|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОКП 92 2233 |  | Группа Н17 (ОКС 67.100.10) |
|  |  |   |

# ИЗМЕНЕНИЕ № 1

**ТТИ ГОСТ Р 52094-006**

**РЯЖЕНКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Москва

2008

Раздел 2 Требования к сырью

Пункт 2.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«- молоко коровье сырое не ниже ΙΙ сорта, удовлетворяющее требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации».

Третий абзац изложить в новой редакции:

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791».

Четвертый абзац исключить.

Шестой абзац изложить в новой редакции:

«- закваски и бакконцентраты для ряженки, состоящие из термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки по ТУ 9229-369-00419785».

Седьмой, восьмой абзацы исключить.

Пункты 2.2, 2.3 изложить в новой редакции:

«2.2 Основное сырье, пищевые продукты, используемые при производстве ряженки, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

2.3 Допускается использование другого основного сырья, пищевых продуктов, не уступающих по качественным характеристикам требованиям, перечисленным в 2.1 и соответствующих по безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Раздел 3 Технология производства

Схема 1. Приемка. В графе «Параметры и показатели» вместо «ГОСТ 4495», «ГОСТ 10970» записать «ГОСТ Р 52791».

Пункт 3.14 изложить в новой редакции:

«3.14 Смесь заквашивают закваской или бакконцентратами термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки».

Пункт 3.18. Исключить слова «в термостатной камере».

Пункт 3.21 исключить.

**Раздел 4 Производственный контроль**

Пункт 4.5 изложить в новой редакции:

«4.5 Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации».

**Раздел 7 Рецептуры**

Пункт 7.4, таблицу 2 изложить в новой редакции:

«Т а б л и ц а 2

###### Рецептуры на ряженку с м.д.ж.2,5; 4%

(в кг на 1000 кг продукта без учета потерь)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Ряженка м.д.ж. |
| 1,0% | 2,5% | 4% |
| до топления | после топления | до топления | после топления | до топления | после топления |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Молоко коровье с м.д.ж. 3,2%, м.д. белка 2,8% | 315,4 | - | 795,6 | 194,7 | - | 928,0 | 545,0 | - |
| Сливки с м.д.ж. 10%, м.д.белка 2,6% | - | - | - | 187,0 | - | - | - | - |
| Сливки с м.д.ж. 30%, м.д.белка 2,2% | - | - | - | - | - | 36,0 | 76,0 | - |
| Молоко обезжиреное с м.д.ж. 0,05%, м.д.белка 2,8% | 648,6 | - | 168,4 | - | - | - | - | - |
| Молоко сухое обезжиренное м.д.ж.1%, м.д. белка 32% | - | - | - | 52,2 | - | - | 31,5 | - |
| Вода питьевая | - | - | - | 530,1 | - | - | 311,5 | - |
| Итого смеси с м.д.ж. 1,08% | 964,0 | - | - | - | - | - | - | - |
| Итого смеси с м.д.ж. 1,1% | - | 950,0 | - | - | - | - | - | - |
| Итого смеси с м.д.ж. 2,64% |  | - | 964,0 | 964,0 | - | - | - | - |
| Итого смеси с м.д.ж. 2,68% | - | - | - | - | 950,0 | - | - | - |
| Итого смеси с м.д.ж. 4,2% | - | - | - | - | - | 964,0 | 964,0 | - |
| Итого смеси с м.д.ж. 4,26% | - | - | - | - | - | - | - | 950,0 |
| Закваска на обезжиренном молоке | - | 50,0 | - | - | 50,0 | - | - | 50,0 |
| Итого: | - | 1000 | - | - | 1000 | - | - | 1000 |

Таблицу 3 исключить.

Примечания к таблицам 2,3 записать в новой редакции: «Примечания к таблице 2».

Примечание 4 изложить в новой редакции: «Приведенные рецептуры рассчитаны исходя из величины массовой доли белка в готовом продукте, равной 2,8%».

**Приложение Б (обязательное) Карта метрологического обеспечения (КМО)**

Пункт 1.1, графа 3. Заменить слова «ГОСТ Р 52054-2003» на «ФЗ-88».

Пункт 1.2, графа 3. Заменить ссылки «ГОСТ 4495-87», «ГОСТ 10970-87» на «ГОСТ Р 52791-2007».

Пункт 7, графы 3, 5. Заменить «ТУ 10-02-02-789-65-91» на «ТУ 9229-369-00419785-04».

Пункт 10. Исключить слово «созревание».

Графа 2. Исключить значения «не более, 4 ч», «не более 12 ч» для показателей «продолжительность фасовки сквашенного продукта из одной емкости», «продолжительность охлаждения».

Пункт 11.2, 11.3, графа 3. Заменить слова «ГОСТ Р 52092-2003» на «ГОСТ Р 52094-2003».

Пункт 11.3, графа 3. Заменить слова «СанПиН 2.3.2.1078» на «нормативные правовые акты Российской Федерации».

Графа 2. Вместо значения показателя «Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в г (см3) - 0,001» записать «0,01 или 0,1 в зависимости от срока годности».

Графа 5. Ссылку «ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93» дополнить «или ГОСТ Р 52814-2007».

Приложение В (обязательное)

Пункт 11. Исключить слово «созревание».

Пункт 12.3 Микробиологические показатели, графа 2. Для показателей: «БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, s.aureus» исключить единицы измерения.

Приложение Д (справочное)

Графа «Наименование продукта». Исключить слова «м.д.ж. 0,1%, нежирная, маложирная, классическая, жирная, высокожирная», «(калорийность)».

Графа «Энергетическая ценность, ккал». Для ряженки обезжиренной значение «29» заменить на «28».

Показатель пищевой ценности ряженки м.д.ж. 2,7, 3,0, 3,2, 3,5, 4,0, 4,5, 4,7, 5,0, 5,5, 6,0, 6,5, 7,0, 7,2, 7,5, 8,0, 8,5% «содержание белка в 100 г продукта» - 2,6 заменить на 2,8; заменить значения показателя «энергетическая ценность» - 54 на 55, 56 на 57, 59 на 60, 63 на 64, 68 на 69, 72 на 73, 77 на 78, 81 на 82, 86 на 87, 90 на 91, 92 на 93, 95 на 96, 98 на 99.

Исключить из таблицы информационные данные по пищевой ценности ряженки м.д.ж.0,3, 9,0, 9,5%.

Таблицу дополнить информационными данными по пищевой ценности ряженки м.д.ж.8,9%:

«

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Пищевая ценность, г | Энергетическая ценность, ккал |
| Содержание в 100 г |
| жира | белка | углеводов |
| Ряженка м.д.ж. 8,9% | 8,9 | 2,8 | 3,9 | 107 |

».