

**Семінар “Молочний бізнес в умовах
нестабільності ринку. Сучасні технології-
перспектива розвитку галузі”
в рамках виставки InprodmasH&Ураковка
13-15 вересня 2016 р.**

***Завідуюча відділом молочних продуктів та
продуктів дитячого харчування ІПР НААН, к.т.н.
Романчук І.О.***

Підвищення конкурентоздатності молочної продукції виробництва можливе шляхом дотримання загальноприйнятих положень, встановлених міжнародними стандартами систем менеджменту якості та безпеки

ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» (чинний з 1998-01-01) зі змінами (Зміна №1 затверджена наказом Держспоживстандарту України від 28 квітня 2007 р. №95 чинна від 2007-08-01).



ДСТУ 3662:2015 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови» з набуттям чинності з 01.01.2017 р..

(наказ ДП «УкрНДНЦ» від 22 червня 2015 року №61 прийнято на заміну ДСТУ 3662-97)

Чинні вимоги до фізико-хімічних та мікробіологічних показників молока

Показники	ЄС (№853)	Україна (чинний ДСТУ 3662-97)			
		Екстра	Вищий сорт	I сорт	II сорт
1	2	6	7	8	9
Загальне бактеріальне обсіменіння, тис/см ³	≤100	≤100	≤300	≤500	≤3000
Кількість соматичних клітин, тис/см ³	≤400	≤400	≤400	≤600	≤800
Кислотність, °Т	-	16-17	16-17	≤19	≤20
Ступінь чистоти за еталоном	-	I	I	I	II
Масова частка сухих речовин	-	≥12,2	≥11,8	≥11,5	≥10,6
Вміст жиру та білку, базис		3,4% та 3,0%			
Температура замерзання, °С	-0,515	Не контролюється			
Густина, кг/м ³ , не менше	-	1027,0			

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 853/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 29 квітня 2004 року що встановлює спеціальні гігієнічні правила для гігієни харчових продуктів

ДСТУ 3662:2015 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови»

- молоко для промислового перероблення: екстра, вищий та перший;
- Максимальний вміст соматичних клітин **≤600 тис/см, КМАФАМ ≤500 тис. КУО/см**
- мінус 0,520 °С для всіх ґатунків;
- охолодження молока до 6 °С . Температуру не встановлюють за умови перероблення молока не пізніше ніж за 2 год після доїння. Строк зберігання з моменту доїння з урахуванням часу на транспортування :
- за температури не вище ніж **4 °С – 24 год**; не вище ніж **6 °С – 18 год**.

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 853/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ
від 29 квітня 2004 року
що встановлює спеціальні гігієнічні правила
для гігієни харчових продуктів

- КРИТЕРІЇ ДЛЯ СИРОГО МОЛОКА

Коровяче молоко:

Кількість мікроорганізмів (за 30 градусів С/мл) менше **100 000**

Кількість соматичних клітин менше **400 000**

Зберігання молока на підприємстві, (якщо його обробляють протягом 4 год) при **6** град С; якщо не обробляють протягом 36 год – перевіряють на мікробіологічний тест (якщо КМАФАМ перевищує **300 000/мл** це молоко використовують лише для виробництва інших продуктів; для в-ва питного молока КМАФАМ – не повинно перевищувати **100 000/мл**.)

Козине, овече:

Кількість мікроорганізмів (за 30 градусів С/мл) менше **1 500 000** (питне молоко та продукти на основі термообробленого молока)

РЕГЛАМЕНТ РАДИ (ЄС) № 1308/2013
від 22 жовтня 2007 року
що засновує спільну організацію сільськогосподарських ринків (відмінює Регламент №1234/2007)

Загальні правила:

1. Термін „молоко” означає виключно продукт секреції молочної залози від одного або більше доїнь **без додавання або вилучення** якихось компонентів.
Термін „молоко” використовують для „молока”, **без зміни його складу**, або для молока, вміст жиру якого **стандартизовано**, а також у поєднанні словами, що визначають походження та/або призначення, або що описують фізичну обробку або зміни у складі, яким було піддано молоко, за умови, що зміни обмежуються додаванням та/або вилученням натуральних компонентів молока.
2. **„Молочні продукти” означають продукти, вироблені винятково з молока, за умови, що речовини, необхідні для їхнього виробництва, можуть додаватися тільки якщо вони не використовуються в цілях заміни, повністю або частково, будь-якого з компонентів молока.**
Наступні терміни використовують виключно для молочних продуктів: вершки, сироватка, масло, маслянка, казеїн, сметана, сир, кефір, кумис, ряжанка, кисле молоко (простокваша), і т.п.
3. Термін „молоко” та визначення молочних продуктів, можуть вживатися у поєднанні зі словами у назвах складних продуктів, у яких жодна зі складових не призначена для заміни складових молока, а суттєвою частиною яких є молоко або молочний продукт, з огляду на кількість або на характеристики продукту.

Молоко для споживання людиною (код КН 0401):

Визначення:

- (a) сирим молоком називають молоко, яке не нагрівалося до температури 40°C або не піддавалося обробці, що має подібний ефект
- (b) питне молоко означає продукт призначений для постачання кінцевому споживачу без додаткової обробки.
- (i) стандартизоване незбиране (цільне) молоко: молоко із вмістом жиру як мінімум **3,5%(м/м)**. Допустимо вміст жиру **4,00%** (м/м) або вище;
- (ii) нестандартизоване незбиране(цільне) молоко: молоко із вмістом жиру, що не змінювався зі стадії надою ані шляхом додавання або усунення молочних жирів, ані шляхом змішування з молоком, вміст натурального жиру якого було змінено. Проте вміст жиру не може бути менше **3,50%** (м/м);
- (c) напівзнежирене молоко: молоко, оброблене температурою, вміст жиру якого було знижено щонайменше до 1,50%, щонайбільше до 1,80 % (м/м);
- (d) знежирене молоко: молоко, оброблене температурою, вміст жиру якого було знижено щонайбільше до **0,50%** (м/м).

дозволяються тільки такі зміни:

- (a) для відповідності вмісту жиру питного молока, допускається додавання вершків або додавання цільного молока, напівзнятого молока або знятого молока;
- (b) збагачення молока молочними білками, мінеральними солями або вітамінами;
- (c) зниження вмісту лактози шляхом розщеплення на глюкозу та галактозу.

Застереження:

Не зважаючи на проведену за формальними ознаками експертизу остаточної редакції проекту стандарту ДСТУ 3662, документ потребує внесення суттєвих змін та перегляду відповідно до останніх змін законодавства.

Гармонізація

Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України затверджено «Перелік методик вимірювань та методик визначення вмісту (рівнів) забруднювачів та інших речовин хімічного, біологічного чи іншого походження в харчових продуктах та продовольчій сировині» (від 29 грудня 2014 р.).

Взаємопов'язаний з іншими стандартами на продукцію.

Зокрема ДСТУ на сухе молоко :

- молоко коров'яче незбиране **не нижче 2-го ґатунку** згідно з ДСТУ 3662;
- молоко знежирене кислотністю не більше ніж 20 °Т, одержане з коров'ячого молока **не нижче 2-го ґатунку** згідно з ДСТУ 3662;
- маслянку, яку одержують під час виробництва солодковершкового несолоного масла, кислотністю не більше ніж 20 °Т, згідно з чинними нормативними документами;
- вершки, одержані з коров'ячого **молока не нижче 2-го ґатунку** згідно з ДСТУ 3662.

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Стандарт - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції, або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є **необов'язковим**. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. **Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених санітарними заходами**

Методичні настанови - настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблені об'єднаннями операторів ринку та затверджені відповідним/ органом державної влади.

Гігієнічні вимоги - заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною

Окремі показники якості харчового продукту – показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань:

- відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів;
- встановлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для контролю ваги;
- інформування споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі шляхом його маркування;

Проблеми:

- Необхідно актуалізувати положення стандарту на молоко-сировину відповідально до останніх вимог законодавства у сфері забезпечення безпечності та окремих показників якості, а також з врахуванням методичних та інструктивних документів.
- Як альтернативний документ може бути розроблений Технічний регламент на виробництво молока, яким будуть встановлено всі обов'язкові вимоги, що висуваються до процесів виробництва молока.
- Необхідно гармонізувати стандарти на методи досліджень окремих показників якості молока, що заготовляється.

ДСТУ 4273:2003 “Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови” (набув чинності з 01.01.2016 р.)

приведено у відповідність до міжнародного стандарту Кодекс Аліментаріус на сухе молоко та вершки (Codex Standard 207-1999) та ДИРЕКТИВИ РАДИ 2001/114/ЄС від 20 грудня 2001 року про окремі види частково або повністю де гідрованого консервованого молока для споживання людиною

Масова частка води, не більше, 4 % в спожитковій тарі; **5%** - в транспортній тарі

Масова частка білка в СЗМЗ, не менше 34 %.

Індекс розчинності, не більше ніж, 0,3 см³ сирого осаду

Титрована кислотність: не більше **21 °Т** (або см³ 0,1М/дм³ NaOH на 10 г СЗМЗ – контрольний метод); що еквівалентне **0,189 %** молочної кислоти.

Показник титрованої кислотності може бути виражений як у °Т або см³ 0,1М/дм³ NaOH, так і в перерахунку на % молочної кислоти. Методики визначення згідно з ГОСТ 30305.3 та ДСТУ ISO 6091.

Наявність пригорілих часточок - не нижче диску **В**

ДСТУ «ПРОДУКТИ ХАРЧОВІ ЗГУЩЕНІ З МОЛОКОМ ТА ЦУКРОМ Загальні технічні умови” (проект)

Сфера застосування:

- стандарт установлює вимоги на продукти харчові згущені з молоком та цукром (далі по тексті - продукти), виготовлені випарюванням частини вологи *та консервуванням цукром* нормалізованих сумішей, що містять молоко або молочну сировину, білки та/або жири немолочного походження, стабілізатори, харчові добавки, з додаванням або без додавання наповнювачів, ароматизаторів або підданих високотемпературному оброблянню для надання характерних смакових властивостей.

Класифікація:

- продукт харчовий згущений з молоком та цукром;
- продукт харчовий згущений з молоком та цукром варений;
- продукт харчовий згущений з молоком, цукром та наповнювачем (зазначаючи вид наповнювача);

Залежно від масової частки жиру продукти виробляють: нежирні або з регламентованою масовою часткою загального жиру у межах від 3,5% до 20%.

Лабораторія Інституту продовольчих ресурсів НААН акредитована відповідно до вимог ДСТУ ISO 17025



Координати відділу молочних продуктів та продуктів дитячого харчування

завідуюча відділом – тел. 517-33-22
Романчук І.О.,
E-mail: dairy@ipr.net.ua

відділ - тел. 517-12-30
ст.н.с. Мінорова А.В.