

образцов, разработанные к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и необходимые для исполнения их требований.

- 6.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 26809
- 6.2 Определение органолептических и физико-химических показателей – проводят в соответствии с документом на сыр конкретного наименования
- 6.3 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929
- 6.4 Определение массовой доли свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301
- 6.5 Определение массовой доли мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766
- 6.6 Определение массовой доли кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301
- 6.7 Определение массовой доли ртути – по ГОСТ 26927
- 6.8 Определение содержания микотоксинов – по ГОСТ 30711, МУК 4.1.787, МУ 3184
- 6.9 Определение содержания антибиотиков – по МУ 3049
- 6.10 Определение радионуклидов – по МУК 2.6.1.1194
- 6.11 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452, МУ 2142
- 6.12 Определение массовой доли без(а)пирена (для копченых сыров) – по ГОСТ Р 51650
- 6.13 Отбор и подготовка проб для микробиологических испытаний – по ГОСТ Р 53430, по ГОСТ Р 54004, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669
- 6.14 Определение КМАФАнМ – по ГОСТ 10444.15
- 6.15 Определение бактерий рода сальмонелла - по ГОСТ Р 52814, ГОСТ 31659
- 6.16 Определение БГКП - по ГОСТ Р 52816, ГОСТ 31747
- 6.17 Определение Staphylococcus aureus - по ГОСТ 30347
- 6.18 Определение Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031, ГОСТ Р 51921
- 6.19 Наряду с методиками испытаний сыра и сырного продукта, приведенными в настоящих технических условиях (п.п.6.1–6.18), допускается применять другие методики, аттестованные и утвержденные в установленном порядке.

7 Правила транспортирования и хранения

- 7.1 Сыры и сырные продукты в нарезке, выпускаемые по настоящим техническим условиям, перевозятся всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с действующими правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 7.2 Сыры и сырные продукты в нарезке хранят при температуре от 0 до 6 градусов и относительной влажности 80-85%.
Хранение сыров и сырных продуктов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.
- 7.3 Изготовитель гарантирует соответствие сыров и сырных продуктов требованиям настоящих технических условий при соблюдении правил транспортирования, хранения и реализации.
- 7.4 Срок годности сыров и сырных продуктов в нарезке, выпускаемых по настоящим техническим условиям, установлен на основании проведенных испытаний и составляет – 7 суток, но не более срока годности сыра или сырного продукта, установленного производителем.