

СССР	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ВТУ 60
Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	Молоко цельное и обез- жиренное сгущенное пастеризованное	Молочноконсервная промышленность

1. Настоящие временные технические условия распространяются на сгущенное пастеризованное молоко цельное и обезжиренное, получаемое путем выпаривания соответственно из свежего пастеризованного молока цельного и обезжиренного определенного количества воды.

### А. Классификация

2. Сгущенное пастеризованное молоко цельное и обезжиренное по качественным признакам подразделяется на два сорта:  
высший сорт, первый сорт

### Б. Технические условия

3. Сгущенное пастеризованное молоко цельное и обезжиренное должно удовлетворять следующим требованиям:

#### 1. По составу

Составные части	Сгущенное пастеризован- ное молоко	Сгущенное пасте- ризованное обез- жиренное молоко
Общее количество сухих веществ (в %). в том числе жира (в %) . . . . .	35—40 9,5—10,5	28—33 от 0,1 до 0,4
Кислотность (в °Г) не выше:		
для высшего сорта . . . . .	65	75
" первого " . . . . .	75	85

4. К сгущенному пастеризованному молоку цельному и обезжиренному не допускается добавление каких-либо консервирующих веществ.

5. В сгущенном пастеризованном молоке цельном и обезжиренном не должно содержаться следов свинца.

Допускается содержание олова в количестве не более 100 мг и меди не более 5 мг на 1 кг сгущенного пастеризованного молока цельного и обезжиренного.

6. Сгущенное пастеризованное молоко цельное и обезжиренное не должно содержать патогенных микроорганизмов.

Внесены Главконсервмолоко	Утверждены 1 июля 1940 г.	Срок введения 15 августа 1940 г.
------------------------------	------------------------------	-------------------------------------

## 2. По органолептическим показателям:

Показатели	Х а р а к т е р и с т и к а			
	сгущенное пастеризованное цельное молоко		сгущенное пастеризованное обезжиренное молоко	
	высший сорт	первый сорт	высший сорт	первый сорт
1. Вкус и запах	Слегка солоноватый, чистый без посторонних привкусов и запахов	То же, что для высшего сорта; допускается наличие слабокислого или слегка нечистого привкуса	Слегка солоноватый, чистый, без посторонних привкусов и запахов	То же, что для высшего сорта, но допускается кислого вкуса и слегка нечистого привкуса
2. Консистенция . . . . .	Соответствует консистенции жидких сливок. Допускается наличие мелких кристаллов молочного сахара и частичное выделение жирового слоя	То же, что для высшего, но допускается наличие отдельных комочков, легко распускающихся в воде	Соответствует консистенции жидких сливок, допускается наличие мелких кристаллов молочного сахара	То же, что для высшего сорта, но допускается наличие отдельных комочков, легко распускающихся в воде
3. Цвет . . . . .	Однородный светлокремовый	Однородный от белого до кремового	Однородный светлокремовый	Однородный, от белого до кремового

### В. Упаковка и маркировка

8. Сгущенное пастеризованное молоко цельное и обезжиренное расфасовывается в деревянные бочки, которые должны отвечать требованиям стандарта на бочки деревянные под сгущенное молоко ОСТ НКЛес 307. Упаковка и маркировка бочек производятся согласно ГОСТ В-1506-42.

### Г. Методы испытания

9. См. ОСТ НКММП 3 применительно к сгущенному стерилизованному молоку.

### Д. Хранение и транспортировка

10. Хранение сгущенного пастеризованного молока цельного и обезжиренного должно производиться при температуре  $+1^{\circ} - +4^{\circ}$ .

Транспортировка сгущенного пастеризованного молока цельного и обезжиренного должна производиться в вагонах-ледниках при температуре не выше  $+6^{\circ}$ .

11. Срок с момента выработки сгущенного пастеризованного молока цельного и обезжиренного до поступления его в производство не должен превышать пяти суток.