	От 2,0 до 3,0 включ.
Степной	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 26 до 28 включ.	От 26 до 28 включ.	От 9 до 11 включ.	-	От 6,5 до 9,5 включ.
	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 32 до 34 включ.	От 15 до 17 включ.	От 10 до 12 включ.	-	От 5,0 до 7,5 включ.
Угличский		От 24 до 30 включ.	От 12 до 15 включ.	От 9 до 12 включ.	-	От 2,5 до 6,0 включ.
Латвийский	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	От 14 до 15 включ.	От 14 до 15 включ.	От 7 до 9 включ.	-	От 1,5 до 2,5 включ.
Примечания 1 Допускается в зависимости от используемого формовочного оборудования масса головки сыра в форме прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями (евроблока) до 24 кг. 2 Допускается сыры всех указанных названий реализовать в потребительской упаковке произвольной формы (секторы, бруски, слайсы, кубики, в тертом виде и др.) массой нетто от 0,01 до 3,00 кг включительно.						

Таблица

Название сыра	**Характеристика показателя**				
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет
Советский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя	Выраженный сырный, сладковатый, слегка пряный	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Швейцарский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия	Выраженный сырный, сладковатый, пряный	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	

HACCP EXPERT

	упаковочного материала корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, слегка шероховатая				
Алтайский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя	Выраженный сырный, сладковатый, умеренно пряный	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Российский	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. После вскрытия упаковочного материала корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Выраженный сырный, кисловатый	Эластично-пластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка плотная	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	
Голландский (брусковый и шаровидный)	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация	Выраженный сырный, слегка кисловатый с наличием остроты	Для брускового: эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка ломкая на изгибе. Для круглого: эластично-пластичная, однородная по всей массе. Допускается слегка ломкая на изгибе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе

HACCP EXPERT

	головки сыра. После вскрытия упаковочного материала корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет				
Костромской	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый	Эластичная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Ярославский	материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация	Выраженный сырный, слегка кисловатый			
Эстонский	головки сыра. После вскрытия упаковочного материала корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается наличие легкой пряности			
Степной	Головка сыра, покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация	Выраженный сырный, слегка кисловатый, с наличием остроты	Эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка ломкая на изгибе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе
Угличский	головки сыра. После вскрытия упаковочного материала корка ровная, без повреждений или сыр корки не имеет	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый	Эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	
Латвийский	Головка сыра, покрытая полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности или не покрытая. После вскрытия упаковочного материала	Выраженный сырный, острый, слегка аммиачный	Пластичная, нежная, однородная во всей массе	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой или овальной формы, равно-	

	корка ровная, упругая, покрытая тонким слоем подсохшей слизи или со следами смытой слизи			мерно расположенных по всей массе	
Примечание Допускаются на корке сыра отпечатки дренажного материала или перфоры.					

По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Название сыра	**Массовая доля, %**			**Активная кислотность, ед.pH**
	жира в сухом веществе	влаги, не более	хлорида натрия (пищевой соли)	
Советский	50,0	42,0	От 1,5 до 2,5	От 5,40 до 5,70
Швейцарский			включ.	включ.
Алтайский			От 1,5 до 2,0 включ.	
Российский		43,0	От 1,3 до 1,8 включ.	От 5,15 до 5,35 включ.
Голландский	50,0 (шаровидный) 45,0 (брусковый)	43,0 44,0	От 1,5 до 3,0 включ.	От 5,25 до 5,45 включ.
Костромской	45,0	44,0	От 1,5 до 2,5 включ.	
Ярославский				
Эстонский				
Степной			От 2,0 до 3,0 включ.	
Угличский		45,0	От 1,5 до 2,5 включ.	
Латвийский		48,0	От 1,8 до 2,5 включ.	От 5,40 до 5,50 включ.
Примечания Допускаются отклонения по массовой доле жира в сухом веществе ±2,0%.				

Транспортирование и хранение. Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С включительно и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Не допускается хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом. Срок годности и условия хранения сыров устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 52686-2023 СЫРЫ «ХАЛУМИ»**

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Дата актуализации текста – 14.08.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство сыров (далее- продукт, продукция) из молока и/или продуктов переработки молока, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления бактериальных заквасок, вкусо-ароматических компонентов. Сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, и/или использования в общественном питании, и/или в кулинарии, и/или в пищевой промышленности. Сыры различаются массовой долей жира, вкусовыми компонентами и выпускаются в следующем ассортименте: **сыр «Халуми»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; **сыр «Халуми» из цельного молока** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; **сыр «Халуми»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев,

и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника; - **сыр «Халуми» из цельного молока** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян),и или чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника; . - **сыр «Халуми» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; - **сыр «Халуми» из цельного молока копченый** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; - **сыр «Халуми» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника; - **сыр «Халуми» из цельного молока копченый** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян),и/или чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника. - **сыр «Халуми» из козьего и/или овечьего молока** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; - **сыр «Халуми» из цельного козьего и/или овечьего молока** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; - **сыр «Халуми» из козьего и/или овечьего молока** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника; - **сыр «Халуми» из цельного козьего и/или овечьего молока** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян),и или чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника; **сыр «Халуми» из козьего и/или овечьего молока копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; - **сыр «Халуми» из цельного козьего и/или овечьего молока копченый** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; - **сыр «Халуми» из козьего и/или овечьего молока копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника; - **сыр «Халуми» из цельного козьего и/или овечьего молока копченый** с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55% **с добавлением**: мяты, и/или мелиссы и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или орегано, и/или чабреца (тимьян),и/или чернослива, и/или кураги, и/или орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), и/или пажитника, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца острого, и/или перца душистого, и/или перца болгарского, и/или смеси перцев, и/или тмина, и/или кориандра, и/или бадьяна, и/или гвоздики, и/или корицы, и/или можжевельника. Сыры выпускают в реализацию после посолки, обсушки и упаковывания без созревания.

Термины и определения сыр без созревания; *свежий сыр*: Сыр, готовый к употреблению сразу же после изготовления. **молодой сыр:** Сыр твердый или сверхтвердый, продолжительность созревания которого составляет от 90 до 180 сут, что обеспечивает индивидуальные органолептические показатели, установленные в документах по

стандартизации на сыр конкретного наименования. **зрелый сыр:** Сыр, индивидуальная продолжительность созревания которого обеспечивает органолептические показатели, установленные в документах по стандартизации на сыр конкретного наименования. **выдержанный сыр:** Сыр твердый или сверхтвердый, продолжительность созревания которого составляет более 270 сут, что обеспечивает насыщенный вкусовой букет и долгое послевкусие, характерные для сыра конкретного наименования. **сыр с промежуточной температурой второго нагревания:** Сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 44°С до 47°С. **пищевкусовые компоненты:** Пищевые продукты и/или ароматизаторы, специально вводимые в сыр в процессе его изготовления, определяющие органолептические показатели сыра и являющиеся его составной частью.

Транспортирование и хранение Сыры перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование сыров в пакетированном виде - в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650, ГОСТ 23285. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в упаковку, - в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Не допускается хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом. Сыр «Халуми» хранят: - при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно в вакуумной упаковке не более 45 суток, в герметичной упаковке не более 20 суток, в негерметичной упаковке не более 7 суток; - при температуре минус 18°С и ниже и относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки сыры хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. Транспортирование и хранение сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

35 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 71817-2024** **СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И СВЕРХТВЕРДЫЕ**

Дата введения в действие – 01.02.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сыры твердые и сверхтвердые (далее сыры), изготовленные из коровьего молока и/или продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления и дальнейшей переработки. Сыры вырабатывают массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.

В зависимости от продолжительности созревания твердые сыры подразделяют: на сыры молодые (срок созревания от 90 до 180 сут); сыры зрелые (срок созревания от 180 до 270 сут включ.); сыры выдержанные (срок созревания более 270 сут); сверхтвердые сыры допускаются к реализации в возрасте не менее 180 сут.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры твердые:*** сыр «Русский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр

«Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%. ***Сыры сверхтвердые:*** сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Гране-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%,

45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 35,0%, 40,0%, 43,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.

По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Форма сыра	**Размер, см**				**Масса, кг**
	Длина	**Ширина**	**Высота**	**Диаметр**	
Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми	-	-	От 12 до 18 включ.	От 36,0 до 39,0 включ.	От 11,5 до 12,5 включ.
Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	От 12 до 15 включ.	От 27,5 до 28,5 включ.	От 7,5 до 8,5 включ.
	-	-	От 7 до 20 включ.	От 18,0 до 55,0 включ.	От 10,0 до 20,0 включ.
	-	-	От 10 до 12 включ.	От 55,0 до 65,0 включ.	От 30,0 до 45,0 включ.
Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями (евроблок)	От 48 до 52 включ.	От 28 до 32 включ.	От 9 до 12 включ.	-	От 13,0 до 16,5 включ.
Части головки в виде брусков, секторов или другой формы	-	-	-	-	От 2,0 до 15,0 включ.
Сыры в потребительской упаковке произвольной формы (секторы, бруски, слайсы, ломтики, кубики, колотые, в тертом виде и др.)	-	-	-	-	От 0,01 до 2,00
Примечание Допускается для сыров в виде слайсов, кубиков, в колотом или тертом виде использование антислеживающих агентов (антикомкователей), разрешенных для применения в сыроделии, в соответствии с нормами, установленными [3].					

По органолептическим показателям твердые сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, 3

Таблица 2

Наименование показателя	**Сыр твердый молодой**	**Сыр твердый зрелый**	**Сыр твердый выдержанный**
Внешний вид	Корка ровная, без повреждений, непокрытая или покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. Упаковочный материал плотно прилегает к поверхности фасованного сыра при вакуумном способе упаковывания, при упаковывании в модифицированной атмосфере неплотное прилегание упаковочного материала. При комбинированном способе упаковывания допускается равномерное со всех сторон волнообразное деформирование упаковочного материала на индивидуальных упаковочных единицах. Допускается использование различной потребительской упаковки. Не допускается нарушение целостности потребительской упаковки при любом способе упаковывания. После удаления упаковочного материала поверхность сыра чистая, допускается некоторое увлажнение поверхности под упаковочным материалом		
Вкус и запах	Умеренно выраженный сырный, от слегка до умеренно пряного	От умеренного до выраженного сырного, сладковато-пряный с легкими фруктово-ореховыми нотами различной степени выраженности, легкой пикантностью, легкой остротой	Выраженный сырный, сладковато-пряный, островатый, легкий пикантный, с ореховофруктовыми нотами и долгим послевкусием
Консистенция	Эластичная, упругая, допускается слегка плотная	Плотная, пластичная, допускается незначительная ломкость.	От плотной до твердой, хорошо расходящейся, возможна чешуйчато-зернистая

HACCP EXPERT

		Допускается наличие молочного камня	структура, крошливая при нарезании. Допускается наличие молочного камня
Рисунок	Отсутствует. Допускается незначительное количество мелких глазков правильной и неправильной формы. При использовании пропионовокислых микроорганизмов на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы разного диаметра. Допускается наличие небольших щелей. Допускается в отдельных порциях фасованного сыра отсутствие рисунка		
Цвет	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе		От светло-желтого до кремового. Допускается более интенсивное окрашивание под коркой

Таблица 3

Характеристика показателя для сверхтвердых сыров				
Внешний вид	**Вкус и запах**	**Консистенция**	**Рисунок**	**Цвет**
Корка ровная, без повреждений, непокрытая или покрытая специальными парафиновыми, восковыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами, плотно прилегающими к поверхности сыра. Допускается незначительная деформация головки сыра. Упаковочный материал плотно прилегает к поверхности фасованного сыра при вакуумном способе упаковывания, при упаковывании в модифицированной атмосфере неплотное прилегание упаковочного материала. При комбинированном способе упаковывания допускается равномерное со всех сторон волнообразное деформирование упаковочного материала на индивидуальных упаковочных единицах. После удаления упаковочного материала поверхность сыра чистая, допускается некоторое увлажнение поверхности под упаковочным материалом	Выраженный сырный, сладковато-пряный, островатый, легкий солоноватый, легкий пикантный, с орехово-фруктовыми нотами и долгим послевкусием	От плотной до твердой, хорошо расходящейся. Возможна чешуйчато-зернистая структура, крошливая при нарезании. Допускается наличие молочного камня	Отсутствует. Допускается незначительное количество мелких глазков неправильной формы. При использовании пропионовокислых микроорганизмов сыр на разрезе имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы разного диаметра. Допускается наличие небольших щелей. Допускается в отдельных порциях фасованного сыра отсутствие рисунка	От светло-желтого до кремового. Допускается более интенсивное окрашивание под коркой

НАССР EXPERT

Правила транспортирования и хранения Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сыры хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Не допускается хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом. Транспортирование и хранение сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Срок годности сыров устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения.

Рекомендуемый срок годности сыра в головках, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут.

12 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 27568-87 СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА**

Дата введения в действие – 01.01.1989 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Твердые сычужные сыры (далее - сыры) должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке Ассортимент, форма, размеры и масса Сыры подразделяются на: прессуемые, с высокой температурой второго нагревания: советский; прессуемые, с низкой температурой второго нагревания: голландский круглый, голландский брусковый, костромской, ярославский; прессуемые, с повышенным уровнем молочнокислого процесса: российский большой, российский малый, российский брусковый, атлет. По форме, размерам и массе сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл

Таблиц

Наименование	**Форма**	**Размеры, см**				**Масса, кг**
		Длина	Ширина	Высота	Диаметр	
Советский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми	48-50	18-20	12-17	-	11,0-18,0
Голландский круглый	Шаровидная с равномерной осадкой	-	-	10-16	13-15	2,0-2,5
Голландский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и слегка округленными гранями	28-30	14-15	10-12	-	5,0-6,0
Костромской	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	8-10	26-28	5,0-6,0
Ярославский	Высокий цилиндр, допускается слегка овального сечения	-	-	25-35	8-10	2,0-3,0
Российский большой	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть выпуклыми	-	-	12-16	34-36	12,0-18,0
малый		-	-	12-16	26-28	7,0-10,0

Российский брусковый	Прямоугольный брусок со слегка округленными гранями и слегка выпуклыми боковыми поверхностями	32-34	15-16	10-12	-	5,0-7,5
Атлет	Брусок с квадратным основанием, слегка округленными гранями и слегка выпуклыми боковыми поверхностями	35-37	35-37	10-13	-	13,0-16,0

Сыры должны выпускаться для реализации в возрасте, сутки, не менее:

советский	90
голландский круглый	75
голландский брусковый, ярославский, российский, атлет	60
костромской	45

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33631-2015 СЫРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 30.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления молочных продуктовсыров для детского питания (далее – продукт), из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов и технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью сычужного фермента, кислотно-сычужным или термокислотным способом, с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой или без нее, созревающий или без созревания, предназначенных для непосредственного использования в питании детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

Сыры в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют: на сыры мягкие; сыры полутвердые. **Сыры в зависимости от используемых немолочных вкусовых компонентов подразделяют:** на сыры соленые; сыры с сладкие.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие*** сыр для детей раннего возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%; сыр для детей дошкольного и школьного возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%;40,0%; 45,0%, 50,0% сыр сладкий для детей раннего возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%; сыр сладкий для детей дошкольного и школьного возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%. ***Сыры полутвердые*** сыр для детей раннего возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр для детей дошкольного и школьного возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%, 55,0%.

Сроки годности указаны в таблице

Наименование сыра	**Срок годности при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включ.**
Сыр полутвердый для детей раннего, дошкольного и школьного возраста	30
Сыр мягкий для детей раннего, дошкольного и школьного возраста	5
Сыр мягкий для детей дошкольного и школьного возраста	10

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 59212-2020 СЫРЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящий стандарт распространяется на термизированные сыры для пиццы (далее – сыры), изготовленные из коровьего молока и/или кальятты, и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока, с использованием пищевых добавок, предназначенные для дальнейшей переработки, в том числе, на кулинарные цели.

Сыры для пиццы в зависимости от используемого сырья подразделяют: на сыры для пиццы, изготовленные из коровьего молока и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока; сыры для пиццы, изготовленные из кальятты и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока, с использованием сыров полутвердых и/или твердых, и/или с мед-дериэацией сырной массы конкретных наименований; сыр для пиццы Моцарелла, изготовленный из кальятты и продуктов переработки молока, включая побочные продукты переработки молока.

Термины и определения термизированный сыр для пиццы: Продукт молочный или молочный составной, изготовленный из коровьего молока и/или кальятты, и/или сыров, с использованием продуктов переработки молока и пищевых добавок, путем термомеханической обработки сырья при температуре (72 ± 3) "С с целью формирования специфических функциональных характеристик, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **кальятта:** Сыр полутвердый, изготовленный с проведением чеддеризации сырной массы или без нее, без созревания или созревающий, с добавлением или без добавления пищевой соли, не предназначенный для непосредственного употребления.

По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Упаковочный материал плотно прилегает к поверхности сыра при вакуумном способе упаковки, при упаковывании в модифицированной атмосфере неплотное прилегание упаковочного материала. Допускается на поверхности сыра наличие небольших углублений или незначительная деформация для продукта в форме батона или блока. Допускается частичная слеживаемость для сыров в измельченном или тертом виде. Для замороженных сыров в блоках упаковочный материал плотно прилегает к поверхности сыра. Допускается незначительное наличие кристаллов льда, а также после размораживания наличие под упаковочным материалом конденсата или незначительного количества влаги. Допускается после вскрытия упаковки наличие незначительных трещин на поверхности сыра
Вкус и запах	Слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый. В случае использования сыров конкретного наименования наличие характерного оттенка вкуса и запаха различной степени выраженности сыра конкретного наименования или их смеси
Консистенция	Слегка слоистая, слегка пластичная, плотная, эластичная или эластично-пластичная
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших пустот круглой, овальной или угловатой форм
Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. В случае использования красителей цвет сыра обусловлен цветом вносимого красителя

Внешний вид сыра на тесте после выпекания ровная поверхность с полностью расплавленным сыром, образующим при поднятии не менее двух-трех сырных волокон длиной не менее 20 см. Не допускается изменение внешнего вида и цвета сыра при остывании.

HACCP EXPERT

По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.
Таблица 2

В процентах					
Наименование	**Массовая доля**				
	жира в сухом веществе	влаги, не более	белка, не менее	хлористого натрия (пищевой соли), не более	углеводов, не более
Сыры для пиццы	От 35,0 до 50,0	60,0	16,0	2,5	4,0 (в том числе лактозы не более 1,5)

По микробиологическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.
Таблица 3

Наименование показателя		**Значение показателя**
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	Стафилококки S. aureus	0,01
	Листерии L.monocytogenes	25
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более		50

Сыры хранят при температуре: от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре; от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. Замороженные сыры хранят при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Срок годности** сыров устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34357-2017
СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ

Дата введения в действие – 01.09.2018 г. Дата актуализации текста – 23.06.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления сыров сывороточно-альбуминных (далее сыры), производимых из молочной сыворотки с добавлением или без добавления молока и/или продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Сыры в зависимости от отсутствия/наличия процесса созревания подразделяют: на сыры без созревания; сыры созревающие. **Сыры в зависимости от используемого сырья подразделяют:** на сыры из молочной сыворотки; сыры из смеси молочной сыворотки и молока (не более 30% от массы смеси).

Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов и/или ароматизаторов подразделяют: на сыры без вкусовых компонентов и ароматизаторов; сыры с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами. Температура сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.2. Транспортирование и хранение сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно, приведены в таблице

Наименование продукта	**Рекомендуемый срок годности**
Сыры без созревания	10
Сыры созревающие	30

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34356-2017 СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ

Дата введения в действие – 01.07.2012 г. Дата актуализации текста – 05.02.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (далее – продукт), изготавливаемых из коровьего, овечьего, козьего молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Сулугуни; Слоистый; Моцарелла; Чечил; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 30,0%; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40,0%; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 45,0%; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 50,0%. **Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:** на сыры из коровьего молока; сыры из овечьего молока; сыры из козьего молока; сыры из смеси овечьего и коровьего молока; сыры из смеси козьего и коровьего молока. **Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов подразделяют:** на сыры без вкусовых компонентов; сыры с вкусовыми компонентами. **Сыры в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют:** на сыры без копчения; сыры копченые. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно приведены в таблице.

Наименование сыра	Рекомендуемые сроки годности сыра		
	упакованного в полимерные материалы	упакованного в многослойные пакеты под вакуумом	реализуемого в жидкости
Сулугуни	25 суток	45 суток	25 суток
Слоистый	25 суток	45 суток	25 суток
Фермерский	20 суток	-	-
Чечил	25 суток	45 суток	25 суток
Моцарелла	-	-	10 суток
Копченые сыры	30 суток	45 суток	-

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 53502-2009 ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ ПЛАВЛЕНЫЕ

Дата введения в действие 01.01.2011 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на плавленые сырные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. ***Классификация Плавленые сырные продукты в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют:*** на ломтевые; пастообразные. ***Ломтевые и пастообразные плавленые сырные продукты в зависимости от дополнительной обработки подразделяют:*** на плавленые сырные продукты, подвергнутые дополнительной обработке; плавленые сырные продукты, не подвергнутые дополнительной обработке. ***Плавленые сырные продукты, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют:*** на стерилизованные; пастеризованные; сухие; копченые.

Плавленые сырные продукты в зависимости от используемых вкусовых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на плавленые сырные продукты: с вкусовыми компонентами, в том числе сладкие плавленые сырные продукты, и/или с ароматизаторами; без вкусовых компонентов и ароматизаторов. ***Термины и определения***

плавленые сырные продукты, подвергнутые дополнительной обработке: Плавленые сырныепродукты, технология которых предусматривает обязательную пастеризацию или стерилизацию, или копчение, или сушку и т.д. *Примечание* Температура дополнительной обработки для плавленых сырных продуктов конкретного наименования определяется разработчиком и приводится в документах, в соответствии с которыми они изготавливаются. **колбасные копченые плавленые сырные продукты:** Плавленые сырные продукты в форме батона или батончика, подвергнутые копчению. **колбасные с ароматом копчения плавленые сырные продукты:** Плавленые сырные продукты в форме батона или батончика, произведенные с использованием ароматизатора копчения. **сладкие плавленые сырные продукты:** Плавленые сырные продукты, произведенные с использованием пищевых сахаров и/или подсластителей. Плавленые сырные продукты хранят при температуре (2±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Сухие плавленые сырные продукты хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении, при температуре не ниже минус 4 °С и не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Сроки годности плавленых сырных продуктов устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33959-2016 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 01.09.2017 год Дата актуализации 06.06.2025 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство сыров рассольных из коровьего, овечьего, козьего молока, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Рассольные сыры в зависимости от используемого молока подразделяют: на рассольные сыры из коровьего молока; рассольные сыры из овечьего молока; рассольные сыры из козьего молока; рассольные сыры из смеси овечьего и коровьего молока; рассольные сыры из смеси козьего и коровьего молока. **Рассольные сыры в зависимости от условий реализации подразделяют:** на рассольные сыры, реализуемые в рассоле; рассольные сыры, реализуемые в маринаде; рассольные сыры, реализуемые в полимерных материалах. **Рассольные сыры в зависимости от наличия и продолжительности созревания подразделяют:** на рассольные сыры без созревания, реализуемые в возрасте 1-4 сут включительно; рассольные сыры с коротким сроком созревания (от 5 до 15 сут); рассольные сыры зрелые (более 15 сут). **Рассольные сыры в зависимости от использования вкусовых компонентов подразделяют:** на рассольные сыры без вкусовых компонентов; рассольные сыры с вкусовыми компонентами.

Продукт различается сырьем, технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: сыр Кобийский; сыр Осетинский; сыр Осетинский зрелый; сыр Грузинский; сыр Столовый; сыр Столовый зрелый; сыр Имеретинский; сыр Карачаевский; сыр Брынза; сыр Чанах; сыр Лори;

По органолептическим и физико-химическим показателям, продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ 33959 раздел 5.1, приведенным в таблицах (таблицах 1, 2 и 3).

Таблица 1 Форма, размер и масса рассольных сыров

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Кобийский	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	-	-	17-19	Широкая часть 21-25, узкая 13-16	4,0-6,0
Осетинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми и горизонтальными поверхностями и округленными гранями	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Грузинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0

Столовый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24-30	12-15	10-14	-	3,0-6,5
Карачаевский	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	5-8	26-28	3,0-4,5
Имеретинский	Брусок прямоугольной формы	10-18	8-10	6-7	-	1,0-1,5
	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	-	-	3-5	14-17	0,5-1,2
Брынза	Брусок с квадратным основанием	10-11	10-11	7-9	-	1,0-1,5
	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	9-11	7-9	0,5-0,6
Чанах	Брусок с квадратным основанием	10-25	8-25	6-12	-	1,0-5,0
	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	-	-	18-20	Широкая часть 22-24, узкая 15-16	4,0-7,0
Лори	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	28-30	14-15	10-12	-	4,0-6,0
Допускается реализация рассольных сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.						

Таблица 2 Органолептические показатели рассольных сыров

Наименование показателя	**Характеристика показателя для рассольного сыра**	
	в полимерных материалах	**в рассоле (маринаде)**
Внешний вид	Сыр упакован в полимерные материалы.	Сыр в упаковке залит рассолом или маринадом с частицами вкусовых компонентов или без них.
	Сыр корки не имеет. Наружный слой уплотненный. Поверхность ровная, со следами серпянки или перфоры. На поверхности сыра с вкусовыми компонентами видны включения внесенного вкусового компонента. Допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация	
Вкус и запах	Умеренно выраженный сырный, в меру соленый, кисловатый.	Умеренно выраженный сырный, соленый, кисловатый. Для сыра в рассоле (маринаде) с привкусом и запахом внесенных в рассол (маринад) вкусовых компонентов в случае их использования.
	Сыр с вкусовыми компонентами имеет привкус и запах внесенного вкусового компонента. Допускается для зрелых сыров легкая горечь. Сыр, изготовленный из овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку	
Консистенция	Однородная, умеренно плотная, слегка нежная.	Однородная, умеренно плотная.
	Для сыров со сроком созревания от 15 до 30 сут более плотная, слегка ломкая*	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет	От белого до светло-желтого. В сыре с вкусовыми компонентами видны вкрапления частиц вкусового компонента. Допускается незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами	
Качество заливки (рассола, маринада)	Полупрозрачная (мутноватая) жидкость, с наличием сырной крошки. При использовании в рассоле или маринаде вкусовых компонентов (специй или пряностей) наличие плавающих частиц вкусовых компонентов	
* Для сыра Грузинский от умеренно плотной, слегка нежной до плотной, ломкой.		

Таблица 3 Физико-химические показатели рассольных сыров

Наименование сыра	Массовая доля, %		
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Кобийский	45,0	51,0	4,0-7,0
Осетинский и	45,0	54,0	2,0-4,0
Осетинский зрелый	45,0	51,0	4,0-7,0
Грузинский	40,0	52,0	4,0-7,0
	50,0	48,0	
Столовый и	40,0	53,0	2,0-4,0
Столовый зрелый		50,0	2,5-6,0
Имеретинский	45,0	52,0	2,0-4,0
Карачаевский	45,0	54,0	2,0-5,0
Брынза	40,0 45,0	55,0	2,0-4,0
Чанах	40,0	50,0	4,0-7,0
	50,0	49,0	4,0-7,0
Лори	50,0	44,0	3,5-7,0

Рассольные сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рассольные сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Срок годности рассольных сыров при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно указан в таблице. Таблица

	В сутках	
Наименование сыра	**Срок годности рассольного сыра,**	
	реализуемого в полимерных материалах	**реализуемого в рассоле (маринаде)**
Кобийский	60	120
Осетинский	10	10
Осетинский зрелый	60	120
Грузинский	60	120
Столовый	9	-
Столовый зрелый	15	-
Имеретинский	-	15
Карачаевский	10	15
Брынза	30	75
Чанах	60	120
Лори	60	120

ХАССР EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31690-2013 СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

Дата введения в действие01.07.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на плавленые сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. Жировая фаза плавленого сыра должна содержать только молочный жир.

Продукт в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют: на ломтевые; пастообразные. **Ломтевые и пастообразные плавленые сыры в зависимости от дополнительной обработки подразделяют:** на подвергнутые дополнительной обработке; не подвергнутые дополнительной обработке. **Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют:** на стерилизованные; пастеризованные; сухие; копченые (для ломтевых). **Плавленые сыры в зависимости от используемых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на сыры:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или с ароматизаторами; без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **Сыры плавленые пастообразные:** «Янтарь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; **Сыры плавленые пастообразные сладкие:** «Шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0; 50,0%.

Термины и определения Плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке: Плавленый сыр, технология которого предусматривает последующую пастеризацию, или стерилизацию, или копчение, или сушку. ***Примечание*** *Температуру дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяет изготовитель.* **Колбасный копченый плавленый сыр:** Плавленый сыр в форме батона или батончика, подвергнутый копчению. **Колбасный плавленый сыр с коптильным ароматизатором:** Плавленый сыр в форме батона или батончика, изготовленный с использованием коптильного ароматизатора. **Сладкий плавленый сыр:** Плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и/или подсластителей.

Транспортирование и хранение Плавленые сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование плавленых сыров в пакетированном видепо ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами. Транспортирование и хранение плавленого сыра, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности,по ГОСТ 15846. Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Сухой плавленый сыр хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не ниже минус 4°С и не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Плавленые сыры хранят упакованными в ящики, уложенные штабелями высотой не более 2м (для картонных ящиковне более 1,3м). Укладку ящиков в штабеля проводят с отступлением от стен и охлаждаемых батарей на 0,4м. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8м до 1,0м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Нижние ящики укладывают на деревянные поддоны или решетки. Не допускается хранение плавленых сыров в одной камере совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом. Сроки годности продукта устанавливает изготовитель в технических документах на конкретные наименования плавленого сыра

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33480-2015 ТВОРОЖНЫЙ СЫР

Дата введения в действие — 01.07.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления творожного сыра из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкусовых продуктов и немолочных компонентов (за исключением консервантов, а также жиров и белков немолочного происхождения) (далее продукт), предназначенного для непосредственного употребления в пищу и использования в кулинарии, требования к которому установлены в ГОСТ 33480.

Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде: сыра творожного; сыра творожного, подвергнутого термической обработке; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного. **В зависимости от вносимых немолочных компонентов продукт производится в виде:** сыра творожного; сыра творожного с пищевкусовыми продуктами; сыра творожного сладкого; сыра творожного сладкого с пищевкусовыми продуктами.

Транспортирование и хранение готовой продукции. Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 33480 (п.8). Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. **Рекомендуемый срок годности** продукта при температуре 4±2ºС и относительной влажности 80-85% 15 суток, термически обработанного (пастеризованного)с 30 суток Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32263-2013 «СЫРЫ МЯГКИЕ»

Дата введения в действие 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мягкие сыры изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Русский камамбер; Любительский; Адыгейский; Адыгейский копченый; Моале; Останкинский; Клинковый. **Мягкие сыры выпускают в реализацию:** без созревания: после посолки, обсушки и упаковывания Любительский, Адыгейский, Адыгейский копченый, Моале, Клинковый соленый; после обсушки и упаковывания – Клинковый несоленый; в возрасте не менее 3 сут. Останкинский; в возрасте не менее 7 сут. Русский камамбер.

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свой-

НАССР ЭКСПЕРТ

ства, регламентированные приложениями технического регламента; **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«закваски для производства продуктов переработки молока»** -специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Транспортирование и хранение** Транспортирование сыров должно производится в авторефрежираторах или машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно (в соответствии с ГОСТ 32263). Мягкие сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу (в соответствии с ГОСТ 32263). Хранение мягких сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Транспортирование и хранение мягких сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности мягких сыров указаны в таблице Таблица

Наименование сыра	**Срок годности сыра в сутках**	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
Русский камамбер	-	7
Любительский	-	7
Адыгейский	33	10
Адыгейский копченый	50	30
Моале	-	2
Останкинский	-	5
Клинковый	-	1,5

Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32260-2013 «СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ»

Дата введения в действие 01.07.2015 г. Дата актуализации текста 14.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство полутвердых сыров с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% (далее сыры), изготовляемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. В зависимости от температуры второго нагревания сыры подразделяются на: **сыры с низкой температурой второго нагревания:** Российский; Голландский; Костромской; Ярославский; Эстонский; Степной; Угличский; Латвийский; **сыры с высокой температурой второго нагревания:** Советский; Швейцарский; Алтайский.

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«закваски для производства продуктов переработки молока»** -специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра. **«возраст сыра»** промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки. **«сыр с низкой температурой второго нагревания» с**ыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С; **сыр с высокой температурой второго нагревания:** сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С.

Транспортирование и хранение Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование сыров в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Сыры хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Транспортирование и хранение сыров, пред-

назначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемый срок годности сыра 30 сут. Срок годности сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

25 000 РУБ.	**ГОСТ Р 53512-2009 «ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ»**

Дата введения в действие - 01.01.2011 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сырные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. **Сырные продукты в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:** на зрелые; без созревания. **Сырные продукты в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют:** на мягкие; полутвердые; твердые; сверхтвердые; сухие. **По органолептическим показателям сырные продукты должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.** Таблица 1

В процентах

Наименование показателя	**Значение показателя для сырных продуктов**				
	мягких	**полутвердых**	**твердых**	**сверхтвердых**	**сухих**
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	От 31,0 до 60,0 и более	От 21,0 до 60,0 и более	От 41,0 до 60,0 и более	От 41,0 до 60,0 и более	От 4,0 до 40,0 включ.
Массовая доля молочного жира в жировой фазе	Не менее 50%				
Массовая доля влаги	От 30,0 до 80,0 включ.	От 36,0 до 55,0 включ.	От 40,0 до 42,0 включ.	От 30,0 до 35,0 включ.	От 2,0 до 10,0 включ.
Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сырного продукта	Не менее 67,0	От 54,0 до 69,0 включ.	От 49,0 до 56,0 включ.	Не более 51,0	Не более 15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	От 0,4 до 5,0 включ.	От 0,5 до 4,0 включ.	От 0,5 до 2,5 включ.	От 1,0 до 3,0 включ.	От 2,0 до 6,0 включ.
Активная кислотность, ед. pH	От 4,6 до 5,2 включ.	От 5,15 до 5,5 включ.	От 5,4 до 5,7 включ.	От 5,4 до 5,7 включ.	-

Примечания

1 При производстве рассольных сырных продуктов массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) составляет от 2,0% до 7,0% включительно.

2 Сырным продуктам с показателями массовой доли влаги в обезжиренном веществе: от 67,0% до 69,0%; от 54,0% до 56,0%; от 49,0% до 51,0% дают наименования по 4.2 в зависимости от совокупности органолептических, физико-химических и технологических характеристик.

Таблица 2

Наименование характеристики	**Содержание характеристики для сырных продуктов**				
	мягких	полутвердых	твердых	сверхтвердых	сухих
Вкус и запах	Кисломолочный, в меру соленый. Допускается кисловатый, характерный для конкретного наименования сырного продукта	От умеренно-выраженного до выраженного сырного, слегка кисловатый или кисловатый. Допускается наличие остроты или легкой пряности, характерный для конкретного наименования сырного продукта	Сырный, сладковатый, слегка пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сырного продукта	Сырный, сладковато-пряный, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сырного продукта	Сырный, с запахом и привкусом, характерными для конкретного наименования сырного продукта
	При использовании вкусовых компонентов и/или ароматизаторов - привкус, свойственный внесенным вкусовым компонентам и/или ароматизаторам или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов. Допускается привкус и запах растительного жира и сухого молока. Для сырного продукта в маринаде - с привкусом и запахом внесенных в маринад вкусовых компонентов в случае их использования				
Консистенция	От мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся	Однородная, эластичная, пластичная. Допускается слегка ломкая	Однородная, плотная, слегка ломкая или другая	Ломкая, зернистая или другая	Порошкообразная
	Равномерная по всей массе. При использовании вкусовых компонентов - с наличием частиц внесенных компонентов				
Рисунок	Отсутствует. Допускается наличие небольшого количества мелких глазков и пустот неправильной формы	Глазки средние или мелкие, различной формы и расположения или отсутствуют	Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют	Отсутствует. Допускаются глазки различной формы и расположения	Отсутствует
Цвет теста	От белого до светло-желтого	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой	От светло-желтого до желтого, равномерный	От светло-желтого до желтого	От белого до желтого
	При использовании вкусовых компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет теста обусловлен цветом внесенных вкусовых компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей				

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Сырные продукты перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Сырные продукты хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сырные продукты, уложенные в тару, - в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сырных продуктов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

Срок годности сырных продуктов конкретного наименования устанавливает изготовитель в соответствии с [23] и согласовывает в установленном порядке.

Транспортирование и хранение сырных продуктов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

17 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 54663-2011 ПРОДУКТЫ СЫРОДЕЛИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ**

Дата введения в действие – 01 января 2013 г Дата актуализации текста – 11 июля 2024 г Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство продуктов сыроделия: сыры и сырные массы (далее –продукт, продукция), изготовляемые из нормализованного или обезжиренного коровьего молока или пахты, или их смеси, предназначенные для использования в производстве плавленых сыров и плавленых сырных продуктов.

Продукты сыроделия, предназначенные для производства плавленых сыров и плавленых сырных продуктов, в зависимости от способа формования и внешнего вида, подразделяют: на сыры; сырные массы. **Сыры и сырные массы в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество подразделяют:** на сыры и сырные массы полужирные; сыры, в том числе сыр рассольный, и сырные массы нежирные. **Сыры и сырные массы в зависимости от срока созревания подразделяют:** на сыры и сырные массы полужирные и нежирные зрелые; сыры и сырные массы полужирные и нежирные с коротким сроком созревания; сырные массы полужирные и нежирные без созревания. Допускается направлять на реализацию несоленые полужирные и нежирные сыры без созревания.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным фантазийным наименованием.

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **масса сырная:** Продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы. **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«закваски для производства продуктов переработки молока» -**специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или не-

сколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Транспортирование и хранение** Сыры и сырные массы перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование мягких сыров в пакетированном виде в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Хранение и транспортирование сыров и сырных масс осуществляют при температуре от минус 4 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% включительно. Сроки годности приведены в таблице.

Наименование продукта	**Срок годности**	
	при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С, относительной влажности воздуха от 85% до 90% включ.	**при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, относительной влажности воздуха от 80% до 85% включ.**
Сыры полужирные и нежирные зрелые	120	90
Сыры полужирные и нежирные с коротким сроком созревания	90	70
Сыр нежирный рассольный	90	70
Сырные массы полужирные и нежирные зрелые	60	45
Сырные массы полужирные и нежирные с коротким сроком созревания и без созревания:		
в бочках;	45	30
в двойных мешках или пакетах из полимерных материалов	5	5

Головки сыров на предприятии-изготовителе хранят на стеллажах, а упакованные в тару в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Сырные массы в двойных мешках или пакетах из полимерных материалов хранят на стеллажах, а уложенные в ящики или бумажные мешки на стеллажах или в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или мешков, или на поддонах. Сыры в бочках хранят на полу или на поддонах в один ряд. Во время хранения рассольного нежирного сыра в случае необходимости рассол в бочке заменяют. В случае утечки рассола из бочки его сразу доливают. Хранение сыров и сырных масс совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Транспортирование и хранение мягких сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемый срок годности указан в ГОСТ 32263 п.7.6. Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

HACCP EXPERT

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT