



Laidiens: 29.09.2015., Nr. 190

Oficiālās publikācijas Nr.: 2015/190.10

Ministru kabineta noteikumi Nr. 529

Rīgā 2015. gada 15. septembrī (prot. Nr. 47 12. §)

Dehidrēto piena produktu kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 4. panta ceturto daļu un 13. panta trešās daļas 3. punktu

I. Vispārīgie jautājumi

- Noteikumi nosaka lietošanai pārtikā paredzēto dehidrēto piena produktu kvalitātes un klasifikācijas prasības, kārtību, kādā novērtē minēto produktu atbilstību šīm prasībām, kā arī papildu marķējuma prasības.
- Noteikumi attiecas uz šādiem dehidrētiem piena produktiem:
 - pilnīgi dehidrētiem piena produktiem, kas ir sausi pulverveida piena produkti, kuru mitruma saturs gala produktā nav lielāks par pieciem procentiem un kurus iegūst, atdalot ūdeni no vājpiena, no piena ar zemu tauku saturu, piena, krējuma vai minēto produktu maisījuma;
 - daļēji dehidrētiem piena produktiem, kas ir iebiezināti piena produkti ar cukuru vai bez tā, kurus iegūst, daļēji atdalot ūdeni no vājpiena, no piena ar zemu tauku saturu, piena vai minēto produktu maisījuma, kam var būt pievienots krējums, pilnībā dehidrēts piens vai abi šie produkti. Pilnīgi dehidrēta piena daudzums gala produktā nedrīkst pārsniegt 25 procentus no kopējās piena sausas.

II. Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības

- Šo noteikumu 1. pielikuma 1. tabulas 5., 6. un 7. punktā minēto produktu ražošanā atļauts pievienot laktozi, bet ne vairāk kā 0,03 procentus no gala produkta masas.
- Dehidrētos piena produktus konservē, izmantojot šādas metodes:
 - termiski apstrādājot augstā temperatūrā produktus, kas minēti šo noteikumu 1. pielikuma 1. tabulas 1., 2., 3. un 4. punktā;
 - pievienojot saharozi produktiem, kas minēti šo noteikumu 1. pielikuma 1. tabulas 5., 6. un 7. punktā;
 - aizvadot ūdeni no produktiem, kas minēti šo noteikumu 1. pielikuma 2. tabulā.
- Šo noteikumu 1. pielikumā minētajiem produktiem piena olbaltumvielu daudzumu atļauts standartizēt līdz minimālajam saturam – 34 procentiem no svara beztauku sausnā, piena sastāvdaļas pievienojot vai atdalot tā, lai

koriģējamajā pienā neizjauktu sūkalu olbaltumvielu un kazeīna attiecību.

6. Piena olbaltumvielu daudzumu atļauts standartizēt, izmantojot šādas izejvielas:

6.1. piena koncentrātu, ko iegūst ultrafiltrācijā, koncentrējot olbaltumvielas no piena, piena ar samazinātu tauku saturu vai vājpiena;

6.2. piena filtrātu, ko iegūst ultrafiltrācijā no piena, piena ar samazinātu tauku saturu vai vājpiena, atdalot olbaltumvielas un piena taukus;

6.3. laktozi, ko iegūst no sūkalām, kuru sausnā vairāk nekā 99,0 procenti no svara ir bezūdens laktoze. Laktoze var būt bezūdens laktoze vai tajā var būt viena ūdens kristalizācijas molekula, vai tā var būt abu minēto formu maisījums.

7. Šo noteikumu 1. pielikumā minēto produktu ražošanā atļauts pievienot vitamīnus un minerālvielas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 20. decembra Regulu (EK) Nr. 1925/2006 par vitamīnu un minerālvielu, un dažu citu vielu pievienošanu pārtikai.

8. Dehidrētos piena produktus marķē saskaņā ar normatīvajiem aktiem par informācijas sniegšanu patērētājiem un fasētas pārtikas preču marķēšanu. Marķējumā papildus norāda šajos noteikumos minēto informāciju.

9. Šo noteikumu 1. pielikumā minētos dehidrēto piena produktu tirdzniecības nosaukumus izmanto tikai šo konkrēto produktu apzīmēšanai.

10. Šo noteikumu 2. pielikumā minētie dehidrēto piena produktu tirdzniecības nosaukumi ir līdzvērtīgi šo noteikumu 1. pielikumā minētajiem attiecīgo produktu nosaukumiem. Šo noteikumu 2. pielikumā minētos nosaukumus var lietot atbilstošā svešvalodā, ja produkti atbilst noteiktajiem kvalitātes rādītājiem un tiek nodrošināta Valsts valodas likumā noteikto prasību izpilde.

11. Dehidrēto piena produktu marķējumā norāda piena tauku procentuālo saturu, izņemot šo noteikumu 1. pielikuma 1. tabulas 2. un 6. punktā un 2. tabulas 2. punktā minētos produktus, un piena beztauku sausnas procentuālo saturu šo noteikumu 1. pielikuma 1. tabulā minētajiem produktiem. Beztauku sausnas un tauku saturu norāda blakus tirdzniecības nosaukumam.

12. Pilnīgi dehidrētiem piena produktiem pievieno ieteikumus par atšķaidīšanas vai atjaunošanas metodi, kā arī informāciju par tā produkta tauku saturu, kuru iegūst pēc pilnīgi dehidrētā piena produkta atšķaidīšanas vai atjaunošanas.

13. Ja produkts, kura svars vienā iesaiņojumā nav vairāk kā 20 gramu, ir iesaiņots sekundārajā iesaiņojumā, šajos noteikumos minēto informāciju par marķēšanu, izņemot produkta nosaukumu, norāda tikai uz sekundārā iesaiņojuma.

14. Pilnīgi dehidrētu piena produktu marķējumā ietver norādi "Nav paredzēts izmantošanai pārtikā bērniem līdz 12 mēnešu vecumam".

III. Prasības produktu paraugu ņemšanai

15. Kārtība, kādā ņem paraugus pilnīgi dehidrētu un daļēji dehidrētu piena produktu ķīmiskajām analīzēm, kā arī prasības paraugu ņemšanai ir noteiktas šo noteikumu 3. pielikumā.

16. Paraugus ņem Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarota persona, paraugu ņemšanas vietā katru paraugu marķējot un noplombējot.
17. Analīzei ņem divus vienādus paraugus. Abus paraugus – paraugu oficiālai kontrolei un paralēlo paraugu – ņem vienā laikā un tiem pievieno paraugu ņemšanas aktu.
18. Paraugu ņemšanas aprīkojums ir izgatavots no nerūsošā tērauda vai cita atbilstoša materiāla, kas paraugā nerada izmaiņas un neietekmē analīžu rezultātus. Aprīkojuma virsma ir gluda, bez plaisām, stūri ir noapaļoti.
19. Paraugu ņemšanas trauki un to vāki ir izgatavoti no tāda materiāla un konstruēti tā, lai pasargātu paraugu un neradītu tajā izmaiņas, kas var ietekmēt analīžu rezultātus. Paraugu ņemšanas trauki un to vāki var būt izgatavoti no stikla, metāla, piemēram, nerūsošā tērauda un plastmasas, piemēram, polipropilēna. Ja paraugu ņemšanas trauki ir caurspīdīgi vai daļēji caurspīdīgi, tos pēc parauga ievietošanas glabā tumšā vietā. Paraugu ņemšanas trauki un to vāki ir tīri un sausi.
20. Paraugu ņemšanas trauka forma un tilpums atbilst šajos noteikumos minētajām paraugu ņemšanas prasībām. Atļauts izmantot vienreizlietojamus plastmasas, laminētus, kā arī alumīnija folijas paraugu ņemšanas traukus vai piemērotus plastmasas maisiņus, izmantojot stieplu, plastmasas klipšu vai citu aizdari.
21. Paraugu ņemšanas trauku noslēgšanai lieto piemērotu aizbāzni vai aizskrūvējamu metāla vai plastmasas vāku, kuram, ja nepieciešams, ir gaisu necaurlaidīga blīve. Aizbāžņi un blīves ir izgatavoti no nešķīstoša, neabsorbējoša un taukvielas necaurlaidīga materiāla, kas neietekmē parauga smaržu, garšu, aromātu, citas īpašības vai sastāvu. Aizbāžņus var pārklāt ar neabsorbējošiem nearomātiskiem materiāliem.
22. Paraugu ņemšanas trauku pēc parauga ievietošanas tajā nekavējoties noslēdz. Paraugu glabāšanas temperatūra nedrīkst būt augstāka par 25 °C.
23. Paraugus nogādā laboratorijā, cik vien iespējams ātri, bet ne vēlāk kā 24 stundu laikā pēc ņemšanas. Transportēšanas laikā paraugus pasargā no apkārtējo aromātu, tiešu saules staru un temperatūras iedarbības, ja tā ir augstāka par 25 °C.

IV. Produktu paraugu sagatavošana ķīmiskai analīzei

24. Šo noteikumu 4. pielikumā norādītas dehidrētu piena produktu paraugu ķīmisko analīžu metodes un to veikšanas kārtība:

24.1. sausnas satura noteikšanai:

24.1.1. iebiezinātā pienā ar augstu tauku saturu;

24.1.2. iebiezinātā pienā;

24.1.3. iebiezinātā pienā ar zemu tauku saturu;

24.1.4. iebiezinātā vājpienā;

24.1.5. iebiezinātā pienā ar cukuru;

24.1.6. iebiezinātā pienā ar cukuru un zemu tauku saturu;

24.1.7. iebiezinātā vājpienā ar cukuru;

24.2. mitruma noteikšanai:

24.2.1. sausajā pienā ar augstu tauku saturu vai piena pulverī ar augstu tauku saturu;

24.2.2. sausajā pienā vai piena pulverī;

24.2.3. sausajā pienā ar zemu tauku saturu vai piena pulverī ar zemu tauku saturu;

24.2.4. sausajā vājpienā vai vājpiena pulverī;

24.3. tauku satura noteikšanai:

24.3.1. iebiezinātā pienā ar augstu tauku saturu;

24.3.2. iebiezinātā pienā;

24.3.3. iebiezinātā pienā ar zemu tauku saturu;

24.3.4. iebiezinātā vājpienā;

24.3.5. iebiezinātā pienā ar cukuru;

24.3.6. iebiezinātā pienā ar cukuru un zemu tauku saturu;

24.3.7. iebiezinātā vājpienā ar cukuru;

24.3.8. sausajā pienā ar augstu tauku saturu vai piena pulverī ar augstu tauku saturu;

24.3.9. sausajā pienā vai piena pulverī;

24.3.10. sausajā pienā ar zemu tauku saturu vai piena pulverī ar zemu tauku saturu;

24.3.11. sausajā vājpienā vai vājpiena pulverī;

24.4. saharozes noteikšanai:

24.4.1. iebiezinātā pienā ar cukuru;

24.4.2. iebiezinātā pienā ar cukuru un zemu tauku saturu;

24.4.3. iebiezinātā vājpienā ar cukuru;

24.5. pienskābes un laktātu noteikšanai:

24.5.1. sausajā pienā ar augstu tauku saturu vai piena pulverī ar augstu tauku saturu;

24.5.2. sausajā pienā vai piena pulverī;

24.5.3. sausajā pienā ar zemu tauku saturu vai piena pulverī ar zemu tauku saturu;

24.5.4. sausajā vājpienā vai vājpiena pulverī;

24.6. fosfatāzes aktivitātes noteikšanai:

24.6.1. sausajā pienā ar augstu tauku saturu vai piena pulverī ar augstu tauku saturu;

24.6.2. sausajā pienā vai piena pulverī;

24.6.3. sausajā pienā ar zemu tauku saturu vai piena pulverī ar zemu tauku saturu;

24.6.4. sausajā vājpienā vai vājpiena pulverī.

25. Paraugu ķīmisko analīžu veikšanai atļauts izmantot metodes, kas ir alternatīvas šo noteikumu 4. pielikumā minētajām metodēm. Izmantoto metodi norāda testēšanas protokolā.

26. Dehidrētu piena produktu paraugus ķīmiskajām analīzēm sagatavo šādā kārtībā:

26.1. iebiezināts piens ar augstu tauku saturu, iebiezināts piens, iebiezināts piens ar zemu tauku saturu un iebiezināts vājpiens:

26.1.1. neatvērtas konservu kārbas saturu sakrata un maisa, kārbu apvēršot. Atver kārbu un lēni pārlej produktu citā hermētiski noslēdzamā traukā. Maisa un vēlreiz pārlej. Nodrošina, lai pie kārbas sienām un vāka pielipušie tauki un piens tiktu pilnībā pievienoti paraugam. Trauku noslēdz;

26.1.2. ja traukā esošais produkts nav viendabīgs, trauku ar produktu silda ūdens vannā 40 °C temperatūrā, ik pēc 15 minūtēm spēcīgi sakratot. Pēc divām stundām trauku izņem no ūdens peldes un ļauj tam atdzist līdz istabas temperatūrai. Atver vāku un rūpīgi samaisa trauka saturu ar karoti vai lāpstiņu. Ja ir atdalījušies tauki, paraugu testēt nedrīkst. Paraugu uzglabā vēsā vietā;

26.2. iebiezināts piens ar cukuru, iebiezināts piens ar cukuru un zemu tauku saturu un iebiezināts vājpiens ar cukuru:

26.2.1. ja minētais produkts ir konservu kārbā, neatvērtu kārbu silda ūdens vannā 30–40 °C temperatūrā apmēram 30 minūtes. Kārbu atver un tās saturu ar lāpstiņu vai karoti rūpīgi maisa uz augšu–uz leju, kā arī veicot apļveida kustības, lai panāktu pilnīgu tās satura slāņu sajaušanos. Nodrošina, lai paraugā tiktu iemaisīts produkts, kas pielipis pie kārbas sienām un vāka. Kārbas saturu pārlej citā hermētiski noslēdzamā traukā. Trauku noslēdz un uzglabā vēsā vietā;

26.2.2. ja minētais produkts ir tūbiņā, tās galu nogriež un saturu ielej hermētiski noslēdzamā traukā. Pēc tam pārgriež tūbiņu gareniski. No tūbiņas sieniņām noņem atlikušo produktu un to rūpīgi sajauc ar pārējo parauga saturu. Trauku uzglabā vēsā vietā;

26.3. sausais piens ar augstu tauku saturu vai piena pulveris ar augstu tauku saturu, sausais piens vai piena pulveris, sausais piens ar zemu tauku saturu vai piena pulveris ar zemu tauku saturu un sausais vājpiens vai vājpiena pulveris tiek iebērts tīrā, sausā hermētiski noslēdzamā traukā, kura tilpums ir divreiz lielāks nekā piena pulvera daudzums. Trauku nekavējoties noslēdz un piena pulveri rūpīgi samaisa, trauku sakratot un apvēršot otrādi. Parauga sagatavošanas laikā piena pulveri sargā no atmosfēras iedarbības, lai samazinātu mitruma absorbcijas iespējas.

27. Šķīdināšanai, atšķaidīšanai vai mazgāšanai izmanto destilētu vai demineralizētu ūdeni, kam ir vismaz tikpat liela tīrības pakāpe.

28. Šķīdums, šķīdināšana vai atšķaidīšana šo noteikumu izpratnē ir šķīdums ūdenī un atšķaidīšana ar ūdeni.

29. Visām izmantotajām ķīmikālijām ir analītiskā reaģenta tīrības pakāpe, ja šajos noteikumos nav noteikts citādi.

30. Aprīkojuma aprakstā norāda tikai konkrētajai metodei raksturīgās vienības un vienības ar īpašu specifikāciju. Ja izmanto analītiskos svarus, to precizitāte ir līdz 0,1 miligramam.

31. Testēšanas rezultātus aprēķina procentos no parauga masas g/100 g, ja šajos noteikumos nav noteikts citādi.

32. Rezultātos neietver vairāk zīmīgo skaitļu, kā tas ir nepieciešams izmantotās analīzes metodes precizitātei.

33. Testēšanas pārskatā norāda izmantoto analīzes metodi, iegūtos rezultātus, kā arī informāciju par procedūru, kas nav konkretizēta analīzes metodē vai kas nav obligāta, kā arī apstākļus, kas varētu būt ietekmējuši iegūtos rezultātus. Testēšanas pārskatā norāda arī parauga identifikācijai nepieciešamo informāciju.