ГОСТ 1349—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

СЛИВКИ СУХИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

4—1558

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.143.2:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

СЛИВКИ СУХИЕ

Технические условия

Canned milk. Dry cream.
Specifications

ГОСТ 1349—85

МКС 67.100.10
ОКП 92 2321

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на сухие сливки, вырабатываемые из нормализованных сгущенных сливок путем высушивания на распылительных сушильных установках.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для выработки сухих сливок должно применяться 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;

пахта, получаемая при производстве несоленого сладко-сливочного масла, кислотностью не более 20 ° Т.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сухие сливки подразделяются на два сорта: высший и первый.

1.4. По органолептическим показателям сухие сливки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сухих сливок	
	высшего сорта	первого сорта
Вкус и запах	Свойственные пастеризованным сливкам, без посторонних привкусов и запахов	Свойственные пастеризованным сливкам. Допускается привкус перепастеризации оплавленного жира, слабосалистый, слабокормовой
Консистенция	Мелкий сухой порошок. Допускаются комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии	То же, что и для высшего сорта. Допускается комковаторыхлая структура
Цвет	Белый с кремовым оттенком	То же, что и для высшего сорта. Допускается наличие отдельных пожелтевших крупинок (пригорелых)

Примечания:

1. Сухие сливки первого сорта направляются на промышленную переработку.

2. В сухих сливках первого сорта допускается наличие не более одного из перечисленных в характеристике вкуса и запаха пороков.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

1.5. По физико-химическим показателям сухие сливки должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	42,0
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Индекс растворимости, см³ сырого осадка, не более:	
для высшего сорта	0,2
для первого сорта	0,6
Кислотность сливок, °Т, не более	20,0

1.6. По микробиологическим показателям сухие сливки должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для сухих сливок	
	высшего сорта	первого сорта
Общее количество микроорганизмов в 1 г продукта, КОЕ, не более	50000	70000
Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г продукта	Не допускаются	
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	То же	

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов и пестицидов в сухих сливках 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. № 2, 3).

1.8. Упаковка и маркировка

1.8.1. Упаковка и маркировка сухих сливок — по ГОСТ 23651.

1.8, 1.8.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

1.8.2. Сухие сливки должны упаковывать в пачки для сыпучих продуктов № 56, 42 и 43 по ТУ 10.10.684 с внутренним герметично заделанным пакетом из комбинированного пленочного материала «Цефлен» по ТУ 10.10—490 или других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, массой нетто 250, 400 и 500 г, комбинированные банки № 13 и металлические банки № 9 по ГОСТ 12120, массой нетто 250 и 500 г, комбинированные банки № 28 по ГОСТ 13479, массой нетто 250 г, металлические банки № 13 по ГОСТ 5981, массой нетто 450 г, четырех- и пятислойные бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226 с мешками-вкладышами из полиэтилена, фанерно-штампованные бочки по ТУ 10.10.739 или картонно-навивные барабаны по ГОСТ 17065 с мешками-вкладышами из полиэтилена массой нетто от 20 до 30 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.8.3. Масса нетто продукта в транспортной таре должна быть постоянной для каждой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.8.4. Продукт в банках должен быть упакован в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или по ГОСТ 13511.

Продукт в пачках должен быть упакован в ящики из гофрированного картона № 17 по ГОСТ 13513.

Допускается по согласованию с потребителем продукт в пачках упаковывать в дощатые ящики по ГОСТ 13358.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26809.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.2. Каждая партия сухих сливок должна быть оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

номер удостоверения;

наименование или номер предприятия-изготовителя;

полное наименование продукта и номер партии;

количество мест и массу нетто;

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

дату выработки;

обозначение настоящего стандарта.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. 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).

2.4. 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).

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Органолептические показатели, массовая доля жира, влаги, индекс растворимости, кислотность, масса нетто — по ГОСТ 29245— ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.2 — ГОСТ 30305.4.

3.3. 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).

3.4. Микробиологические показатели — по ГОСТ 9225.

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

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1, 4.2. **(Исключены, Изм. № 2).**

4.3. Продукт должен 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.

4.4. При транспортировании продукта железнодорожным, водным или автомобильным транспортом с применением транспортных пакетов используют средства пакетирования по ГОСТ 24597 и другой нормативно-технической документации или контейнеры по ГОСТ 15102.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.5. Сухие сливки 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

РАЗРАБОТЧИКИ

А. В. Овсянникова, В. В. Лазебная

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.03.85 № 781

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1349—58

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2226—88	1.8.2	ГОСТ 24597—81	4.4
ГОСТ 5981—88	1.8.2	ГОСТ 26809—86	2.1; 3.1
ГОСТ 9225—84	3.4	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 9557—87	4.4	ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 12120—82	1.8.2	ГОСТ 26931—86	3.3
ГОСТ 13264—88	1.2	ГОСТ 26932—86	3.3
ГОСТ 13358—84	1.8.4	ГОСТ 26933—86	3.3
ГОСТ 13479—82	1.8.2	ГОСТ 26934—86	3.3
ГОСТ 13511—2006	1.8.4	ГОСТ 29245—91—	
ГОСТ 13513—86	1.8.4	ГОСТ 29248—91	3.2
ГОСТ 13516—86	1.8.4	ГОСТ 30305.2-95—	
ГОСТ 15102—75	4.4	ГОСТ 30305.4-95	3.2
ГОСТ 17065—94	1.8.2	ТУ 10.10—490—87	1.8.2
ГОСТ 22831—77	4.4	ТУ 10.10.684—88	1.8.2
ГОСТ 23452—79	3.3	ТУ 10.10.739—88	1.8.2
ГОСТ 23651—79	1.8.1		

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., сентябре 1991 г. (ИУС 6—86, 10—90, 12—91)

gost.e-ecolog.ru