



СЕРТИФИКАЦИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Цельномолочная продукция:
 - Молоко пастеризованное или стерилизованное;
 - Сливки пастеризованные или стерилизованные.
- Кисломолочные продукты:
 - Кефир;
 - Кумыс;
 - Напитки;
 - Простокваша;
 - Ряженка;
 - Варенец;
 - Сметана;
 - Йогурт.

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Творог и творожные изделия:
 - Мягкий;
 - Зерненный;
 - Альбуминный;
 - Сырки;
 - Пасты;
 - Кремы;
 - Торты.

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Сыры:
 - Твердые, сычужные;
 - Мягкие;
 - Плавленые.
- Масло:
 - Сливочное;
 - Шоколадное.

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Молочные консервы:
 - Стерилизованные;
 - Сгущенные;
- Сухие молочные продукты;
- Продукты из вторичного сырья:
 - Пахты;
 - Сыворотки.
- Мороженое.

ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

- 1. Молоко и сливки стерилизованные (срок годности более 30 сут.);**
- 2. Молоко и сливки сухие (для розничной торговли);**
- 3. Консервы молочные;**
- 4. Сыры сычужные твердые;**
- 5. Сыры плавленые;**

ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

- 6. Масло сливочное, масло шоколадное;**
- 7. Жидкие и пастообразные молочные продукты для детского питания;**
- 8. Сухие и жидкие молочные напитки для детского питания;**
- 9. Продукты на молочно-зерновой основе для детского питания.**

ТНПА

ПРОДУКТЫ	ГОСТ+СТБ	ТУ	CODEX STAN
1	0	5	3
2	4	16	1
3	5	10	2
4	6	100	19
5	1	5	3
6	2	29	3
7	0	10	1
8	0	5	0
9	1	3	0

Доцент кафедры ФХМСП

З.Е. Егорова

ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Органолептические показатели	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Индекс растворимости		+					+	+	
М.д. сахарозы			+						+
М.д. влаги (СВ)		+	+(+)	+	+	+	+(+)	+	+
Кислотность		+	+				+	+	+
М.д. жира		+		+	+	+	+		+

ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
М.д. поваренной соли				+	+				
Токсичные элементы (Pb, As, Cd, Hg)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
М.д. олова (железа)		+	+			(+)			
Антибиотики (тетрациклиновая гр., стрептомицин, пенициллин, левомицетин)	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Микотоксины (афлатоксин M ₁)	+	+	+	+	+	+	+	+	++
Пестициды	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Радионуклиды		+	+			(+)			
Показатели окислительной порчи: -кислотное число -перекисное число						+		+	

ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Микробиологические показатели:									
-промышленная стерильность	+		+				+		
КМАФАнМ		+	+		+	+		+	+
БГКП		+	+	+	+	+		+	+
Стафилококки		+						+	+
Патогенные (сальмонеллы)		+	+	+	+	+			
Плесени		+		+	+	+		+	+
Дрожжи				+	+			+	+

ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- Дополнительно для продуктов для детского питания:
 - Фосфатаза – 7;
 - Минеральные вещества – 7, 8, 9;
 - Витамины – 7, 8;
 - Белок – 7, 8;
 - Углеводы – 7, 8;
 - Жир – 7, 8;
 - Зола – 8;

ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- Дополнительно для продуктов для детского питания:
 - Посторонние примеси – 9;
 - М.д. металлических примесей – 9;
 - Бенз(а)пирен – 9;
 - Нитрозоамины – 9;
 - Зараженность вредителями хлебных злаков – 9;
 - Микотоксины афлатоксин В₁, дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин – 9.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- Молочный жир – немолочным.
 - Методы определения (ИСО):
 - М.д.масляной кислоты (д.б. 3,5-4,5%);
 - Стеариновая фракция и М.д. холестерина;
 - Триглицериды.
 - Основные источники – растительные масла и рыбий (тюленей, моржей) жир;
 - Обнаружено – в сметане, сгущенном и сухом молоке.

СЕРИЙНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

- На примере сыров сычужных твердых:
 - Подготовка молока;
 - Получение нормализованной смеси;
 - Замачивание и сквашивание;
 - Отделение сыворотки;
 - Прессование сырного зерна;
 - Посолка;
 - Упаковка каждой головки сыра;
 - Созревание сыра;
 - Маркировка.

СЕРИЙНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

- **Наиболее критические стадии:**
 - Термическая обработка молока;
 - Этапы накопления (созревания);
 - Внесение закваски;
 - Приготовление рассола;
 - Упаковка каждой головки сыра (контакт с руками);
 - Посолка;
 - Созревание сыра.

СЕРИЙНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

- **Эксперт должен обратить внимание:**
 - На работу с поставщиками молока-сырья (качественные показатели и безопасность);
 - Работу ПЛ по приемке молока-сырья и других компонентов;
 - Качество работы ПЛ в целом;

СЕРИЙНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

- **Эксперт должен обратить внимание:**
 - Соблюдение требований надлежащей гигиенической и производственной практики;
 - Соблюдение личной гигиены персонала;
 - Обучение персонала;
 - Оснащенность контрольно-измерительными приборами и их управлением;

СЕРИЙНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

- **Эксперт должен обратить внимание:**
 - Правила и порядок посещения предприятия сторонними лицами;
 - Процедуру отзыва несоответствующей продукции из реализации;
 - Обмен информацией;
 - Управление учетно-регистрационной документацией.

СЕРИЙНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

- **Процедуры сертификации по схеме За аналогичны общепринятым.**
- **Сертификат соответствия выдается на три года.**
- **В соответствии с заключенным соглашением по сертификации осуществляется инспекционный контроль.**

ВЫВОДЫ

- **Молочная продукция – одна из самых потенциально опасных групп пищевой продукции.**
- **Из огромного разнообразия ассортимента подлежит обязательной сертификации только часть продукции.**
- **Поэтому в стране вводится обязательное внедрение систем НАССР на молочных предприятиях.**



- **ВОПРОСЫ ?**