



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ СОЮЗА ССР

МОЛОКО, молочные продукты и консервы молочные

Издание официальное



ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
МОСКВА — 1972

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» содержит стандарты, утвержденные до мая 1972 г.

В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока. Около номера стандарта, в который внесено изменение, стоит знак*.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно «Информационном указателе стандартов».

Консервы молочные СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Технические требования

Condensed cream with sugar. Technical requirements ГОСТ 4937—60

Взамен ГОСТ 4937---49

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 26/Х 1960 г. Срок введения установлен с 1/I 1962 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

І. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Сгущенные сливки должны вырабатываться из свежих пастеризованных натуральных сливок или из семян свежих пастеризованных натуральных сливок и молока путем выпаривания из них части воды и консервирования добавлением сахара (свекловичного или тростникового).

Изготовление сгущенных сливок должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

- 2. Для производства сгущенных сливок с сахаром должно применяться следующее сырье:
- а) молоко коровье цельное свежее, доброкачественное, без посторонних привкуса и запаха, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Т;
- б) сливки из коровьего молока, свежие, чистые, без посторонних, несвойственных свежим сливкам привкуса и запаха, слегка сладковатые, от светло-кремового до кремового цвета, нормальной однородной консистенции, с кислотностью в плазме не более 26° Т;
 - в) сахар-песок (с цветностью не выше 1,0 единицы Штаммера).
- 3. Сырье, применяемое для изготовления сгущенных сливок, должно соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних требованиям технических условий.

Внесен Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности

- 4. Не допускается применение молока, полученного от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво), а также сливок, полученных из такого молока.
- 5. При производстве сливок сгущенных с сахаром не допускается применение каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы).
- 6. По органолептическим показателям сливки сгущенные с сахаром должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус сладкий с явно или слабо выраженной пастеризацией, без посторонних привкуса и запаха
2. Консистенция	Однородная во всей массе, нормально вязкая (слив- ки равномерно стекают со шпателя), без наличия ощу- щаемых языком кристаллов молочного сахара
3. Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный во всей массе

Примечание. Сливки сгущенные с сахаром, не соответствующие по органолептическим показателям требованиям настоящего стандарта, к реализации в розничной торговой сети не допускаются и должны направляться предприятиям для использования с термической обработкой.

7. По химическим показателям сливки сгущенные с сахаром должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы
1. Содержание влаги в %, не более	26
2. Содержание сахара (сахарозы) в %, не менее	37
3. Общее количество сухих веществ молока в %, не енее	36
в том числе жира в %, не менее	19
4. Кислотность в градусах Тернера, не более	40
5. Содержание солей свинца	Не допускается
6. Содержание солей олова в пересчете на олово на кг продукта в мг, не более	100
7. Содержание солей меди, в пересчете на медь на кг продукта в мг, не более	5
8. Чистота по эталону, утвержденному для коровь- го молока, не ниже группы	1

8. По микробиологическим показателям сгущенные сливки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Нормы
1. Общее количество микроорганизмов в 1 г продукта не более	35000
2. Титр кишечной палочки, не ниже *	3
3. Содержание патогенных микроорганизмов	Не допускается

^{*} При посеве в трех пробирках по 1 г в каждую наличие кишечной палочки допускается не более чем в одной пробирке.

9. Сливки сгущенные с сахаром, выпускаемые заводом, должны быть приняты отделом технического контроля (лабораторией завода). Завод должен гарантировать соответствие всех выпускаемых сгущенных сливок с сахаром требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими качество продукта.

и. методы испытаний

10. Органолептические показатели сливок сгущенных с сахаром определяются при температуре 15—20° С.

11. При установлении правильности определения органолептических показателей в качестве контрольного способа применяют определение этих показателей в разведенных сгущенных сливках: 2—3 чайных ложки на 1/2 стакана теплой воды.

12. Анализ на патогенные микроорганизмы должен производиться в специальных санитарно-бактериологических лабораториях в сроки, установленные органами Министерства здравоохранения СССР.

Отбор проб сгущенных сливок на патогенные микроорганизмы и направление их на анализ производятся органами санитарного надзора.

- 13. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему сгущенных сливок с сахаром и соответствия их показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб, указанные в ГОСТ 3622—68, и методы испытаний по ГОСТ 8764—58, ГОСТ 9225—68 и ГОСТ 5370—58.
- 14. В случае неудовлетворительного результата какого-либо испытания производят повторное испытание удвоенного количества образцов, результаты которого являются окончательными.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю вся партия сгущенных сливок к реализации не допускается.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

15. Сгущенные сливки расфасовываются:

- а) в герметическую тару жестяные банки по ГОСТ 5981—62 * с соблюдением правил упаковки и маркировки ГОСТ 11811—66, а также в алюминиевые трубы весом нетто до 250 г;
- б) в негерметическую тару деревянные бочки по ГОСТ 8777—67 или фанерно-штампованные бочки по ГОСТ 5958—70.
- 16. Маркировка бочек или ящиков с консервами в мелкой расфасовке производится прочной непахнущей краской. При помощи трафарета на верхнее днище бочки или на одну из торцовых сторон ящика наносится надпись следующего содержания:
 - а) наименование организации, в систему которой входит завод;
 - б) наименование предприятия;
 - в) регистрационный номер завода или базы;
 - г) наименование продукции;
- д) вес брутто, тары, нетто, а также количество банок или туб в ящике;
 - е) порядковый номер бочки или ящика;
 - ж) дата выработки;
 - з) номер настоящего стандарта.
- 17. Сливки сгущенные с сахаром на базах и складах должны храниться при температуре не выше $+10^{\circ}$ С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Хранение сгущенных сливок в складских помещениях допускается при температуре до $+20^{\circ}$ С в течение не более 3 месяцев.

18. Перевозка сливок сгущенных с сахаром должна производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

Замена								
TOCT TOCT TOCT TOCT	5958—70 5981—62 8777—67 9225—68	введен введен введен введен введен	взамен взамен взамен взамен взамен	FOCT FOCT FOCT FOCT	5981—56. 8777—58. 9225—59.	в части	продукици,	выраба-
		IDIDUCM	On Mone		Pombanica	moerbio.		

^{*} C 1/I 1973 г. вводится в действие ГОСТ 5981—71.

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В СБОРНИК (по порядку номеров)

Норма стандартов	Стр.	Норма стандартов	Стр.
5.48—67	147	4495—65	9
5.4967	124	4771—60	105
5.5067	129	4937—60	112
5.115—69	153	5717—70	449
5.11669	159	5867—69	247
5.117—69	166	5958—70	410
5.118—69	195	5981—71	431
5.34970	189	6822—67	50
5.838—71	134	7616—55	56
5.974—71	172	7770—55	82
5.103071	141	821856	215
5.1031—71	182	8764—58	298
5.104871	177	8777—67	397
37—55	36	922059	76
71854	116	9225—68	277
719-54	120	952560	427
134160	420	9873—61	19
1349—58	27	9874—61	23
1923—60	109	10131—68	383
1962—66	327	10382—63	32
196351	333	10970—64	14
196466	322	11041—64	87
290355	100	1181166	469
3 622 — 68	200	12860—67	45
362356	227	13057—67	93
3624—67	234	13277—67	3
362571	222	13361—67	374
3626-47	240	13515—68	393
3 62757	271	13534—68	476
3628—47	258	13928—68	217
3 629 —47	254	15844—70	352
3974—63	371	17164—71	399

СОДЕРЖАНИЕ

	I. Moz	юко, молочные продукты и консервы молочные
ГОСТ	13277—67	Молоко коровье пастеризованное
FOCT	449565	Молоко коровье цельное сухое
LOCL	1097064	Молоко коровье сухое обезжиренное. Технические тре-
		бования
ГОСТ	9873—61	Молоко сухое для детей грудного возраста. Технические
		требования
ГОСТ	987461	Молоко сухое полужирное для детского питания. Техни-
		ческие требования
		Сливки сухие и сливки сухие с сахаром
	1038263	Молочнокислые сухие продукты
1.OC1	37 —55	Масло коровье
	12860—67	Масло вологодское
ГОСТ	6822—67	Масло шоколадное
ГОСТ	7616—55	Сыры сычужные твердые
ГОСТ		Сыры терочные
ГОСТ	7770—55	Сыр зеленый
	1104164	Сыр российский. Технические требования 87
	13057—67	Сыр эстонский
ГОСТ	290355	Молоко цельное сгущениее с сахаром 100
ГОСТ	4771—60	Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с са-
		харом. Технические требования
TOCI	192360	Консервы молочные. Молоко стущенное стерилизован-
room.	4007 00	ное в банках. Технические требования 109
1001	4937—60	Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические требования
гост	710 54	The results of the re
ГОСТ	718—54	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром
ГОСТ	710 54	сахаром
1001	11954	молоком и сахаром
гост	5.4967	Молоко коровье цельное сухое. Требования к качеству
1001	0,43-01	аттестованной продукции
ГОСТ	5.5067	Молоко коровье цельное сгущенное с сахаром. Требова-
1001	0.0007	ния к качеству аттестованной продукции 12
гост	5 838—71	Масло вологодское. Требования к качеству аттестован-
. 001	0.000 11	ной продукции
FOCT	5.103071	Масло сливочное. Требования к качеству аттестованной
		1/1

LOCL	5.4867	Сыр российский. Требования к качеству аттестованной	
			17
ГОСТ	5.11569	Сыр костромской. Требования к качеству аттестованной продукции	53
гост	5.11669	Сыры голландские. Требования к качеству аттестован-	
1001	0.110-03	ной продукции	59
ГОСТ	5.11769	Сыр литовский тминный. Требования к качеству аттес-	
			6
ГОСТ	5.97471	Сыр рокфор. Требования к качеству аттестованной про-	
		7,1111111111111111111111111111111111111	72
ГОСТ	5.104871	Сыр «Нямунас». Требования к качеству аттестованной	
		продупции	77
roct :	5.1031—71	Сыры плавленые. Требования к качеству аттестованной	
==		and a different section of the secti	32
TOCT	5.349—70	Сыр сливочный плавленый «Янтарь» («Дзинтарс»). Тре-	20
COCT	£ 110 CO	oobamin it it is too by a control of the control of	39
1001	5.118—69	Сыр творожный сушеный. Требования к качеству аттес-	95
		тованной продукции	,,
		II. Методы испытаний	
ГОСТ	362268	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготов-	
			00
ГОСТ	8218-56	ка их к испытанию	15
LOCL	13928-68		
		товка их к испытанию	17
ГОСТ	362571	Молоко и молочные продукты. Методы определения	
NO CT	0000 #0		22
roct	3623—56	Молоко и молочные продукты. Методы определения	07
I.OCL	362467	The state of the s	27
1001	302407	Молоко и молочные продукты. Методы определения	34
ГОСТ	369647	молоко и молочные продукты. Методы определения со-	74
1001	0020-47		40
ГОСТ	586769	Молоко и молочные продукты. Методы определения со-	•••
			47
ГОСТ	362947	Молочные продукты. Метод определения содержания	
			54
LOCL	362847	Молочные продукты. Методы определения содержания	
			58
ГОСТ	3627—57		
		, , ,	71
l'OCT	9225—68	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования	7 7
ГОСТ	8764—58	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	98
I'OCT	1964—66	Жиромеры для обезжиренного молока и маложирных	
		молочных продуктов	22
FOCT	1962—66		27
ГОСТ	1963—51	Жиромер для сливок	33

Г О СТ	17164—71	Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока	339
		III. Tapa	
ГОСТ	1584470	Тара стеклянная для молока и молочных продуктов .	352
ГОСТ	3974—63	Консервированная молочная продукция в негерметиче-	
		ской таре. Упаковка и маркировка	371
ГОСТ	1336167	Ящики дощатые неразборные для мясной, молочной и	
		птицеводческой продукции	374
ГОСТ	10131—68	Ящики фанерные для продовольственных товаров и спи-	
		чек	383
ГОСТ	13515—68	Ящики картонные для сливочного масла и маргарина .	393
LOCL	8777—67	Бочки деревянные заливные и сухотарные	39 7
ГОСТ	5 958 —70	Бочки фанерно-штампованные	410
ГОСТ	134160	Пергамент растительный	420
ГОСТ	9525-60	Барабаны деревянные для сыров	427
ГОСТ	598171	Банки металлические для консервов	431
ГОСТ	571770	Тара стеклянная для консервов	449
ГОСТ	1181166	Консервированная молочная продукция в металлической	
		и картонно-металлической таре	469
ГОСТ	1353468	Консервы мясные и мясорастительные. Расфасовка, упа-	
		ковка и маркировка	476

молоко, молочные продукты и консервы молочные

Редактор В. С. Бабкина Обложка художника Н. А. Савенко Технический редактор А. Д. Тараскина Корректор И. Л. Хиниц

Сдано в наб. 15/11 1972 г. Бумага типографская № 2

Подп. в печ. 16/VI 1972 г.

 Φ ормат $60 \times 90^1/_{16}$ Тираж 50000

Изд. № 3015/02

28,20 уч.-изд. л. 30,5 п. л.

Цена в переплете 1 р. 53 к.

Издательство стандартов. Москва, Д-22 Новопресненский пер., 3