

**КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ПРАВИЛА  
от 6 марта 2001 года N 107**

Рига (прот. N 10, §21)

**ПРАВИЛА ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ К БЕЗВРЕДНОСТИ  
И МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ КАЗЕИНОВ И ПИЩЕВЫХ КАЗЕИНАТОВ**

Изданы согласно части второй статьи 4  
и части третьей статьи 13 Закона о  
надзоре за обращением продовольствия

**I. Общие вопросы**

1. Настоящие правила устанавливают обязательные требования к безвредности и маркировке следующих предназначенных для потребления человеком продуктов:

1.1. не растворяющихся в воде молочных белковых продуктов, полученных из обрат (молочный продукт, который получен путем отделения части молочных жиров и содержание жиров в котором не превышает 0,5%), путем превращения его в желе, отделения сыворотки, полоскания и сушки (в дальнейшем - пищевые казеины);

1.2. продуктов пищевого казеина, полученных путем растворения пищевого казеина и обработки его разрешенными для продовольствия химическими веществами - основаниями или нейтрализаторами (в дальнейшем - пищевые казеинаты).

2. Для получения пищевого казеина обрат превращается в желе с добавлением:

2.1. кислоты;

2.2. закваски бактерий молочной кислоты;

2.3. заквашенной закваской бактерий молочной кислоты сыворотки;

2.4. гимозина или других ферментов желеобразования молока.

3. Подразделение пищевых казеинов в соответствии с видом желеобразования обрат является следующим:

3.1. кислотный казеин - пищевой казеин, полученный с использованием для желеобразования обраты кислоты, закваски бактерий молочной кислоты или заквашенной закваской бактерий молочной кислоты сыворотки;

3.2. ферментный казеин - пищевой казеин, полученный с использованием для желеобразования обраты гимозина или других ферментов желеобразования молока.

## II. Обязательные требования к безвредности пищевых казеинов и пищевых казеинатов и их оценка

4. Пищевые казеины и пищевые казеинаты соответствуют установленным нормативными актами общим обязательным требованиям безвредности и микробиологическим показателям, если они соответствуют требованиям настоящих правил и установленным приложением 1 физико-химическим показателям, установленным приложением 2 органолептическим показателям и установленным приложением 3 к настоящим правилам микробиологическим показателям.

5. В процессе производства пищевых казеинов обрат обрабатывается при температуре 72°C путем инактивирования фосфатазы (имеющегося в молоке фермента).

6. Технологические вспомогательные средства, упомянутые в пунктах 2, 7 и 8 настоящих правил и используемые в производстве пищевых казеинов и пищевых казеинатов, соответствуют установленным нормативными актами обязательным требованиям безвредности.

7. В производстве кислотного казеина разрешается использовать в качестве желеобразователей следующие кислоты: молочную кислоту, соляную кислоту, серную кислоту, лимонную кислоту, уксусную кислоту и ортофосфорную кислоту.

8. В производстве пищевых казеинатов разрешается использовать следующие растворители пищевого казеина: гидроксиды, карбонаты, фосфаты или цитраты натрия, калия, кальция, аммиака, магния.

9. Пищевые казеины и пищевые казеинаты фасуются в бумажные мешки, в которых имеются полиэтиленовые вкладыши. Нетто-вес мешка не должен превышать 30 килограммов.

10. Пищевые казеины и пищевые казеинаты могут по заказу фасоваться в другую тару, имеющую различную емкость, если эту тару разрешено использовать в пищевой промышленности и в ней сохраняется качество продукта.

11. Пищевые казеины и пищевые казеинаты хранятся и транспортируются с соблюдением следующих условий:

11.1. температура не превышает 10°C;

11.2. относительная влажность воздуха не превышает 75 процентов.

12. Пищевые казеины и пищевые казеинаты хранятся не более шести месяцев с соблюдением упомянутых в пункте 11 настоящих правил требований.

13. Пищевые казеины и пищевые казеинаты оцениваются на перерабатывающих предприятиях с использованием системы самоконтроля, надзор за которой осуществляется Продовольственно-ветеринарной службой.

(пункт 13 в ред. правил КМ от 18.12.2001 N 526)

14. Пищевые казеины и пищевые казеинаты в микробиологическом отношении проверяются согласно Латвийскому государственному стандарту LVS 179:1999 "Молоко и молочные продукты. Определение количества образующих колонии микроорганизмов единиц. Техника исчисления колоний при 30°C.

15. Образцы пищевых казеинов и пищевых казеинатов для анализов берутся согласно Латвийскому государственному стандарту LVS EN ISO 707:1997 "Молоко и молочные продукты. Указания по взятию образцов".

### III. Требования к маркировке пищевых казеинов и пищевых казеинатов

16. В маркировке пищевого казеина указывается его наименование.

17. В маркировке пищевого казеината указываются его наименование и использованный растворитель с добавлением к наименованию обозначения соответствующего катиона - натрий, калий, кальций, аммиак или магний.

#### IV. Заключительный вопрос

18. Правила вступают в силу с 1 июня 2001 года.

Президент министров  
А.БЕРЗИНЬШ

Министр земледелия  
А.СЛАКТЕРИС

Приложения не включены в информационный банк.