

Поправка к ГОСТ Р 52687—2006 Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1. Определение	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибах, без добавления культур молочнокислых бактерий и дрожжей, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>
Пункт 3.2. Определение	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>
Пункт 3.3. Определение	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>

(Продолжение см. с. 72)

Продолжение

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.5. Определение	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием топленого молока заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>	Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>
Пункт 3.6. Определение	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью культур лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, обогащенный бифидобактериями, <i>Bifidobacterium bifidum</i>	Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 %, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>
Пункт 3.7. Определение	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибах, или сквашиванием молока кефирными куль-	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без

(Продолжение см. с. 73)

Окончание

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.8. Определение	турами (заквасочными микроорганизмами молочнокислых бактерий и лактозо-сбраживающих видов дрожжей), обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i> , с использованием пищевых добавок и/или пищевкусовых продуктов Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготовляемый путем сквашивания нормализованной молочной смеси протосимбиотической смеси культур термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>	добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i> , с использованием пищевых добавок и/или пищевкусовых продуктов Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i>
Пункты 5.4.4, 6.1	нормативными правовыми актами Российской Федерации*.	нормативными правовыми актами Российской Федерации.
Пункты 5.4.4, 6.1. Сноска	* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2]	—
Библиография	[8] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	[8] Федеральный закон № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

(ИУС № 8 2009 г.)