ГОСТ 10382—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУХИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.146:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУХИЕ

Технические условия

Preserved milk products. Dry sour milk products. Specifications

ГОСТ 10382—85

МКС 67.100.10
ОКП 92 2351

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на сухие кисломолочные продукты: простоквашу сухую, простоквашу диетическую сухую, молоко ацидофильное сухое, вырабатываемые из нормализованного сгущенного молока, заквашенного чистыми культурами молочнокислых бактерий, путем высушивания на распылительных сушильных установках.

1. ВИДЫ

1.1. Сухие кисломолочные продукты вырабатываются следующих видов:
простокваша сухая;
простокваша диетическая сухая;
молоко ацидофильное сухое.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сухие кисломолочные продукты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки сухих кисломолочных продуктов должны применять следующее сырье:

молоко коровье по ГОСТ 13264* не ниже II сорта;

сливки с массовой долей жира не более 40 % и кислотностью плазмы не более 24 °Т, полученные из молока по ГОСТ 13264 не ниже II сорта;

сливки из коровьего молока с массовой долей жира не более 40 % и кислотностью плазмы не более 24 °Т;

молоко обезжиренное кислотностью не более 20 °Т;

пахту, получаемую при выработке несоленого сладко-сливочного масла, кислотностью не более 20 °Т, полученного из молока коровьего по ГОСТ 13264 не ниже II сорта;

закваски на чистых культурах: термофильного стрептококка и болгарской палочки — для сухой простокваши, термофильного стрептококка и ацидофильной палочки — для сухой диетической простокваши, ацидофильной палочки — для сухого ацидофильного молока, по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003 (здесь и далее).

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

2.3. По органолептическим показателям сухие кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные сухому цельному молоку со слабовыраженной кислотностью, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	От светло-кремового до кремового

2.4. По физико-химическим показателям сухие кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	25,0
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка, не более	0,3
Кислотность продуктов, °Т, не более	25,0
Продолжительность сквашивания восстановленных продуктов при температуре 37 °С—40°С, ч, не более	7,0
Чистота восстановленных продуктов, группа, не ниже	1

2.5. По микробиологическим показателям сухие кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	То же
Клетки в микроскопическом препарате:	
простокваша	Палочки, диплококки, короткие и средние цепочки
диетическая простокваша	Палочки, диплококки, короткие цепочки
ацидофильное молоко	Только палочки

Примечание. Микроскопические препараты просматривают в продукте после восстановления и сквашивания.

2.4, 2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.7. Упаковка и маркировка

2.7.1. Упаковка и маркировка сухих кисломолочных продуктов по ГОСТ 23651.

2.7; 2.7.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2.7.2. Сухие кисломолочные продукты должны упаковывать в пачки для сыпучих продуктов № 56 или 43 массой нетто 400 и 500 г по ТУ 10.10.684 с внутренним герметично заделанным пакетом из комбинированного пленочного материала «Цефлен» по ТУ 10.10—490 или других материалов,

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

разрешенных Министерством здравоохранения СССР; комбинированные банки № 13 или металлические банки № 9 массой нетто 250 или 500 г по ГОСТ 12120 или металлическую банку № 13 по ГОСТ 5981, массой нетто 450 г.

2.7.3. Сухие кисломолочные продукты в пачках должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

Допускается по согласованию с потребителем сухие кисломолочные продукты в пачках упаковывать в дощатые ящики по ГОСТ 13358.

2.7.4. Сухие кисломолочные продукты в банках должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

2.7.2—2.7.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки по ГОСТ 26809.

3.2. Каждая партия сухих кисломолочных продуктов должна быть оформлена удостоверением о качестве, в котором указывается:

номер удостоверения;

наименование или номер предприятия-изготовителя;

полное наименование продукта и номер партии;

количество мест и масса нетто;

данные результаты анализов по массовой доле влаги и жира, кислотности, индексу растворимости, микробиологическим показателям;

дата выработки;

обозначение настоящего стандарта.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.4. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из микробиологических показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

4.1. Методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 26809.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Органолептические показатели, массовые доли жира, влаги, индекс растворимости, кислотность, чистота, масса нетто — по ГОСТ 29245, ГОСТ 29246, ГОСТ 29247, ГОСТ 30305.2 — ГОСТ 30305.4.

4.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов, антибиотиков и гормональных препаратов — по методам, утвержденным Минздравом СССР, пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР, и ГОСТ 23452.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.4. Микробиологические показатели — по ГОСТ 9225.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5.1, 5.2. **(Исключены, Изм. № 2).**

5.3. Сухие кисломолочные продукты должны транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Перевозка продукта по железной дороге производится повагонными отправками.

Допускается перевозить упакованный продукт в открытых автомобилях с обязательным укрытием наружной части груза брезентом или материалом, заменяющим его.

5.4. При транспортировании продукта железнодорожным, водным или автомобильным транспортом с применением транспортных пакетов используются средства пакетирования по ГОСТ 24597 и другой нормативной документации или контейнеры по ГОСТ 15102.

При формировании транспортных пакетов применяют универсальные поддоны по ГОСТ 22831, ящичные универсальные поддоны по нормативной документации, плоские упрощенные поддоны по ГОСТ 9557.

Ящики с продуктом укладывают на поддонах в штабеля, формируя сплошные транспортные пакеты прямоугольной формы с параметрами по ГОСТ 24597 или нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

5.5. Сухие кисломолочные продукты должны храниться при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 8 мес со дня выработки, в том числе на предприятии-изготовителе, при температуре от 0 °С до 20 °С не более 15 сут со дня выработки.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. В. Овсянникова, В. В. Лазебная

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством и стандартам от 25.05.85 № 780

3. ВЗАМЕН ГОСТ 10382—63

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5981—88	2.7.2
ГОСТ 9225—84	4.4
ГОСТ 9557—87	5.4
ГОСТ 12120—82	2.7.2
ГОСТ 13264—88	2.2
ГОСТ 13358—84	2.7.3, 2.7.4
ГОСТ 13513—86	2.7.3
ГОСТ 13516—86	2.7.4
ГОСТ 15102—75	5.4
ГОСТ 22831—77	5.4
ГОСТ 23452—79	4.3
ГОСТ 23651—79	2.7.1
ГОСТ 24597—81	5.4
ГОСТ 26809—86	3.1, 4.1
ГОСТ 26927—86	4.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.3
ГОСТ 29245—91	4.2
ГОСТ 29246—91	4.2
ГОСТ 29247—91	4.2
ГОСТ 30305.2-95 — ГОСТ 30305.4-95	4.2
ТУ 10.10.490—87	2.7.2
ТУ 10.10.684—88	2.7.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ИЗДАНИЕ (сентябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в феврале 1986 г., июне 1990 г., августе 1991 г. (ИУС 6—86, 10—90, 12—91)

gost.e-ecolog.ru