Министерство мясной и молочной промышленности
СССР

ОТРАСЛЕВОЙ СТАНДАРТ
ТВОРОГ МЯГКИЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ
ОСТ 49 25-65

Издание официальное

1965г.

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕНО

Министерство мясной и молочной промышленности СССР

Зам. Министра В.Н.Сергеев

Исполнители

В.Д.Харитонов, канд.техн.наук,

М.Я.Данилов, с.н.с.

Е.А.Богданова, канд.техн.наук

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения РСФСР

Заместитель Главного государственного санитарного врача РСФСР

Н.С.Титков

Министерство торговли СССР

Заместитель Министра торговли СССР

С.Д.Алешин

Государственный Комитет СССР по ценам

Начальник Отдела продовольственных товаров

В.М.Сафонов

Министерство автомобильного транспорта РСФСР

Государственный научно-исследовательский институт автомобильного транспорта

Заместитель директора по научной работе

Е.И.Кузнецов

Министерство мясной и молочной промышленности СССР

Заместитель начальника Технического управления

О.В.Большаков

Заместитель начальника Управления молочной промышленности

Е.И.Водовозов

СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Главного государственного санитарного врача РСФСР	Заместитель Министра Торговли СССР	Заместитель Министра мясной и молочной промышленности СССР
Н.С.Титков	С.Д.Алешин	В.Н.Сергеев
"14" октября 1985 г.	"18" 11 1985 г.	"22" ноября 1985 г.

ОВП-II-356

УКЛ 637 352

Группа Н17

ОТРАСЛЕВОЙ СТАНДАРТ

Творог мягкий диетический Технические условия ВКГ ОКП 92 0674	ОСТ 49 25 - 85 Взамен ОСТ 49 25-71

Срок введения с 01.07.86 г.

Срок действия до 01.07.96 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону.

Настоящий стандарт распространяется на мягкий диетический творог, вырабатываемый на механизированных линиях из пастеризованного обезжиренного молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых стрептококков, с последующим отделением сыворотки от сгустка на творожном сепараторе с добавлением или без добавления к полученному обезжиренному творогу сливок и плодово-ягодных наполнителей и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и выработки из него творожных изделий и творожных полуфабрикатов.

ВСЕСОЮЗНАЯ ... ОЙ РЕГИСТРАЦИИ
86.02.25 8323478

I. Виды

I.I. В зависимости от применяемого сырья, введенных наполнителей мягкий диетический творог должен выпускаться следующих видов:

- творог мягкий диетический II %-ной жирности;
- творог мягкий диетический 4 %-ной жирности;
- творог мягкий диетический нежирный;
- творог мягкий диетический II %-ной жирности плодово-ягодный;
- творог мягкий диетический 4 %-ной жирности плодово-ягодный;
- творог мягкий диетический нежирный плодово-ягодный.

2. Технические требования

2.1. Мягкий диетический творог должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Министерством здравоохранения СССР.

2.2. Для выработки мягкого диетического творога должны применять следующие сырье и основные материалы:

- молоко коровье заготовляемое не ниже второго сорта по ГОСТ 13264-70;
- сливки из коровьего молока с массовой долей жира 50-55 %, кислотностью не более 12 °Т, полученные из молока, отвечающего требованиям, указанным выше;
- закваску на чистых культурах молочнокислых стрептококков для творога мягкого диетического по ОСТ 49 113-77;
- концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 49 559-83;

- кальций хлористый двуводный по ГОСТ 4161-77 или кальций хлористый по ГОСТ 4460-77, или кальций хлористый двуводный по ТУ 6-09-5077-83;

- порошок сычужный по ОСТ 49 144-79, или пепсин пищевой говяжий по ОСТ 49 96-75, или пепсин пищевой свиной по ОСТ 49 53-73, или препарат ферментный ВНИИМС по ОСТ 49 159-80;

- воду питьевую по ГОСТ 2874-82;

- сахар-песок по ГОСТ 21-78;

- сиропы плодовые и ягодные натуральные по ОСТ 18-112-73 или другие, отвечающие требованиям указанного стандарта по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;

- сироп мандариновый натуральный для промпереработки по ТУ 111-4-20-84;

- масло эфирное цитрусовое очищенное по ТУ 18 ГССР 72-80;

- джем плодово-ягодный по ГОСТ 7009-71;

- повидло плодово-ягодное по ГОСТ 6929-71;

- конфитюр плодово-ягодный по ОСТ 18-219-75;

- варенье по ГОСТ 7061-70;

- подварки плодово-ягодные и цитрусовые по ОСТ 18-354-79.

2.3. По органолептическим показателям мягкий диетический творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика творога мягкого диетического
Консистенция	Нежная, однородная, слегка мажущаяся. . Для плодово-ягодного мягкого диетического творога допускается наличие ощутимых частиц введенного наполнителя.

Продолжение табл.I

Наименование показателя	Характеристика творога мягкого диетического
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный. Для плодово-ягодного мягкого диетического творога с привкусом введенного наполнителя.
Цвет	Белый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для плодово-ягодного мягкого диетического творога – обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе.

2.4. По физико-химическим показателям мягкий диетический творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для творога мягкого диетического					
	нежирного	4 %-ной жирности	II %-ной жирности	плодово-ягодного нежирного	плодово-ягодного 4%-ной жирности	плодово-ягодного II%-ной жирности
Массовая доля жира, %, не менее	–	4	II	–	4	II
Массовая доля влаги, %, не более	80	77,5	73,0	73,0	70,0	65,0
Массовая доля общего сахара, %, не менее	–	–	–	II;5	II;5	II;5
Кислотность, °Т, не более	220	2I0	200	200	I90	I80
Температура, °С	I-8	I-8	I-8	I-8	I-8	I-8
Фосфатаза	О т с у т с т в у е т					

Примечание. Допускаются в отдельных единицах упаковок отклонения массовых долей жира, влаги и общего сахара ± 0,5 %. Массовые доли жира, влаги и общего сахара в средней пробе должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

2.5. По микробиологическим показателям мягкий диетический творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл.3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,0001 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются

3. Правила приемки

3.1. Определение партии и объем выборки – по ГОСТ 3622-85.

3.2. Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование или номер предприятия-изготовителя;
- наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и масса нетто;
- данные результатов анализов массовых долей жира и влаги, кислотности и температуры продукта;
- дата и час выработки продукта с момента окончания техноло-

гического процесса;

- дата конечного срока реализации;

- обозначение стандарта.

3.3. Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должен указываться номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса и дата конечного срока реализации.

3.4. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторных анализов являются окончательными и распространяются на всю партию.

4. Методы контроля

4.1. Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 3622-85.

4.2. Определение: массовой доли жира - по ГОСТ 5867-69, массовой доли влаги - по ГОСТ 3626-73, кислотности - по ГОСТ 3624-67, пастеризации - по ГОСТ 3623-73, микробиологических показателей - по ГОСТ 9225-84.

4.3. Массу сахара и плодово-ягодных наполнителей в мягком диетическом плодово-ягодном твороге проверяют по фактической закладке сахара и плодово-ягодных наполнителей. При разногласиях в оценке качества массовую долю общего сахара определяют ускоренным феррицианидным методом или методом Бертрана по ГОСТ 3628-78 применительно к мороженому.

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

5. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

5.1. Мягкий диетический творог выпускается в потребительской упаковке: пакетах из полиэтиленовой пленки по ТУ 6-05-1524-76 массовой вместимостью 500 г; коробочках из полистирольной ленты по ОСТ 49 135-79, из пленки поливинилхлоридной для изготовления тары под пищевые продукты по ГОСТ 25250-82 массовой вместимостью 250 г; стаканчиках из комбинированных материалов по ТУ 49 673-80 массовой вместимостью 500 г; стаканчиках из полистирола по ОСТ 49 135-79 массовой вместимостью 200 и 500 г или других видах тары из упаковочных материалов массовой вместимостью 200 г, 250 г и 500 г, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для упаковывания молочных продуктов.

5.2. Масса нетто творога в потребительской упаковке должна быть: (200±5) г, (250±6) г и (500±10) г.

5.3. Творог в потребительской упаковке выпускают с предприятия уложенным в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512-81, ящики из гофрированного картона № 6 по ГОСТ 13513-80, полимерные многооборотные ящики № 5, № 6 по ОСТ 49 127-78, полимерные многооборотные ящики № 1, № 2 по ГОСТ 17358-80, деревянные ящики № 14, № 16, № 17 по ГОСТ 11354-82 или другой транспортной таре, разрешенной Министерством здравоохранения СССР, массовой вместимостью не более 15 кг.

Деревянные и полимерные ящики пломбируют, картонные обклеивают лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251-72.

Допускается выпуск творога мягкого диетического: упакованного в стаканчики, коробочки и батончики в таре – оборудовании

по действующей технической документации с укладкой их вплотную друг к другу рядами. Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933-75 или из плотной бумаги по ГОСТ 8273-75.

5.4. Тара и упаковочные материалы, применяемые для упаковки мягкого диетического творога, должны соответствовать требованиям действующих стандартов или технической документации, утвержденной в установленном порядке, и обеспечивать сохранность продукта.

5.5. На каждую единицу потребительской упаковки мягкого диетического творога должна быть нанесена несмывающейся нелакнущей краской или тиснением маркировка с указанием следующих обозначений:

– наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак для предприятий, его имеющих;

– наименование вида продукта;

– масса нетто;

– число или день конечного срока реализации;

– розничная цена;

– обозначение настоящего стандарта.

5.6. На транспортную тару с продуктом при помощи трафарета или резинового штампа должна быть нанесена маркировка несмывающейся, нелакнущей краской или наклеена этикетка.

На трафарете или этикетке должно быть указано:

– наименование или номер предприятия-изготовителя и товарный знак для предприятий, его имеющих;

– наименование вида продукта;

– количество единиц и масса нетто каждой единицы упаковки и каждого места;

- число или день конечного срока реализации;
- номер места и номер партии;
- обозначение стандарта.

На транспортную тару наносится манипуляционный знак "Скоропортящийся продукт" по ГОСТ 14 192-77.

5.7. Транспортирование готового продукта должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.8. Хранение мягкого диетического творога должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре 1-8 °С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 18 часов.

СОГЛАСОВАНО

Зам.начальника Технического управления Минмясомолпрома СССР
О.В.Большаков
"27" 09 1985 г.

Зам.начальника Упрмолпрома Минмясомолпрома СССР
Е.И.Водовозов
"26" 09 1985 г.

21.11.85г.
НИИКТ
письмо от 15.10.85 л 4070/3932

РАЗРАБОТАН

Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности

Зам.директора по научной работе
В.Д.Харитонов
"27" августа 1985 г.

Зав.отделом стандартизации
М.Я.Данилов
"26" августа 1985 г.

Зав.лабораторией по решению проблемы совершенствования производства творога и творожных изделий
Е.А.Богданова
"27" августа 1985 г.

П Е Р Е Ч Е Н Ь

стандартов и технических условий, на которые сделаны ссылки

ГОСТ 13264-70	Молоко коровье заготовляемое. Требования при заготовках.
ОСТ 49 113-77	Закваски бактериальные сухие и жидкие. Технические условия
ТУ 49 559-83	Концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков
ГОСТ 4161-77	Кальций хлористый 2-водный. Технические условия
ГОСТ 4460-77	Кальций хлористый. Технические условия
ТУ 6-09-5077-83	Кальций хлористый двуводный
ОСТ 49 144-79	Сычужный порошок
ОСТ 49 96-75	Пепсин пищевой говяжий
ОСТ 49 53-73	Пепсин пищевой свиной
ОСТ 49 159-80	Ферментный препарат
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 21-78	Сахар-песок. Технические условия
ОСТ 18-112-73	Сиропы плодовые и ягодные натуральные
ТУ 111-4-20-84	Сироп мандариновый
ТУ 18 ГССР 72-80	Масло эфирное цитрусовое очищенное
ГОСТ 7009-71	Джем плодово-ягодный. Технические условия
ГОСТ 6929-71	Повидло. Общие технические условия
ОСТ 18-219-75	Конфитюр плодово-ягодный
ГОСТ 7061-70	Варенье
ОСТ 18-354-79	Подварки плодово-ягодные и цитрусовые
ГОСТ 3622-85	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 5867-69	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3624-67	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности
ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования
ГОСТ 3628-78	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара
ТУ 6-05-1524-76	Полиэтиленовая пленка
ОСТ 49 136-79	Лента полистирольная для изготовления потребительской тары
ГОСТ 25250-82	Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
ТУ 49 673-80	Стаканчики из комбинированного материала для упаковки молочных продуктов
ОСТ 49 135-79	Стаканчики из полистирола для молочных продуктов
ГОСТ 13512-81	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 13513-80	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. Технические условия
ОСТ 49 127-78	Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности.
ГОСТ 17358-80	Ящики полимерные многооборотные для бутылок с пищевыми жидкостями. Технические условия

ГОСТ 11354-82	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 18251-72	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 7933-75	Картон коробочный. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага обёрточная. Технические условия
ГОСТ 14 192-77	Маркировка грузов

Лист регистрации изменений ОСТ 49

Изм.	Номер листов (страниц)				Номер документа	Подпись	Дата
	измененных	заменных	новых	аннулированных			

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТОЧКА

ИЗМЕНЕНИЯ К ОТРАСЛЕВОМУ СТАНДАРТУ

/СТАНДАРТУ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО И ИНЖЕНЕРНОГО ОБЩЕСТВА/

Обозначение стандарта	01 ОСТ 49 25-85
Порядковый номер изменения	02 № I
Краткое содержание изменения	03 Введение нового вида фармакопейного хлористого кальция
Фамилия исполнителя	04 Гущина
Телефон исполнителя	05 2367039

Изменение текстовое

gost.e-ecolog.ru