4.30-71

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.30—71

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

И. о. зам. директора по научной работе **Гаркаленко К. И.**
Научный руководитель темы **Ступин А. С.**
Ответственные исполнители: **Чаева К. А., Лебедев А. Ф.**

Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ВНИМИ)

Директор **Липатов Н. Н.**
Научные руководители: **Радаева И. А., Жураховская Е. К.**
Исполнитель **Домбровская Е. И.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Начальник Главного управления по науке и новой технике **Граф В. А.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом общетехнических стандартов Технического управления Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

Начальник отдела **Антоновский А. И.**
Ст. инженер **Распевакина Н. Т.**

Отделом продовольственных товаров Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

Зам. начальника отдела **Гурьянов И. П.**
Ст. инженер **Марочкина М. В.**

УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР 28 сентября 1971 г. (протокол № 138)

Председатель отраслевой научно-технической комиссии зам. председателя Госстандарта СССР **Ткаченко В. В.**
Члены комиссии: **Шаронов Г. Н., Скрипниченко В. Р., Верченко В. Р.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 17 декабря 1971 г. № 2064

УДК 637.1 : 658.562.6(083.74) Группа Т51

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Система показателей качества продукции

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Номенклатура показателей

ГОСТ 4.30—71

The system of quality indexes for production
Canned milk. The nomenclature of indexes

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 17/XII 1971 г. № 2064 срок введения установлен

с 1/I 1973 г.

Применение показателей вязкости и числа пригорелых частиц

с 1/I 1976 г.

Настоящий стандарт распространяется на молочные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

Нормы и требования по каждому признаку и показателю качества устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями.

1. ВИДЫ КОНСЕРВОВ

1.1. Молочные консервы в зависимости от вида применяемого сырья, материалов и способа изготовления подразделяются на следующие виды:

консервы молочные сгущенные:
молоко цельное сгущенное с сахаром;
молоко нежирное сгущенное с сахаром;
молоко сгущенное стерилизованное в банках;
сливки сгущенные с сахаром;
какао со сгущенным молоком и сахаром;
кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром;
какао со сгущенными сливками и сахаром;
кофе натуральный со сгущенными сливками и сахаром
продукты молочные сухие:
молоко коровье цельное сухое;
молоко коровье обезжиренное сухое;
продукты молочнокислые сухие;
молоко сухое для детей грудного возраста;
молоко сухое полужирное для детского питания;
сливки сухие;

сливки сухие с сахаром;
смеси для мороженого сухие;
сливки высокожирные сухие;
молоко быстрорастворимое сухое.

2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Показатели качества молочных консервов должны определять их физико-химические, микробиологические и органолептические свойства.

2.2. Показатели и признаки качества молочных консервов делятся на: общие (обязательные для всех молочных консервов) и дополнительные (обязательные для отдельных видов молочных консервов).

2.3. К общим показателям и признакам качества молочных консервов относятся:

вкус и запах;
консистенция;
цвет;
содержание влаги, %;
содержание жира, %;
кислотность, °Т;
содержание солей олова в пересчете на олово в мг на 1 кг продукта;
содержание солей меди в пересчете на медь в мг на 1 кг продукта;
содержание солей свинца в мг на 1 кг продукта;
общее количество микроорганизмов в 1 г продукта;
титр бактерий группы кишечной палочки;
содержание патогенных микроорганизмов.

2.4. К дополнительным показателям качества отдельных видов молочных консервов относятся:

содержание сахарозы, %;
общее количество сухих веществ, %;
растворимость в мл сырого осадка;
содержание молочного сахара, %;
чистота по эталону, утвержденному для коровьего молока;
температура сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, °С;
продолжительность сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, ч;
вязкость, П;
число пригорелых частиц по эталону;
относительная скорость растворения за 5 сек, %.

2.5. Перечень показателей и признаков качества (общих и дополнительных) в зависимости от вида консервов указан в таблице.

Виды молочных консервов	Нормируемые признаки и показатели качества										
		Дополнительные									
	Общие	Содержание сахарозы, %	Содержание молочного сахара, %	Растворимость в мл сырого осадка	Общее количество сухих веществ, %	Температура сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, °С	Продолжительность сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, ч	Вязкость, П	Чистота, по эталону, утвержденному для коровьего молока	Число пригорелых частиц по эталону	Относительная скорость растворения за 5 сек, %
Молочные консервы сгущенные:											
молоко цельное сгущенное с сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	+	—	—
молоко нежирное сгущенное с сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	+	—	—
молоко сгущенное стерилизованное в банках	+	—	—	—	+	—	—	—	+	—	—
сливки сгущенные с сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	+	—	—
какао со сгущенным молоком и сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	—	—	—
кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	—	—	—
какао со сгущенными сливками и сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	—	—	—
кофе натуральный со сгущенными сливками и сахаром	+	+	—	—	+	—	—	+	—	—	—
Молочные продукты сухие:											
молоко коровье цельное сухое	+	—	—	+	—	—	—	—	+	+	—
молочнокислые сухие продукты	+	—	—	+	—	+	+	—	+	—	—

Продолжение

Виды молочных консервов	Нормируемые признаки и показатели качества											
	Общие	Дополнительные										
		Содержание сахарозы, %	Содержание молочного сахара, %	Растворимость в мл сырого осадка	Общее количество сухих веществ, %	Температура смешивания восстановленных молочно-кислых продуктов, °С	Продолжительность смешивания восстановленных молочно-кислых продуктов, ч	Вязкость, П	Частота по эталону, утвержденному для коровьего молока	Число пригорелых частиц по эталону	Относительная скорость растворения за 5 сек, %
молоко сухое быстрорастворимое	+	—	—	+	+	—	—	—	+	+	+
молоко сухое для детей грудного возраста	+	—	+	+	—	—	—	—	+	—	—
молоко сухое полужирное для детского питания	+	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	+	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
сливки сухие высокожирные	+	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
сухие смеси для мороженого	+	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
молоко сухое обезжиренное коровье	+	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—

Знак «+» обозначает определение показателя качества данного вида молочных консервов, кроме показателя содержания жира для нежирных молочных консервов.

Знак «—» обозначает, что показатель не определяется.

2.6. В зависимости от специфики и вида молочных консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень показателей, не ухудшающий качество консервов.

2.7. Методы испытаний для определения показателей качества молочных консервов должны предусматриваться в соответствующих стандартах и технических условиях.

gost.e-ecolog.ru

Редактор *А. С. Пшеничная*

Сдано в наб. 21/XII 1971 г. Подп. в печ. 3/II 1972 г. 0,5 п. л. Тир. 10000

Издательство стандартов. Москва, Д-22, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2358