

# МОЛОКО

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».*

**ЖИРОМЕРЫ ДЛЯ МОЛОКА  
И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Fat measurers for milk and  
milk products

**ГОСТ  
1962—66**

Взамен  
ГОСТ 1962—50

---

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 29/1 1966 г. Срок введения установлен

с 1/1 1967 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на жиросмеры, предназначенные для определения содержания жира в молоке и молочных продуктах методом, предусмотренным ГОСТ 5867—69.

**1. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ**

1.1. Жиросмеры должны изготовляться трех типов;

I — с пределом измерения от 0 до 6 вес. % и с ценой деления 0,1 %;

II — по требованию потребителя с пределом измерения от 0 до 7 вес. % и с ценой деления 0,1 %;

III — с пределом измерения от 0 до 10 вес. % и с ценой деления 0,2 %.

1.2. Форма, основные параметры и размеры должны соответствовать черт. 1—3 и таблице.

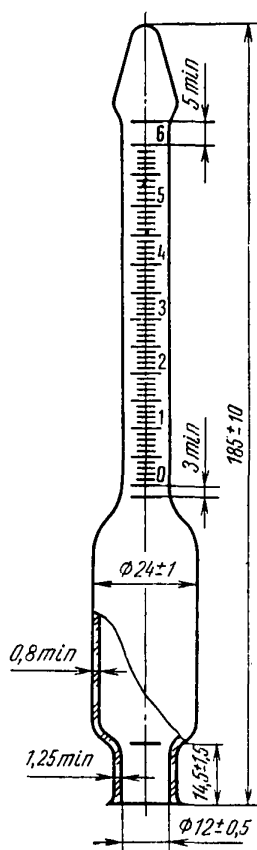
---

Внесен Государственным комитетом по приборостроению, средствам автоматизации и системам управления при Госплане СССР

Издание официальное

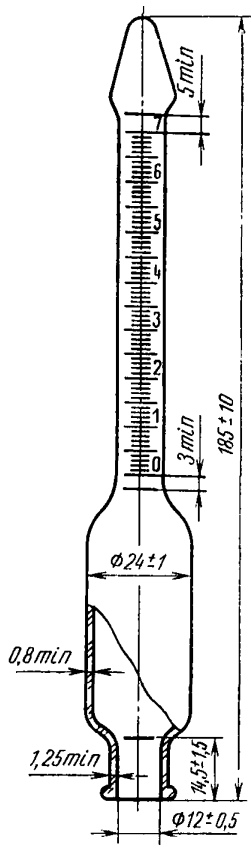
Перепечатка воспрещена

Тип I



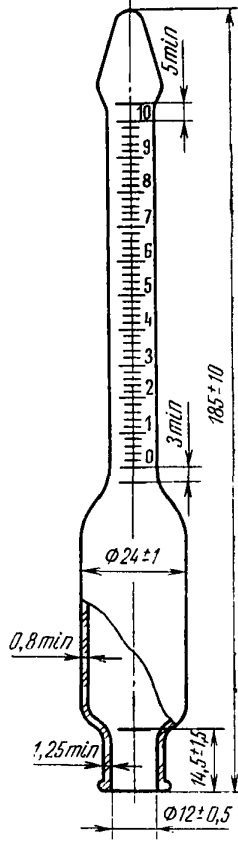
Черт. 1

Тип II



Черт. 2

Тип III



Черт. 3

Наименования показателей	Нормы по типам		
	I	II	III
Число градуированных отметок	60	70	50
Длина шкалы в мм, не менее	60	65	65
Объем рабочей части (от начала горловины до конечной отметки шкалы) при температуре 20° С в мл	21,5±0,5	21,5±0,5	21,5±0,5
Объем 1% жира при температуре 20° С в мл	0,125	0,125	0,125
Объем головки (до конечной отметки шкалы) в мл	2±0,8	2±0,8	2±0,8
Допускаемое отклонение от объема на любом участке со шкалой в %	±0,05	±0,05	±0,1

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Жиромеры должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по чертежам, утвержденным в установленном порядке, из бесцветного химико-лабораторного стекла типа ХУ—I по ГОСТ 9111—59. Допускается слабый цветной оттенок стекла.

2.2. На поверхности и в толще стекла жиромеров не допускаются:

мошка в сосредоточенном виде;

свиль узловая, нитевидная, осязательная рукой;

воздушные пузыри, продавливаемые острием из материала одинаковой или меньшей, чем у стекла, твердости; пузыри, не продавливаемые острием, размером по наибольшему измерению более 2 мм в количестве более 2;

воздушные капилляры, продавливаемые острием из материала одинаковой или меньшей, чем у стекла, твердости; воздушные капилляры, не продавливаемые острием, шириной более 0,3 мм;

инородные включения, разрушающие стекло (шамотные камни, шлиры и окалина);

иородные включения, не разрушающие стекло (непроваренные частицы шихты, частицы закристаллизовавшегося стекла), размером более 0,5 мм.

На поверхности и в толще стекла на участке со шкалой не допускаются следующие дефекты:

воздушные полосы шириной более 0,1 мм в количестве более 3; иородные включения, не разрушающие стекло, размером более 0,3 мм в количестве более 2;

свиль, искажающая точность отсчета.

2.3. Жиромеры должны быть отождены. Разность хода двух лучей при проверке жиромера на полярикопе не должна превышать 80 мкм на 1 см длины светового пути.

2.4. Жиромеры должны быть термически стойкими и выдерживать перепад температур от  $100 \pm 2$  до  $19 \pm 1^\circ \text{C}$ .

2.5. Жиромеры должны быть симметричной формы. Кривизна по продольной оси не должна превышать  $2^\circ$ , а несимметрия головки 0,8 мм.

2.6. В местах спая не должно быть наружных наплывов стекла толщиной более 1 мм. Внутренние наплывы и резко выраженное матовое кольцо не допускаются.

2.7. Горловина должна иметь конусность 1 : 10. Края горловины должны иметь утолщение и должны быть ровно обрезаны и оплавлены.

2.8. Овальность горловины не должна превышать 0,5 мм.

2.9. Головка в сечении должна быть круглой или овальной. Внутренняя поверхность не должна иметь наплывов.

2.10. Участок жиромера, на который наносится шкала, должен быть в сечении плоским или овальным.

2.11. Жиромеры должны иметь участок матовой шероховатой поверхности (для нанесения номера пробы).

2.12. Градуировка и оцифровка шкалы должны производиться в соответствии с чертежами, утвержденными в установленном порядке. Отметки цифры должны быть четкими и устойчивыми к воздействию агрессивных сред.

2.13. Отметки должны быть расположены симметрично и перпендикулярно к оси жиромера. Отметки должны быть прямыми, ровными, без заметных на глаз утолщений и перерывов, влияющих на точность отсчета. Прерывистость по краям отметок (не мешающая отсчету) не должна быть более чем в трех местах. Ширина отметок должна быть не более 0,2 мм, а по краям (на расстоянии 1 мм от края по всей шкале) не более 0,3 мм. Ширина первой и последней отметок не должна превышать 0,4 мм.

2.14. Длина наименьших отметок должна быть не менее 3 мм. Длина промежуточных отметок должна превышать длину наименьших не менее чем на 0,75 мм с каждого конца. Длина наибольших отметок должна превышать длину промежуточных не менее чем на

1 мм с каждого конца. Отметки одного значения должны быть одинаковой длины.

2.15. Готовые жиромеры должны быть приняты техническим контролем предприятия-поставщика. Поставщик должен гарантировать соответствие всех выпускаемых жиромеров требованиям настоящего стандарта.

2.16. До выпуска в обращение жиромеры должны быть подвергнуты проверке и клеймению органами Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР.

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Для контрольной проверки соответствия качества жиромеров требованиям настоящего стандарта должны применяться методы испытаний, указанные ниже.

3.2. Химическую стойкость стекла в соответствии с его типом проверяют по ГОСТ 9111—59.

3.3. Качество отжига стекла проверяют по ГОСТ 7329—55.

3.4. Термическую стойкость стекла проверяют следующим образом: жиромеры выдерживают в течение 5 мин при температуре  $100 \pm 2^\circ \text{C}$ , а затем быстро погружают в воду, имеющую температуру  $19 \pm 1^\circ \text{C}$ , при этом на жиромерах не должно появляться трещин.

3.5. Точность объема части жиромера со шкалой, объема рабочей части и головки проверяют по инструкции № 263—55 Госстандарта СССР.

### 4. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. На каждом жиромере должны быть нанесены четкие и устойчивые к воздействию агрессивных сред маркировочные знаки:

- а) товарный знак предприятия-поставщика;
- б) номер настоящего стандарта.

4.2. Жиромеры должны упаковываться в картонные коробки, по 10 шт. в каждую.

4.3. Коробки с жиромерами упаковывают с мягкой прокладкой в прочные деревянные ящики по ГОСТ 2991—69 или другую тару, обеспечивающую прочность упаковки при транспортировании и хранении.

Указанный вид упаковки распространяется и на случаи перевозок жиромеров в контейнерах.

4.4. Вес брутто ящика не должен превышать 50 кг.

4.5. На каждом ящике должны быть нанесены несмываемой краской следующие надписи: «Осторожно — стекло!», «Не бросать!», «Верх».



4.6. Каждая партия отгружаемых жироскопов должна сопровождаться документом установленной формы. В документе должны быть указаны:

- а) наименование организации, которой подчинено предприятие-поставщик;
- б) наименование предприятия-поставщика и его местонахождение (город или условный адрес);
- в) наименование и количество жироскопов;
- г) результаты проведенных испытаний или подтверждение соответствия партии жироскопов требованиям настоящего стандарта;
- д) номер настоящего стандарта.

4.7. Жироскопы должны храниться в помещениях, защищенных от атмосферных осадков.

---

Замена

ГОСТ 2991—69 введен взамен ГОСТ 2991—61.  
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.

---

**ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В СБОРНИК  
(по порядку номеров)**

Норма стандартов	Стр.	Норма стандартов	Стр.
5.48—67	147	4495—65	9
5.49—67	124	4771—60	105
5.50—67	129	4937—60	112
5.115—69	153	5717—70	449
5.116—69	159	5867—69	247
5.117—69	166	5958—70	410
5.118—69	195	5981—71	431
5.349—70	189	6822—67	50
5.838—71	134	7616—55	56
5.974—71	172	7770—55	82
5.1030—71	141	8218—56	215
5.1031—71	182	8764—58	298
5.1048—71	177	8777—67	397
37—55	36	9220—59	76
718—54	116	9225—68	277
719—54	120	9525—60	427
1341—60	420	9873—61	19
1349—58	27	9874—61	23
1923—60	109	10131—68	383
1962—66	327	10382—63	32
1963—51	333	10970—64	14
1964—66	322	11041—64	87
2903—55	100	11811—66	469
3622—68	200	12860—67	45
3623—56	227	13057—67	93
3624—67	234	13277—67	3
3625—71	222	13361—67	374
3626—47	240	13515—68	393
3627—57	271	13534—68	476
3628—47	258	13928—68	217
3629—47	254	15844—70	352
3974—63	371	17164—71	399

## СОДЕРЖАНИЕ

### I. Молоко, молочные продукты и консервы молочные

ГОСТ 13277—67	Молоко коровье пастеризованное . . . . .	3
ГОСТ 4495—65	Молоко коровье цельное сухое . . . . .	9
ГОСТ 10970—64	Молоко коровье сухое обезжиренное. Технические требования . . . . .	14
ГОСТ 9873—61	Молоко сухое для детей грудного возраста. Технические требования . . . . .	19
ГОСТ 9874—61	Молоко сухое полужирное для детского питания. Технические требования . . . . .	23
ГОСТ 1349—58	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром . . . . .	27
ГОСТ 10382—63	Молочнокислые сухие продукты . . . . .	32
ГОСТ 37—55	Масло коровье . . . . .	36
ГОСТ 12860—67	Масло вологодское . . . . .	45
ГОСТ 6822—67	Масло шоколадное . . . . .	50
ГОСТ 7616—55	Сыры сычужные твердые . . . . .	56
ГОСТ 9220—59	Сыры терочные . . . . .	76
ГОСТ 7770—55	Сыр зеленый . . . . .	82
ГОСТ 11041—64	Сыр российский. Технические требования . . . . .	87
ГОСТ 13057—67	Сыр эстонский . . . . .	93
ГОСТ 2903—55	Молоко цельное сгущенное с сахаром . . . . .	100
ГОСТ 4771—60	Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические требования . . . . .	105
ГОСТ 1923—60	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические требования . . . . .	109
ГОСТ 4937—60	Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические требования . . . . .	112
ГОСТ 718—54	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром . . . . .	116
ГОСТ 719—54	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром . . . . .	120
ГОСТ 5.49—67	Молоко коровье цельное сухое. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	124
ГОСТ 5.50—67	Молоко коровье цельное сгущенное с сахаром. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	129
ГОСТ 5.838—71	Масло вологодское. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	134
ГОСТ 5.1030—71	Масло сливочное. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	141

ГОСТ 5.48—67	Сыр российский. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	147
ГОСТ 5.115—69	Сыр костромской. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	153
ГОСТ 5.116—69	Сыры голландские. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	159
ГОСТ 5.117—69	Сыр литовский тминный. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	166
ГОСТ 5.974—71	Сыр рокфор. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	172
ГОСТ 5.1048—71	Сыр «Нямунас». Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	177
ГОСТ 5.1031—71	Сыры плавленые. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	182
ГОСТ 5.349—70	Сыр сливочный плавленый «Янтарь» («Дзинтарс»). Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	189
ГОСТ 5.118—69	Сыр творожный сушеный. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .	195

## II. Методы испытаний

ГОСТ 3622—68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию . . . . .	200
ГОСТ 8218—56	Молоко. Метод определения чистоты . . . . .	215
ГОСТ 13928—68	Молоко и сливки заготавливаемые. Отбор проб и подготовка их к испытанию . . . . .	217
ГОСТ 3625—71	Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности . . . . .	222
ГОСТ 3623—56	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации . . . . .	227
ГОСТ 3624—67	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности . . . . .	234
ГОСТ 3626—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества . . . . .	240
ГОСТ 5867—69	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира . . . . .	247
ГОСТ 3629—47	Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя) . . . . .	254
ГОСТ 3628—47	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара . . . . .	258
ГОСТ 3627—57	Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли) . . . . .	271
ГОСТ 9225—68	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования . . . . .	277
ГОСТ 8764—58	Консервы молочные. Методы испытаний . . . . .	298
ГОСТ 1964—66	Жиросеры для обезжиренного молока и маложирных молочных продуктов . . . . .	322
ГОСТ 1962—66	Жиросеры для молока и молочных продуктов . . . . .	327
ГОСТ 1963—51	Жиросер для сливок . . . . .	333

ГОСТ 17164—71	Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока . . . . .	339
---------------	--	-----

### III. Тара

ГОСТ 15844—70	Тара стеклянная для молока и молочных продуктов .	352
ГОСТ 3974—63	Консервированная молочная продукция в негерметической таре. Упаковка и маркировка . . . . .	371
ГОСТ 13361—67	Ящики дощатые неразборные для мясной, молочной и птицеводческой продукции . . . . .	374
ГОСТ 10131—68	Ящики фанерные для продовольственных товаров и спичек . . . . .	383
ГОСТ 13515—68	Ящики картонные для сливочного масла и маргарина .	393
ГОСТ 8777—67	Бочки деревянные заливные и сухотарные . . . . .	397
ГОСТ 5958—70	Бочки фанерно-штампованные . . . . .	410
ГОСТ 1341—60	Пергамент растительный . . . . .	420
ГОСТ 9525—60	Барабаны деревянные для сыров . . . . .	427
ГОСТ 5981—71	Банки металлические для консервов . . . . .	431
ГОСТ 5717—70	Тара стеклянная для консервов . . . . .	449
ГОСТ 11811—66	Консервированная молочная продукция в металлической и картонно-металлической таре . . . . .	469
ГОСТ 13534—68	Консервы мясные и мясорастительные. Расфасовка, упаковка 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/II 1972 г.  
Бумага типографская № 2  
Изд. № 3015/02

Подп. в печ. 16/VI 1972 г.  
30,5 п. л.  
28,20 уч.-изд. л.

Формат 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>  
Тираж 50000  
Цена в переплете 1 р. 53 к.

---

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

---

Великолукская городская типография Псковского областного управления по печати,  
г. Великие Луки, Половская, 13. Зак. 478