

СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО,
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

СССР — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 719—54
	Консервы молочные КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ и САХАРОМ	Взамен ГОСТ 719—41
		Группа Н17

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Для производства консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром» применяют:

- а) молоко коровье;
- б) кофе натуральный по ГОСТ 6805—53;
- в) сахар-песок по ГОСТ 21—57 или рафинад по ГОСТ 22—57;
- г) цикорий по техническим условиям.

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

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

4. Кофе со сгущенным молоком и сахаром должен изготовляться предприятиями по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Главной государственной санитарной инспекцией СССР.

5. По органолептическим показателям кофе со сгущенным молоком и сахаром должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика
Вкус и запах	Хорошо выраженный вкус и аромат натурального кофе с молоком и сахаром, без каких-либо посторонних привкусов и запахов Однородная, вязкая (сгущенное молоко с кофе и сахаром медленно стекает со шпателя) Темно-коричневый, равномерный по всей массе
Консистенция при 15—20°С	
Цвет	

Внесен Министерством промышленности продовольственных товаров СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 8/Х 1954 г.	Срок введения 1/1 1955 г.
---	--	------------------------------

Примечание. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром с пастообразной загустевшей консистенцией должен направляться на промпереработку.

6. По физико-химическим показателям кофе со сгущенным молоком и сахаром должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Содержание влаги в %%, не более	29
Содержание свекловичного сахара (сахарозы) в %%, не менее	44
Общее количество сухих веществ молока и экстрактивных веществ натурального кофе и цикория в %%, не менее	27
В том числе жира в %%, не менее	7
Содержание солей свинца	Не допускается
Содержание солей олова в пересчете на олово в мг на 1 кг продукта, не более	100
Содержание солей меди в пересчете на медь в мг на 1 кг продукта, не более	5

7. Количество экстрактивных веществ натурального кофе и цикория проверяется по фактической закладке порошка кофе и цикория при изготовлении экстракта. Количество вносимых кофе и цикория должно гарантировать содержание в готовом продукте не менее 5% экстрактивных веществ.

8. Допускается частичная или полная замена цикория жареным молотым инжиром (винными ягодами).

Количество цикория и инжира как вместе, так и в отдельности не должно превышать 20% от веса натурального кофе.

9. При изготовлении консервов не допускается применение каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы), а также ароматических и вкусовых веществ, кроме кофе натурального и цикория.

10. По микробиологическим показателям кофе со сгущенным молоком и сахаром должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Общее количество микроорганизмов в 1 мл не более	35 000

Консервы молочные. Кофе натуральный
со сгущенным молоком и сахаром

ГОСТ 719—54

Продолжение

Наименования показателей	Нормы
Титр кишечной палочки не ниже (при посеве в 3 пробирках, по 0,1 г в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке)	0,3
Содержание патогенных микроорганизмов .	Не допускается

11. Анализ на патогенные микроорганизмы производится в сроки, устанавливаемые органами Министерства здравоохранения СССР и в случаях низкого коли-титра — в специальных санитарно-эпидемиологических лабораториях.

Отбор проб кофе со сгущенным молоком и сахаром для анализа на патогенные микроорганизмы и их направление на анализ производятся органами санитарного надзора.

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

12. Кофе со сгущенным молоком и сахаром, выпускаемый заводом, должен быть принят отделом технического контроля (лабораторией) завода.

Завод должен гарантировать соответствие всего выпускаемого кофе со сгущенным молоком и сахаром требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими качество продукции.

13. Под партией понимается любое количество кофе со сгущенным молоком и сахаром одной варки, в однородной упаковке и предназначенное к одновременному отпуску и приемке.

14. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему консервов и соответствия показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 16.

15. В случае несоответствия кофе со сгущенным молоком и сахаром требованиям настоящего стандарта производят повторное испытание удвоенного количества образцов. При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю кофе со сгущенным молоком и сахаром сдаче-приемке не подлежит.

Выбор лаборатории для арбитражного анализа, срок и место хранения арбитражной пробы устанавливаются письменным соглашением сторон.

16. Отбор проб и испытания кофе со сгущенным молоком и сахаром должны производиться в соответствии с ОСТ НКММП 3, ГОСТ 5370—50 и ГОСТ 3622—57.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

17. Расфасовка, упаковка и маркировка кофе со сгущенным молоком и сахаром должны производиться в жестяную тару в соответствии с ГОСТ 1506—52.

18. Перевозка кофе со сгущенным молоком и сахаром должна производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

19. Кофе со сгущенным молоком и сахаром должно храниться при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.

Допускается хранение кофе со сгущенным молоком и сахаром в течение не более 3 мес. в складах при температуре не выше $+20^{\circ}\text{C}$.

Замена

ГОСТ 21—57 введен взамен ГОСТ 21—40.

ГОСТ 22—57 введен взамен ГОСТ 22—40.

ГОСТ 3622—57 введен взамен ОСТ НКММП 3 в части отбора проб

