ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

МОЛОКО КОРОВЬЕ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАКУПКАХ

ГОСТ 13264—88

Издание официальное

БЗ 1—97

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.141.001.4:006.354 Группа Н17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МОЛОКО КОРОВЬЕ

Требования при закупках

Cow milk. Purchase requirements

ГОСТ 13264—88

ОКП 98 1100

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на коровье сырое молоко и молоко коровье, подвергнутое в хозяйстве термической обработке, закупаемое предприятиями перерабатывающей промышленности от колхозов, совхозов и других сельскохозяйственных предприятий.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

А. Молоко коровье сырое

1.1. Молоко должно быть получено от здоровых животных в хозяйствах, благополучных по инфекционным болезням в соответствии с правилами ветеринарного законодательства, и по качеству соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. Характеристики

1.2.1. Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено) и охлаждено в хозяйстве не позднее чем через 2 ч после дойки.

Молоко сырое при сдаче-приемке на предприятиях молочной промышленности должно иметь температуру не выше 10 °С, а при сдаче-приемке в хозяйстве — не выше 6 °С.

1.2.2. Молоко должно быть натуральным, белого или слабо-кремового цвета, без осадка и хлопьев. Замораживание молока не допускается.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© ИПК Издательство стандартов, 1997
Переиздание с Изменениями

1.2.3. В молоке не допускаются ингибирующие вещества (антибиотики, моюще-дезинфицирующие вещества, формалин) и нейтрализующие вещества (сода, аммиак).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.4. Содержание в молоке тяжелых металлов, мышьяка, афлатоксина M_1 и остаточных количеств пестицидов не должно превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Минздравом СССР.

1.2.5. Молоко должно быть плотностью не менее 1027 кг/м^3.

1.2.6. Сырое молоко подразделяют на три сорта — высший, первый и второй в соответствии с требованиями, указанными в таблице.

Наименование показателя	Норма для сорта		
	высшего	первого	второго
Запах и вкус	Свойственные для молока, без посторонних запахов и привкусов		
			Допускается слабо выраженный кормовой запах и привкус в зимне-весенний период года
Кислотность, °Т	16—18	16—18	16—20
Степень чистоты по эталону, не ниже группы	I	I	II
Бактериальная обсемененность, тыс/см^3	До 300	От 300 до 500	От 500 до 4000
Содержание соматических клеток, тыс/см^3, не более	500	1000	1000

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.6.1. Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания и стерилизованных продуктов, должно отвечать требованиям высшего или первого сорта, но с содержанием соматических клеток не более 500 тыс/см^3 и по термоустойчивости быть не ниже 2-й группы.

1.2.6.2. Молоко, предназначенное для выработки сычужных сыров, должно отвечать требованиям высшего или первого сорта, но содержать соматических клеток не более 500 тыс/см^3, и по сычужно-бродильной пробе соответствовать требованиям не ниже 2-го класса.

Содержание спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в таком молоке должно быть не более 13 в $см^3$ (для сыров с высокой температурой второго нагревания не более 2 в $см^3$).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.6.3. Молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания, стерилизованных продуктов и сычужных сыров, принимают с соответствующей надбавкой к закупочной цене.

1.2.7. Молоко, отвечающее требованиям высшего, первого или второго сорта, температура которого выше 10 °С, принимают как «неохлажденное» с соответствующей скидкой с закупочной цены.

1.2.8. Базисные нормы массовых долей жира и белка утверждают в установленном порядке.

За каждый 0,1 % жира и белка выше установленных базисных норм предусматриваются надбавки к закупочной цене, а за каждый 0,1 % жира и белка ниже базисной нормы — соответствующие скидки с цены.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.9. Молоко плотностью 1026 $кг/м^3$, кислотностью 15 ° и от 19 до 21 °Т допускается принимать на основании контрольной (стойловой) пробы первым или вторым сортом, если оно по органолептическим показателям, чистоте, бактериальной обсемененности и содержанию соматических клеток соответствует требованиям настоящего стандарта. Срок действия анализа контрольной пробы не должен превышать 1 мес.

Б. Молоко коровье, подвергнутое в хозяйстве термической обработке

1.3. Молоко, полученное от коров в неблагополучных хозяйствах по инфекционным болезням и разрешенное для использования в пищу ветеринарным законодательством, должно быть профильтровано (очищено), подвергнуто в хозяйстве термической обработке сразу после дойки и охлаждено до температуры не выше 10 °С. Не допускается смешивать такое молоко с сырым молоком, полученным от здоровых животных.

Молоко, подвергнутое в хозяйстве термической обработке, относят к несортовому и по качеству оно должно соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.4. Характеристики

1.4.1. Молоко, подвергнутое термической обработке, должно соответствовать требованиям пп. 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.2.5 и 1.2.8, выдерживать пробу на эффективность термической обработки, иметь чистоту — не ниже 2-й группы и кислотность 16—19 °Т; запах и вкус

его должны быть свойственными для молока, подвергнутого термической обработке, без посторонних запахов и привкусов.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13928.

2.2. Органолептические показатели, температуру, плотность, чистоту, кислотность, массовую долю жира и эффективность термической обработки определяют в каждой партии молока.

Предприятия молочной промышленности по согласованию с колхозами, совхозами и другими сельскохозяйственными предприятиями могут устанавливать иную периодичность определения указанных показателей (за исключением эффективности термической обработки), но не реже одного раза в декаду.

2.3. Массовую долю белка и содержание соматических клеток определяют не реже одного раза в декаду. Результаты анализов распространяют на молоко, принятое в период между данным и следующим анализом.

2.4. Бактериальную обсемененность и ингибирующие вещества определяют одновременно не реже одного раза в декаду. Дополнительно бактериальная обсемененность и ингибирующие вещества могут определяться по ходатайству хозяйства, но не более одного раза в декаду. Даты проведения анализов устанавливают предприятия молочной промышленности.

Результаты анализов распространяют на молоко, принятое между данным и следующим анализом.

При обнаружении ингибирующих веществ сырое молоко, принятое у хозяйства (фермы, комплекса) в день анализа, относят к несортовому, а подвергнутое в хозяйстве термической обработке, оплачивают со скидкой с цены, если по остальным показателям молоко соответствует требованиям настоящего стандарта. Приемку следующей партии молока, поступившей из хозяйства (фермы, комплекса), задерживают до получения результатов анализа на наличие ингибирующих веществ и бактериальной обсемененности.

При подтверждении наличия ингибирующих веществ молоко приемке не подлежит.

2.5. Термоустойчивость определяют в каждой партии молока, предназначенной для выработки продуктов детского питания и стерилизованных продуктов.

2.6. Сычужно-бродильную пробу и содержание спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий определяют не реже

одного раза в декаду в молоке, предназначенном для производства сычужных сыров.

Результаты анализов распространяют на молоко, принятое между данным и следующим анализом.

2.7. Нейтрализующие вещества определяют в молоке при подозрении на их наличие.

2.8. Содержание тяжелых металлов, мышьяка, афлатоксина M_1 и остаточных количеств пестицидов определяют в соответствии с порядком, утвержденным Госагропромом СССР по согласованию с Минздравом СССР.

2.9. Молоко сырое, не соответствующее требованиям второго сорта, а также молоко из неблагополучных хозяйств по инфекционным болезням, не отвечающее требованиям, установленным настоящим стандартом к несортовому молоку, приемке на пищевые цели не подлежит.

Порядок использования такого молока устанавливается Госагропромом СССР.

2.10. Молоко с содержанием нейтрализующих веществ, а также с содержанием тяжелых металлов, мышьяка и афлатоксина M_1 и остаточных количеств пестицидов, превышающих максимально допустимый уровень, утвержденный Минздравом СССР, приемке не подлежит.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ 13928.

3.2. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции — органолептически, а при разногласиях — по ГОСТ 28283.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Определение температуры — по ГОСТ 26754.

3.4. Определение плотности — по ГОСТ 3625 (до 01.01.93).

3.5. Определение кислотности — по ГОСТ 3624.

3.6. Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

3.7. Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

3.8. Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25179, ГОСТ 23327.

3.9. Определение бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — по ГОСТ 9225.

3.8, 3.9. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.10. Определение содержания соматических клеток — по ГОСТ 23453.

3.11. Определение класса по сычужно-бродильной пробе — по ГОСТ 9225.

3.12. Определение ингибирующих веществ — по ГОСТ 23454.
3.13. Определение соды — по ГОСТ 24065.
3.14. Определение аммиака — по ГОСТ 24066.
3.15. Определение перекиси водорода — по ГОСТ 24067.
3.16. Определение термоустойчивости — по ГОСТ 25228.
3.17. Определение содержания спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий — по ГОСТ 25102.
3.18. Определение эффективности термической обработки — по ГОСТ 3623.
3.19. Определение ртути — по ГОСТ 26927.
3.20. **(Исключен, Изм. № 1).**
3.21. Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.
3.22. Определение меди — по ГОСТ 26931.
3.23. Определение свинца — по ГОСТ 26932.
3.24. Определение кадмия — по ГОСТ 26933.
3.25. Определение цинка — по ГОСТ 26934.
3.26. **(Исключен, Изм. № 1).**
3.27. Определение содержания остаточных количеств пестицидов — по ГОСТ 23452 и методам, утвержденным Минздравом СССР.
3.28. Определение содержания афлатоксина M_1 — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Молоко в хозяйстве хранят в соответствии с требованиями, предусмотренными ветеринарным законодательством.
4.2. Молоко перевозят в автоцистернах для молока по ГОСТ 9218 и металлических флягах по ГОСТ 5037 всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Я.И. Костин, И.Р. Давыдова, А.И. Прудов, В.С. Ярных, В.П. Шидловская, Т.И. Безенко, В.И. Горбунов, В.М. Карташова, Л.В. Хрипунова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.08.88 № 69

3. Срок первой проверки — 1992 г.

4. ВЗАМЕН ГОСТ 13264—70

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 3623—73	3.18	ГОСТ 24066—80	3.14
ГОСТ 3624—92	3.5	ГОСТ 24067—80	3.15
ГОСТ 3625—84	3.4	ГОСТ 25102—90	3.17
ГОСТ 5037—78	4.2	ГОСТ 25179—90	3.8
ГОСТ 5867—90	3.7	ГОСТ 25228—82	3.16
ГОСТ 8218—89	3.6	ГОСТ 26754—85	3.3
ГОСТ 9218—86	4.2	ГОСТ 26927—86	3.18
ГОСТ 9225—84	3.9; 3.11	ГОСТ 26930—86	3.20
ГОСТ 13928—84	2.1; 3.1	ГОСТ 26931—86	3.21
ГОСТ 23327—78	3.8	ГОСТ 26932—86	3.22
ГОСТ 23452—79	3.27	ГОСТ 26933—86	3.23
ГОСТ 23453—90	3.10	ГОСТ 26934—86	3.24
ГОСТ 23454—79	3.12	ГОСТ 28283—89	3.2
ГОСТ 24065—80	3.13		

6. Ограничение срока действия снято по Протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1997 г.) с Изменением № 1, утвержденным в марте 1990 г. (ИУС 6—90)

Редактор *Т.А. Леонова*
Технический редактор *В.Н.Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н.Золотаревой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 07.08.97. Подписано в печать 03.09.97.
Усл.печ.л. 0,47. Уч.-изд.л. 0,43. Тираж 153 экз. С 852. Зак. 622.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"
Москва, Лялин пер., 6
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru