

СССР Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 2903-45
	Консервы молочные. Молоко цельное, сгущенное с сахаром	Взамен ОСТ НКММП 58 Пищевая промышленность Н 17

Настоящий стандарт распространяется на молоко сгущенное с сахаром, получаемое из свежего цельного пастеризованного коровьего молока путем выпаривания из него определенного количества воды и консервируемого добавлением свекловичного или тростникового сахара.

### И. Сырье и материалы

1. Для приготовления молока цельного сгущенного с сахаром применяют следующее сырье и материалы:

- а) молоко коровье,
- б) сахар свекловичный или тростниковый — песок или рафинад.

2. Молоко, предназначенное для производства консервов, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°Т.

3. Не допускается для производства консервов молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

4. Качество сахара должно отвечать требованиям действующих стандартов на сахар-песок ГОСТ 21-40 и сахар-рафинад ГОСТ 22-40.

### II. Технические условия

5. Молоко цельное сгущенное с сахаром вырабатывается по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР, с соблюдением действующих санитарных правил.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 3 июня 1945 г.	Срок введения 1 января 1946 г.
---	--	--------------------------------

6. По физико-химическим показателям молоко цельное сгущенное с сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Влаги (в %) не более . . . . .	26,5
Сахар (сахароза) (в %) не менее . . . . .	43,5
Общее количество сухих веществ молока (в %) не менее . . . . .	28,5
в том числе жира (в %) не менее . . . . .	8,5
Кислотность (в °Т) не более . . . . .	48
Содержание солей свинца . . . . .	Не допускается
Содержание солей олова в пересчете на олово не более . . . . .	100 мг на 1 кг
Содержание солей меди в пересчете на медь не более . . . . .	5 . . . 1 .
Механическая загрязненность по эталону, утвержденному для коровьего молока . . . . .	Не ниже II группы

7. При изготовлении сгущенного молока с сахаром не допускается применение никаких консервирующих веществ, кроме сахара (сахароза).

8. При определении органолептических показателей (вкуса, запаха, консистенции и цвета сгущенного молока) необходимо руководствоваться следующими требованиями, отклонение от которых влечет за собой снижение баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (п. 14).

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, чистый, с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов
Консистенция при 15—20°С	Вязкая в такой степени, чтобы молоко легко стекало со шпателя, однородная во всей массе, без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара
Цвет	Белый, с легким кремовым или синеватым оттенком, однородный во всей массе

### III. Оценка качества, сортировка и паспортизация

9. Оценка качества сгущенного молока производит непосредственно на заводах Государственная молочная инспекция по качеству по каждой отдельной варке, перед выпуском консервов с предприятия. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

10. Оценка качества консервов производится по физико-химическим, органолептическим и бактериологическим показателям, а установление сортности производится по органолептическим и бактериологическим показателям по стобальной системе; для

каждой группы показателей устанавливается следующее количество баллов:

Показатели	Количество баллов
Вкус и запах . . . . .	60
Консистенция . . . . .	35
Цвет . . . . .	5
Итого . . . . .	100

11. Каждый из указанных в п. 10 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов, в соответствии с таблицей балльной оценки (см. п. 14), после чего результаты оценки суммируются.

12. В зависимости от окончательной балльной оценки и количества бактерий молоко цельное сгущенное с сахаром подразделяется на два сорта: высший, первый.

Название сорта	Общая оценка в баллах	Оценка по вкусу и запаху в баллах не менее	Общее количество бактерий в 1 г продукта не более	Бактерии кишечной палочки (Bact. coli commune)
Высший . . .	100—90	56	50 тыс.	При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки, по 1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке
Первый . . .	89—76	45	225 тыс.	При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки, по 0,1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке

13. Молоко цельное сгущенное с сахаром не должно содержать патогенных микробов.

14. Таблица балльной оценки:

№ п/п.	Показатели	Скидка	Балльная оценка
	а) Вкус и запах (60 баллов)		
1	Сладкий, чистый с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов . . . . .	0	60

№ п.п.	Показатели	Скидка	Балльная оценка
2	Слабо выраженный вкус молока . . . . .	1—4	59—56
3	Невыраженный вкус молока . . . . .	5—7	55—53
4	Нечистый неопределенный привкус и запах . .	8—15	52—45
5	Привкус и легкий запах дерева (в продукции, расфасованной в бочковую тару.) . . . . .	11—17	49—43
6	Кормовой привкус . . . . .	10—20	50—40
7	Салистый привкус . . . . .	13—25	47—35
8	Привкус стародойного молока . . . . .	13—25	47—35
9	Дымный, пригорелый . . . . .	14—25	46—35
10	Посудный, хлывный . . . . .	15—25	45—35

Примечание. Молоко цельное сгущенное с сахаром, имеющее затхлый, плесневелый, дрожжевой, щиплющий, прогорклый, тухлый, сырный привкус и запах, а также бомбаж, относится к браку и в продажу для непосредственного потребления не допускается.

б) Консистенция (35 баллов)			
11	При 15—20°С—однородная, вязкая (молоко легко стекает со шпателя) . . . . .	0	35
12	Излишне вязкая . . . . .	1—2	34—33
13	Слабо мучнистая . . . . .	3—5	32—30
14	Мучнистая . . . . .	6—7	29—28
15	Песчанистая . . . . .	9—15	26—20
16	Осадок на дне банки . . . . .	6—7	29—28
17	Единичные крупные кристаллы сахара . . . . .	10—15	25—20
18	Плотная пастообразная (загустевшая) . . . . .	15—20	20—15
в) Цвет (5 баллов)			
19	Белый с легким кремовым или синеватым оттенком, однородный . . . . .	0	5
20	Наличие коричневого или буроватого оттенка . . . . .	3—5	2—0

Примечания: 1. Органолептические показатели определяются в сгущенном молоке с сахаром при температуре продукта 15—20°С.

2. Определение вкуса и запаха сгущенного молока с сахаром в разведенном состоянии производится в качестве контрольного способа при проверке правильности установления этих показателей в неразведенном продукте.

3. При наличии во вкусе и запахе двух или более пороков скидка баллов производится по наиболее обесценивающему пороку, с дополнительным снижением в два балла за сопутствующие пороки.

15. Каждая отгружаемая со склада производства партия консервов сопровождается сертификатом, выданным Государственной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выданным

заводской лабораторией. В сертификате или удостоверении о качестве указываются:

- а) наименование завода-изготовителя;
- б) дата и номер сертификата;
- в) номер варки, дата выработки и сорт консервов;
- г) органолептическая оценка, данные анализа по жиру, влаге, сахару и кислотности по каждой варке;
- д) количество ящиков или бочек с указанием емкости бочек или банок по каждой варке отдельно.

Примечание. К сертификату или удостоверению о качестве должна быть приложена справка лаборатории с данными физико-химических и бактериологических анализов.

#### **IV. Расфасовка, упаковка и маркировка**

16. Расфасовку, упаковку и маркировку молочных консервов производят в соответствии с требованиями ГОСТ В-1506-42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции». Расфасовка молока сгущенного производится в жестяные банки и бочки; размеры и качество бочек должны соответствовать требованиям ОСТ НКЛес 307 «Бочки деревянные под сгущенное молоко».

#### **V. Правила приемки и методы испытаний**

17. Под отдельной партией понимаются консервы в однородной упаковке (жестяной или деревянной), выработанные одним заводом, оформленные одним сертификатом и предъявленные к одновременной качественной оценке или для сдачи-приемки.

18. Приемка консервов грузополучателем производится по сертификату или удостоверению о качестве.

Отпуск консервов с холодильника или базы потребителю производится по накладной или фактуре, в которой указывается номер и дата сертификата или удостоверение о качестве.

19. При приемке молочных консервов проверяется целостность упаковки.

В случае наличия фактов, вызывающих сомнение в соответствии консервов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, по выбору приемщика, производится отбор проб для органолептического и лабораторного исследования по варке, вызвавшей сомнение.

20. Порядок отбора проб и испытания молока цельного сгущенного с сахаром — по ОСТ НКММПЗ.