

---

# ВЕРШКИ – СИРОВИНА

## Технічні умови

### СЛИВКИ – СЫРЬЕ

#### Технические условия

### RAW CREAM

#### Specification

---

Чинний від \_\_\_\_\_

## 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

**1.1** Цей стандарт поширюється на вершки-сировину (далі по тексту вершки), отримані шляхом сепарування коров'ячого молока, яке виробляють або завозять на територію України.

**1.2** Вершки призначені для промислової переробки на молочні продукти.

**1.3** Вимоги щодо безпечності вершків викладено у розділах 5.2, 5.3, 5.8, 5.9–5.12 та 6;7.

## 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті наведено посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4422:2005 Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять

ДСТУ ХХХХ:200Х <sup>1)</sup> Молоко коров'яче – сировина. Технічні умови

ДСТУ IDF 73A:2003 Молоко і молочні продукти. Підрахування кількості коліформ. Метод підрахування колоній і метод визначення найімовірнішого числа (НІЧ) за температури 30 °С (IDF 73A: 1985, IDT)

ДСТУ IDF 93A–2003 Молоко і молочні продукти. Визначення Salmonella (IDF 93A:1985, IDT)

ДСТУ IDF 100B:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення кількості мікроорганізмів. Метод підрахунку колоній за температури 30 °С

---

1) на розгляді

ДСТУ IDF 101A:2003 Молоко. Визначення кількості психрофільних мікроорганізмів. Метод підрахування колоній за температури 6,5 °С (IDF 101A:1991, IDT)

ДСТУ IDF 122B:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка зразків і розведень для мікробіологічних досліджень

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко і молочні продукти. Настанови з відбирання проб (ISO 707:1997, IDT)

ДСТУ ISO 1211:2002 Молоко. Гравіметричний метод визначення вмісту жиру (контрольний метод)

ДСТУ ISO 8553:2005 Молоко. Підрахунок мікроорганізмів. Чашковий метод із застосуванням петлі за температури 30 °С

ДСТУ ISO 11290–1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ISO 11290–2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.009–76 ССБТ. Электробезопасность. Термины и определения. (Електробезпека. Терміни та визначення)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБП. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.010–76 ССБТ. Взрывопасность. Общие требования (ССБП. Вибухобезпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.007.0–75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.2.042–91 ССБТ. Машины и технологическое оборудование для животноводства и кормопроизводства. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення припустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбирання проб і готування їх до випробування)

ГОСТ 3624–92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Титриметричні методи визначання кислотності)

ГОСТ 3625–84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности (Молоко та молочні продукти. Методи визначення густини)

ГОСТ 3626–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини)

ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)

ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)

ГОСТ 8218–89 Молоко. Метод определения чистоты (Молоко. Метод визначення чистоти)

ГОСТ 9218–86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия. (Цистерны для харчових рідин, які встановлюють на автотранспортні засоби. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 13928–84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу (Молоко та вершки. Правила приймання, методи відбирання проб та готування їх до випробування)

ГОСТ 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначання залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

ГОСТ 23453–90 Молоко. Методы определения количества соматических клеток (Молоко. Методи визначення кількості соматичних клітин)

ГОСТ 23454–79 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ (Молоко. Методи визначення інгібуючих речовин)

ГОСТ 24065–80 Молоко. Методы определения соды (Молоко. Методи визначення соди)

ГОСТ 24066–80 Молоко. Метод определения аммиака (Молоко. Метод визначення аміаку)

ГОСТ 24067–80 Молоко. Метод определения перекиси водорода (Молоко. Метод визначення перекису водню)

ГОСТ 25228–82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе (Молоко та вершки. Метод визначення термостійкості за алкогольною пробю)

ГОСТ 26754–85 Молоко. Методы измерения температуры (Молоко. Методи визначення температури)

ГОСТ 26809–86

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначення ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначення міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 2693–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення цинку)

ГОСТ 27752–88 Часы электронно-механические кварцевые настольные, настенные и часы-будильники. Общие технические условия (Годинники електронно-механічні кварцеві настільні, настінні та годинники-будильники. Загальні технічні умови)

ГОСТ 29330–92 (ИСО 2281-90) Часовое дело. Часы водонепроницаемые (Годинникова справа. Годинники водонепроникливі)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

ГОСТ 30347–97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Stafilococcus aureus* (Молоко і молочні продукти. Методи визначення *Stafilococcus aureus*).

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

У цьому стандарті використано терміни, встановлені у ДСТУ 2212, 4422.

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

#### **3.1 вершки**

Однорідна жирова емульсія молочного жиру в плазмі, яку отримують із коров'ячого молока шляхом сепарування чи відстоювання, або іншим способом

#### **3.2 сирі вершки**

Вершки, які не піддавали тепловій обробці

### **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

**4.1** Залежно від органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників вершки поділяють на такі гатунки:

- екстра;
- вищий;
- перший.

**4.2.** Вершки виробляють з масовою часткою жиру від 8 % до 55 %.

**4.3** Код продукції згідно з ДК 016 наведено у додатку А.

## **5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**5.1** Вершки повинні відповідати вимогам цього стандарту.

**5.2** Для виготовлення вершків використовують молоко коров'яче незбиране, що відповідає вимогам ДСТУ ХХХХ:200Х <sup>1)</sup>, отримане від здорових корів, які перебувають під постійним державним ветеринарно-санітарним наглядом у господарствах, благополучних щодо інфекційних хвороб тварин.

**5.3** Вершки виробляють з дотриманням санітарних та ветеринарних правил № 336/6624 [1] та вимог Європейської Директиви 92/46 ЕЕС [3].

**5.4** За органолептичними показниками вершки, залежно від гатунку, мають відповідати характеристикам, наведеним у таблиці 1.

**Таблиця 1 – Органолептичні показники вершків**

Показник	Гатунок		
	екстра	вищий	перший
Смак і запах	Виражений вершковий, чистий, солодкуватий, не припустимі сторонній присмак і запах		Вершковий, солодкуватий з ледь вираженим кормовим присмаком та запахом
Консистенція та зовнішній вигляд	Однорідна, гомогенна рідина, без грудочок жиру та пластівців білка		Однорідна, гомогенна рідина з поодинокими грудочками жиру
Колір	Білий з кремовим відтінком, однорідний за всією масою		

**5.5** За фізико-хімічними показниками залежно від гатунку вершки мають відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

**5.6** За фізико-хімічними показниками залежно від масової частки жиру вершки мають відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

**5.7** Вершки виробляють з молока незбираного, ступінь чистоти якого за еталоном відповідає І групі.

**5.8** За мікробіологічними показниками вершки мають відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

**5.9** У вершках не повинно бути інгібуючих речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, перекису водню, антибіотиків).

<sup>1)</sup> на розгляді

**Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники вершків**

Показник	Гатунок			Метод контролювання
	екстра	вищий	перший	
Масова частка жиру, %	Від 8 до 55			Згідно з ГОСТ 5867, ДСТУ ISO 1211
Температура вершків під час приймання на молокопереробне підприємство, °С	4±2	6±2		Згідно з ГОСТ 26754
Термостійкість, не нижче групи	II	III		Згідно з ГОСТ 25228
<p><b>Примітка 1</b> За домовленістю сторін дозволено приймати неохолодженими вершки, що відповідають вимогам вищого та першого гатунків, але вищої ніж ніж 8 °С температури.</p> <p><b>Примітка 2</b> Термостійкість визначають тільки за технологічної необхідності.</p>				

**Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники вершків залежно від масової частки жиру**

Показник	Масова частка жиру, %					Метод контролювання	
	Від 8 до 20 вкл.	Понад 20 до 30 вкл.	Понад 30 до 40 вкл.	Понад 40 до 50 вкл.	Понад 50 до 55 вкл.		
Титрована кислотність вершків, не більше, °Т	екстра	16,0	15,0	14,0	13,0	12,0	
	вищий	17,0	16,0	15,0	14,0	13,0	
	перший	19,0	17,0	16,0	15,0	14,0	
	для вершків усіх гатунків, не менше ніж, °Т	14,0	13,0	12,0	11,0	10,0	
Масова частка СЗМЗ, %	Від 7,5 до 6,7 вкл.	Понад 6,7 до 5,8 вкл.	Понад 5,8 до 5,0 вкл.	Понад 5,0 до 4,2 вкл.	Понад 4,2 до 3,8 вкл.	Згідно з ГОСТ 3626	
Густина за температури 20 °С, кг/м <sup>3</sup>	Від 1020,0 до 1008,0 вкл.	Понад 1008,0 до 997,0 вкл.	Понад 997,0 до 987,0 вкл.	Понад 987,0 до 976,0 вкл.	Понад 976,0 до 971,0 вкл.	Згідно з ГОСТ 3625	
<p><b>Примітка.</b> Нижню межу кислотності вершків передбачено у разі виникнення підозри на розкислення вершків.</p>							

**Таблиця 4 – Мікробіологічні показники вершків**

Показник	Гатунок			Метод контролювання
	екстра	вищий	перший	
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), тис. КУО/см <sup>3</sup>	≤ 100	≤ 200	≤ 200	Згідно з ГОСТ 9225 ДСТУ IDF 100В
Кількість соматичних клітин, тис./см <sup>3</sup>	≤ 400	≤ 400	≤ 600	Згідно з ГОСТ 23453
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду <i>Salmonella</i> в 25 см <sup>3</sup>	Не дозволено			Згідно з 9.14
<i>Listeria monocytogenes</i> , в 25 см <sup>3</sup>	Не дозволено			Згідно з 9.15
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 0,1 см <sup>3</sup>	Не дозволено			Згідно з 9.16

**5.10** Вміст токсичних елементів у вершках не повинен перевищувати рівні, передбачені в [6] МБТ № 5061 [4] та наведені в таблиці 5.

**5.11** Вміст у вершках афлатоксину М<sub>1</sub>, антибіотиків, пестицидів і гормональних препаратів повинен відповідати вимогам [6], МБТ № 5061 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**5.12** Вміст радіонуклідів у вершках не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені в [6] та ДГН [7]: <sup>137</sup>Cs-100 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr-20 Бк/кг

**5.13** Для виробництва продуктів дитячого та дієтичного харчування використовують вершки:

- з кількістю соматичних клітин – не більше ніж 500 тис/см<sup>3</sup>;
- термостійкістю – не нижче другої групи.

**Таблиця 5 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів у вершках (міліграми на кілограм продукту)**

Токсичний елемент	Гранично допустимий рівень	Метод контролювання
свинець	0,1 (0,05)	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
кадмій	0,03 (0,02)	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
миш'як (арсен)	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927
<b>Примітка.</b> У дужках вказано гранично допустимі рівні токсичних елементів у вершках, призначених для виробництва дитячих та дієтичних продуктів.		

## **6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виробництва та закупівлі вершків слід виконувати вимоги безпеки згідно з ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.2.042, ДСП 4.4.4.011 [8] та ДНАОП 1.8.20–1.05 [9], а також керуватися № 336/6624 [2] та № 337/6625 [1].

**6.2** Технологічне устаткування за показниками безпеки має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

**6.3** Рівень шуму має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.037 [10].

**6.4** Електробезпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.007.0, ГОСТ 12.1.009.

**6.5** Пожежна безпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

**6.6** Вибухова безпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.010.

## **7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Повітря робочої зони і виробничих приміщень має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

**7.2** Контроль викидів шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [11].

**7.3** Стічні води від виробництва вершків підлягають очищенню згідно з СанПіН № 4630 [12].

**7.4** Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до СанПіН № 42–128–4690 [13].

## **8 ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ**

### **8.1 Зберігання**

**8.1.1** Умови зберігання вершків у виробників мають відповідати санітарним та ветеринарним вимогам „Санитарных и ветеринарных правил для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств” [14] і ГСТУ 46.069 [15], а на заготівельних пунктах – № 337/6625 [1].

**8.1.2** Тривалість зберігання вершків від моменту їх отримання у господарствах до здавання на переробні підприємства не повинна перевищувати:

- 24 год – за температури охолоджуючого середовища не вище ніж 4<sup>0</sup> С,
- 18 год – за температури охолоджуючого середовища не вище ніж 6<sup>0</sup> С,
- 12 год – за температури охолоджуючого середовища не вище ніж 8<sup>0</sup> С.

### **8.2 Транспортування**

**8.2.1** Транспортування вершків проводять усіма видами транспорту відповідно до чинних правил перевезень продуктів, що швидко псуються, на певному виді транспорту.

**8.2.2** Вершки транспортують в автоцистернах згідно з ГОСТ 9218, флягах

згідно з ГОСТ 5037 або у інших ємностях, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

**8.2.2.1** Цистерни та фляги з вершками слід щільно закривати кришками з прокладками із харчової гуми або іншого матеріалу, дозволеного центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, та опломбовувати.

**8.2.3** Під час транспортування вершків їх температура не повинна підвищуватися більше ніж на 2<sup>0</sup>С.

## **9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**9.1** Відбирання проб вершків та готування їх до контролювання проводять згідно з ГОСТ 13928 та/або ДСТУ ISO 707.

**9.2** Консистенцію, зовнішній вигляд та колір визначають візуально, смак і запах – органолептично.

**9.3** Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867 або ДСТУ ISO 1211.

**9.4** Температуру визначають згідно з ГОСТ 26754, тривалість зберігання вершків визначають згідно з ГОСТ 26272, ГОСТ 27752 або ГОСТ 29330.

**9.5** Термостійкість визначають згідно з ГОСТ 25228;

**9.6** Титровану кислотність визначають згідно з ГОСТ 3624.

**9.7** Масову частку сухих знежирених речовин (СЗМЗ) визначають за формулою:

$$\text{СЗМЗ} = 100 - (\text{Ж} + \text{В}), \%$$

де Ж – масова доля жиру в вершках, %

В – масова частка вологи в вершках, %

Масову частку вологи визначають згідно з ГОСТ 3626.

**9.8** Густина визначають згідно з ГОСТ 3625.

**9.9** КМАФАМ визначають згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 100В.

**9.10** Кількість соматичних клітин визначають згідно з ГОСТ 23453.

**9.11** Наявність бактерій роду *Salmonella* контролюють санітарно-епідеміологічні станції, використовуючи методи, затверджені у встановленому порядку, або згідно з ДСТУ IDF 93А.

**9.12** Наявність *Staphylococcus aureus* контролюють санітарно-епідеміологічні станції використовуючи методи, затверджені у встановленому порядку, або згідно з ГОСТ 30347.

**9.13** Наявність *Listeria monocytogenes* контролюють санітарно-епідеміологічні станції, використовуючи методи, затверджені у встановленому порядку, або згідно з ДСТУ ISO 11290–1 і ДСТУ ISO 11290-2.

**9.14** Наявність інгібуючих речовин визначають згідно з ГОСТ 23454.

**9.15** Наявність соди визначають згідно з ГОСТ 24065.

**9.16** Наявність аміаку визначають згідно з ГОСТ 24066.

**9.17** Наявність перекису водню визначають згідно з ГОСТ 24067.

**9.18** Вміст токсичних елементів визначають використовуючи методи, наведені у таблиці 4, готування проб проводять згідно з ГОСТ 26929.

**9.19** Вміст афлатоксину  $M_1$  визначають згідно з № 4082 [16], антибіотиків – згідно з № 3049 [17] та/або I.10.10.1.7-067 [18], пестицидів – згідно з ГОСТ 23452, гормональних препаратів – згідно з МР № 2944 [19], МР № 3208 [20].

**9.20** Радіонукліди визначають згідно з: стронцій-90 – МВ № 5778 [21], цезій-137 – МВ 5779 [22].

**9.21** Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

## 10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**10.1** Вершки приймають партіями згідно з ГОСТ 13928 та з дотриманням правил [24] та/або інструкції [25].

**10.2** Кожну партію вершків супроводжують документом, що підтверджує їх відповідність цьому стандарту і дозволом центрального органу виконавчої влади у сфері ветеринарної медицини на реалізацію вершків.

**10.3** Для перевіряння якості вершків щодо відповідності вимогам цього стандарту проводять приймальне та періодичне контролювання.

**10.3.1** Під час приймального контролювання визначають масу нетто кожної партії молока згідно з РД 10–02–02–8 [26], органолептичні показники, густину або точку замерзання, кислотність, чистоту, температуру, масову частку жиру, масову частку білка, тривалість зберігання до моменту перероблення.

**10.4** Періодичність контролювання показників якості вершків наведено у таблиці 5.

**Таблиця 5** – Періодичність контролювання показників якості та безпеки вершків

Показник	Періодичність контролювання
Приймальне контролювання	
Органолептичні показники: смак, запах, колір, консистенція, зовнішній вигляд	Кожна партія
Маса нетто	
Титрована кислотність	
Масова частка жиру	
Термостійкість	
Густина	
Температура під час приймання	
Тривалість зберігання	
Періодичне контролювання	

Масова частка СЗМЗ	1 раз у 10 діб
Перевірка на наявність інгібуючих речовин	
Мікробіологічні показники (КМАФАМ, кількість соматичних клітин)	

**10.7** Порядок та періодичність контролювання показників безпеки (токсичні елементи, афлатоксин М<sub>1</sub>, антибіотики, пестициди, гормональні препарати та радіонукліди) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [27].

**10.8** Наявність патогенних мікроорганізмів – *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* та *Listeria monocytogenes* – досліджують у порядку державного санітарного та ветеринарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

## 11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**11.1** Виробники гарантують відповідність вершків вимогам цього стандарту.

**11.2** Молокопереробні підприємства гарантують дотримання вимог цього стандарту під час приймання вершків.

**11.3** Тривалість зберігання вершків – згідно з 8.1 цього стандарту.

## ДОДАТОК А (довідковий)

### КОДИ ПРОДУКЦІЇ

**Таблиця А.1** – Код ДКПП на вершки

Назва продукції	Код ДКПП
Вершки	15.51.12

**ДОДАТОК Б**  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 № 337/6625 – «Ветеринарні та санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення», затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України 21.03.2002 № 18, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 05.04.2002 р.

2 № 336/6624 – «Ветеринарні та санітарні вимоги до особистих підсобних господарств населення-виробників сирого товарного молока», затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України 21.03.2002 № 17, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 05.04.2002р.

3 Директива Ради 92/46 ЕЕС від 16 червня 1992 р. „Про встановлення медико-санітарних правил виробництва і розміщення на ринку сирого молока, молока, підданого тепловій обробці, і продуктів на молочній основі ”

4 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4–000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 №137

6 „Обов’язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2)”, затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 03.11.98 р. № 16 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України ЗОЛ 1.98 р. за № 761/3201

7 ДГН – Державні гігієнічні нормативи “Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді”, затверджені 03.05.2006 наказом Міністерства охорони здоров’я України № 256 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 17.07.2006 за № 845/12719

8 ДСП 4.4.4.011–98 „Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств”, затверджені Міністерством охорони здоров’я України 11.09.98 р. № 4.4.4.011–98

9 ДНАОП 1.8.20–1.05–99 „Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока”, затверджені наказом Держнагляд-охоронпраці 22.07.99, № 137

10 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 р. № 37

11 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 №201

12 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630

13 СанПиН 42–128–4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных пунктов (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690

14 Санитарные и ветеринарные правила для молочных ферм совхозов и подсобных хозяйств (Санітарні і ветеринарні правила для молочних ферм радгоспів і підсобних господарств), 1986

15 ГСТУ 46.069–2003 Молоко коров'яче незбиране. Первинне оброблення, зберігання і транспортування. Основні вимоги

16 МУ № 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах при помощи высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікування та визначення вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії)

17 МУ № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки по визначанню залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ України 29.06.1984

18 1 10.10.1.7–067–2000 Якісне визначення наявності антибіотиків і сульфаніламідних речовин у молоці і молочних продуктах за допомогою „Дельватесту”, затверджено Постановою Головного державного санітарного лікаря України 20.12.2000, № 67

19 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначення хімічним методом залишкових кількостей діетілстильбестрола в продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 09.12.83 № 2944.

20 МР 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначення хімічним методом залишкових уількостей естрадіола-17β в продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 17.01.85 № 3208

21 МВ № 5778-91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Методичні вказівки. Визначення у харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.0191

22 МВ № 5779-91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Методичні вказівки. Визначення у харчових продуктах

цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91

23 «Методика выполнения измерений массовой доли немолочных жиров в масле с комбинированной жировой фазой».(«Методика виконання вимірювання масової частки немолочних жирів в маслі з комбінованою жировою фазою»), затверджена Технологічним інститутом молока та м'яса УААН 12.05.2003 (свідотцтво про метрологічну атестацію № 081/12–0086–03 від 05.05.2003)

24 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 20.04.2004 № 49 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 07.05.2004 за № 579/9178

25 Инструкция о порядке проведения государственных закупок (сдачи и приемки)молока и молочной продукции (Інструкція про порядок проведення державної закупівлі (здавання та приймання) молока і молочної продукції), затверджена Держагропромом СРСР, 1988 р.

26 РД 10–02–02–8–87 Методика определения массы молока коровьего, заготавливаемого при приемке (Методика визначення маси молока коров'ячого, що заготовляється під час приймання).

27 МР 4.4.4.–108–2004 Методичні рекомендації. Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України, наказ № 329 від 02.07.2004 р.

28 Закон України “Про молоко та молочні продукти” № 1870-IV.

29 Методичні вказівки «Організація контролю і методи виявлення *Listeria monocytogenes* в харчових продуктах та продовольчій сировині», затверджені наказом в Міністерстві охорони здоров'я 11.08.2006 р. №559

30 Методичні вказівки „Про затвердження гігієнічних нормативів бактерій *Listeria monocytogenes* в харчовій продукції та продовольчій сировині”, затверджені наказом в Міністерстві охорони здоров'я 11.08.2006 р. № 558

31 ГР У 46.14.01–99. Сировина молочна, одержана від корів з господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.

32 Постанова (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і Ради від 28 січня 2002 р. Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів і встановлюючи принципи з питань нешкідливості харчових продуктів

33 Постанова (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року, яка затверджує відповідні правила для організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною

34 Постанова (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчової продукції

35 Постанова (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року якою встановлюються специфічні гігієнічні правила щодо гігієни харчової продукції

36 Постанова (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційний контроль, що виконується для гарантій

підтвердження відповідності із законом про корми та харчові продукти, санітарії і правилах

---

**УКНД 637.12/14:006.354**

**Ключові слова:** вершки-сировина, вимоги безпеки, галузь використання, гатунки, гарантії виробника, методи контролювання, показники якості, правила приймання, технічні вимоги, транспортування, умови зберігання.

Заступник директора  
з наукової роботи  
Завідувач відділом маслоробства,  
керівник розробки  
Науковий співробітник

І.О.Романчук

С.С.Гуляєв-Зайцев

Л.В.Амелічева