ГОСТ 718—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2004

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.142:663—91:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ

Технические условия

ГОСТ 718—84

Preserved milk products. Cacao with condensed milk and sugar. Specifications

МКС 67.100.10
ОКП 92 2712

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на какао со сгущенным молоком и сахаром, вырабатываемое из пастеризованного молока путем выпаривания части воды и консервирования сахаром, с добавлением какао-порошка, предназначенное для непосредственного употребления в пищу.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для приготовления продукта должны применять следующие сырье и материалы:

молоко коровье, заготовляемое не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264*;

сливки, получаемые из коровьего молока не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264 с массовой долей жира не более 40 % кислотностью плазмы не более 24°Т;

молоко обезжиренное кислотностью не более 20°Т, получаемое из коровьего молока не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264;

пахту, полученную при производстве несоленого сладкосливочного масла, кислотностью не более 20°Т;

сахар-песок по ГОСТ 21 (с цветностью не более 0,8 условных единиц);

сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22;

какао-порошок по ГОСТ 108;

сахар молочный рафинированный мелкокристаллический по нормативно-технической документации;

натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный по ГОСТ 4172;

натрий лимоннокислый трехзамещенный по ГОСТ 22280;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

кислоту сорбиновую по нормативно-технической документации;

воду питьевую по ГОСТ 2874**.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия», 2004.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

1.3. По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Выраженный вкус и аромат натурального какао с молоком и сахаром, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция при 20 °С	Однородная, вязкая. Допускается наличие органолептически ощутимых твердых частиц, свойственных какао-порошку
Цвет	От светло-коричневого до коричневого, равномерный по всей массе

1.4. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	27,5
Массовая доля сахарозы, %, не менее	43,5
Массовая доля сухих веществ молока и какао, %, не менее	28,5
в том числе жира, %, не менее	7,5
Вязкость свежевыработанного продукта, Па · с (до 2 мес хранения)	3,0—10.0
Вязкость продукта от 2 до 10 мес хранения, Па · с, не более	15,0

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. Масса какао-порошка с массовой долей влаги 6,0—7,5 % должна составлять 74,5—75,7 г в 1 кг готового продукта.

1.6. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	То же

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Продукт принимают партиями.

2.2. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 26809. Каждую партию продукта сопровождают документом о качестве установленной формы.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из микробиологических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятой из той же партии продукта.

Результаты повторного анализа распространяются на всю партию продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным Государственной комиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам и Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Отбор проб и подготовку их к контролю — по ГОСТ 26809.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, микотоксинов и антибиотиков — по методам, утвержденным Минздравом СССР, пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР, и ГОСТ 23452.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Органолептические показатели, массовую долю влаги, сахарозы, сухих веществ молока и какао, жира определяют по ГОСТ 29245, ГОСТ 29247, ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.1 — ГОСТ 30305.2.

3.3. Микробиологические показатели — по ГОСТ 9225.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.5. Массу вносимого какао-порошка проверяют по фактической закладке путем взвешивания на весах среднего класса точности с НПВ 100 кг по ГОСТ 29329.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.6. **(Исключен, Изм. № 1).**

3.7. Определение вязкости — по ГОСТ 27709.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка и маркировка продукта — по ГОСТ 23651.

Продукт должны упаковывать в металлические банки № 7 по ГОСТ 5981 массой нетто 400 г, в алюминиевые тубы по нормативно-технической документации массой нетто 220, 260 г.

4.2. Продукт в металлических банках должен быть упакован в ящики из гофрированного картона № 10, продукт в алюминиевых тубах — в ящики из гофрированного картона № 23 по ГОСТ 13516.

Допускается по согласованию с потребителем продукт в металлических банках упаковывать в дощатые ящики № 2 по ГОСТ 13358.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. Продукт должен транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

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

Транспортирование продукта железнодорожным транспортом производится повагонными отправками.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5. При транспортировании продуктов железнодорожным или автомобильным транспортом допускается использование средств пакетирования по ГОСТ 24597 и другой нормативно-технической документации или контейнеров по ГОСТ 15102.

Транспортирование продуктов водным транспортом должно осуществляться в контейнерах или пакетированном виде.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.6. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.7. Продукт должен храниться при температуре от 0 до 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % не более 10 мес со дня выработки.

Допускается хранение продукта при температуре до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % не более 3 мес, в том числе на предприятии-изготовителе не более 20 сут со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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 продукции и стандартам от 25.03.85 № 780

3. ВЗАМЕН ГОСТ 718—54

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.2	ГОСТ 22831—77	4.5
ГОСТ 22—94	1.2	ГОСТ 23452—79	3.1
ГОСТ 108—76	1.2	ГОСТ 23651—79	4.1
ГОСТ 2156—76	1.2	ГОСТ 24597—81	4.5
ГОСТ 2874—82	1.2	ГОСТ 26809—86	2.2, 3.1
ГОСТ 4172—76	1.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 9225—84	3.3	ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 9557—87	4.5	ГОСТ 27709—88	3.7
ГОСТ 13264—88	1.2	ГОСТ 29245—91	3.2
ГОСТ 13358—84	4.2	ГОСТ 29247—91	3.2
ГОСТ 13516—86	4.2	ГОСТ 29248—91	3.2
ГОСТ 15102—75	4.5	ГОСТ 29329—92	3.5
ГОСТ 22280—76	1.2	ГОСТ 30305.1-95	3.2
		ГОСТ 30305.2-95	3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1986 г., июне 1990 г. (ИУС 9—86, 10—90)

Переиздание (по состоянию на август 2008 г.)

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 16.06.2008. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 134 экз. Зак. 784.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» – тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
gost.e-ecolog.ru