ИНСТРУКЦИЯ
ПО ХРАНЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ

Настоящая инструкция определяет порядок хранения всех видов молочных консервов — молочных консервов сгущенных с сахаром, сгущенного стерилизованного молока и сухих молочных консервов, как в герметической таре (жестяных или стеклянных банках), так и в негерметической (бочках, барабанах).

А. Требования к помещению

1. Помещение для хранения молочных консервов должно быть чистым, сухим, хорошо вентилируемым, оборудованным центральным или печным отоплением и, в случае необходимости, холодильной аппаратурой.

2. Стены складского помещения должны быть исправными, побеленными известью.

Полы (деревянные, бетонные, асфальтовые и т. п.) должны быть прочными, без щелей, трещин и выбоин; потолки — исправными. Стены, пол и потолок помещения должны быть устроены так, чтобы предохранять его от прогревания в летнее время и от охлаждения зимой.

Примечание. Деревянные полы в складах, где хранятся молочные консервы в бочках, не допускаются.

3. Двери в помещении должны быть прочными, без щелей, с надежными запорами. Ширина дверей — не менее 1,2 м.

4. Для регулирования температуры весной и осенью в помещении должны быть внутренние решетчатые двери.

5. Окна в помещении должны быть ограждены железными решетками и иметь по два оконных переплета, с двумя рядами стекол в каждом (для уменьшения теплопередачи). С солнечной стороны стекла надо забелить мелом или известью.

6. В помещении должно быть достаточно света, чтобы можно было осмотреть каждую партию хранящихся консервов.

7. Помещение должно иметь удобные подъезды и необходимые приспособления для погрузочно-разгрузочных операций.

8. Помещение должно иметь противопожарное устройство. Огнетушители и пожарные краны необходимо располагать так, чтобы к ним в любой момент был свободный доступ.

gost.e-ecolog.ru

9. Вентиляционные отверстия должны иметь плотные отвертки, предохраняющие помещение от поступления в ненастную погоду влаги и дающие возможность правильно регулировать температуру и влажность весной и осенью.

10. Температура помещения, где хранятся молочные консервы, должна быть ровной, без резких колебаний и поддерживаться в пределах, указанных в следующей таблице:

Наименование молочных консервов	Род упаковки	Пределы допустимых колебаний температуры (минимум—максимум)	Оптимальная температура при длительном хранении
Сгущенные с сахаром молочные консервы			
(сгущенное молоко с сахаром, какао со сгущенным молоком и сахаром, кофе натуральный и желудовый со сгущенным молоком и сахаром, сгущенное солодовое молоко с сахаром, какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром, кофе со сгущенным солодовым молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром)	Герметическая тара	От 0 до 10°	От 4 до 5°
Сгущенное стерилизованное молоко	„	„ 0 „ 10°	„ 4 „ 5°
Сгущенное стерилизованное молоко с сахаром	„	„ 0 „ 10°	„ 4 „ 5°
Сухие молочные консервы			
(сухое цельное молоко, сухие сливки с сахаром и без сахара, сухое цельное молоко, обогащенное витамином D, сухое солодовое молоко)	„	„ 0 „ 10°	„ 4 „ 5°
Сгущенные с сахаром молочные консервы			
(сгущенное цельное и обезжиренное молоко, сгущенное солодовое молоко)	Негерметическая тара	„ 0 „ 8°	„ 4 „ 5°
Сухие молочные консервы			
(сухое цельное и обезжиренное молоко, сухие сливки с сахаром и без сахара, сухое солодовое молоко)	„	„ 0 „ 8°	„ 4 „ 5°

Хранение сгущенного стерилизованного молока в течение не более двух месяцев (недлительное хранение) допускается при тем-

пературе от + 1 до + 18°, а сухих молочных консервов в герметической таре — в пределах от 0 до + 15°.

Относительная влажность помещений при длительном и недлительном хранении не должна превышать: для сухих молочных продуктов в негерметической таре 75%, для всех остальных видов консервов 85%.

11. Места для хранения молочных консервов должны быть оборудованы решетками или рейками высотой не менее 2,5 см для укладки на них ящиков, бочек и барабанов с молочными консервами.

12. Укладывать ящики, барабаны и бочки с молочными консервами непосредственно на пол не разрешается.

13. Ящики, барабаны и бочки с молочными консервами той или иной варки (сушки) укладывают в отдельные штабели.

14. Для наилучшего использования емкости складов ящики укладывают (плотно один к другому) прямоугольными штабелями до 2,5 м в высоту и больше, однако с таким расчетом, чтобы не повредить нижних ящиков.

Бочки и барабаны с молочными консервами укладывают в высоту до трех рядов, в зависимости от размера и прочности бочек. Между их рядами прокладывают доски или рейки.

Бочки и барабаны устанавливают стоймя, обязательно втулками или крышками кверху.

15. При поступлении на склад молочных консервов в ящиках, имеющих влажность выше установленной нормы, их укладывают в шахматном порядке, оставляя между ящиками по вертикали небольшие расстояния и прокладывая между горизонтальными рядами рейки. Делают это для циркуляции воздуха между ящиками и более быстрой их просушки.

16. При поступлении на склад банок с молочными консервами температурой ниже 0°, последние нельзя вносить сразу в теплое помещение, чтобы на банках не появилась ржавчина и не пострадали этикетки. В таких случаях необходимо или повысить температуру консервов или понизить температуру склада, чтобы разность между этими температурами не превышала 4—5° (например, если поступят консервы температурой —2°, то температура в складе не должна превышать + 2 — + 3°, иначе банки отпотеют).

17. Ящики, бочки и барабаны с молочными консервами нельзя укладывать вплотную к стенкам. Расстояние между ящиками (бочками, барабанами) и стеной должно быть не менее 0,35 м.

18. Размещение молочных консервов в складе необходимо производить так, чтобы к любой из партии был свободный доступ хотя бы с одной стороны, а также, чтобы их можно было свободно перемещать в складе.

Следует учитывать также расположение в складе отопительных приборов (печей, труб), чтобы между консервами и отопительными приборами было сохранено достаточное расстояние, гарантирующее продукт от излишнего прогревания.

19. Ящики, бочки и барабаны с молочными консервами нужно укладывать так, чтобы наклейки и трафареты были обращены в ту сторону, где оставлен доступ к ним для осмотра и отпуска.

20. При размещении продукции надо оставлять проходы шириной от 1,5 до 2 м, в зависимости от размеров помещения и способа перемещения грузов (вручную, тележками и т. д.).

21. При размещении продукции необходимо предусмотреть свободный доступ к пожарным кранам и огнетушителям.

22. Размещают молочные консервы с учетом очередности отпуска хранящихся на складе партий.

23. Все штабели должны быть снабжены ярлыками с обозначением: номера варки или сушки, рода и сорта продукции, количества мест и веса, места и времени изготовления, времени поступления на склад, номера приемочного документа и срока выпуска по сертификату.

24. Для обмена в помещении воздуха его надо периодически вентилировать при помощи воздухоохладителей, электровентиляторов, вытяжных труб или отдушин. Вентилирование помещения в сырую погоду не допускается.

Летом вентилирование склада нужно производить в наиболее прохладное время (под утро) во избежание повышения в складе температуры воздуха.

25. В пасмурную погоду и летом в середине дня, в наиболее жаркое время, открывать окна и двери склада не следует.

Б. Наблюдение за качеством хранимых молочных консервов

26. За качеством хранящихся в складе молочных консервов должно быть установлено постоянное и тщательное наблюдение и приниматься меры против порчи продукта или снижения его качества.

27. При хранении молочных консервов свыше трех месяцев необходимо производить не реже одного раза в квартал сплошную проверку их качества. При хранении свыше года сплошную проверку качества молочных консервов производят не реже одного раза в два месяца.

Для того чтобы предупредить образование в сгущенном молоке с сахаром и его производных плотного осадка, необходимо через каждые два месяца с момента поступления на склад ящиков с банками со сгущенными с сахаром молочными консервами перевертывать их, чтобы банки хранились попеременно каждые два месяца то крышкой, то донышком кверху.

28. Главное управление гарантирует следующие сроки хранения молочных консервов со дня их выработки — при соблюдении всех правил хранения, изложенных в настоящей инструкции.

Наименование	Герметическая тара	Негерметическая тара
Молоко сгущенное с сахаром и его производные	1 год	6 мес
Сливки сгущенные с сахаром	1 „	6 „
Сгущенное солодовое молоко с сахаром и его производные	1 „	6 „
Молоко сгущенное стерилизованное и молоко сгущенное стерилизованное с сахаром	1,5 года	—
Сухое молоко	8 мес.	3 „
Сухие сливки с сахаром и без сахара	6 „	3 „
Сухое солодовое молоко	6 „	—

Примечание. Переход молочных консервов при хранении из высшего сорта в первый не может считаться нарушением гарантийного срока хранения.

29. В случае, если до указанного выше гарантийного срока будет обнаружена недоброкачественная продукция, хранящаяся в нормальных условиях, то от каждой варки или сушки отбирают не менее двух образцов в присутствии представителя Госинспекции по качеству, грузополучателя и представителя завода-отправителя (или представителя главка) и опечатывают сургучной печатью Госинспекции. Эти образцы с приложением акта отбора проб и с указанием обнаруженных дефектов отсылают в Главное управление.

30. В случае, если будет обнаружено, что условия хранения нарушаются и продукция подвергалась порче или качество ее снизилось, а также если качеству ее грозит опасность, необходимо принять соответствующие меры.

а) Если окажется, что температура в складе выше допустимой, то усиливают его охлаждение. На складах, не имеющих искусственного охлаждения, усиленно вентилируют помещение в ночное время, прекращая вентиляцию днем во время жары. В случае, если это мероприятие окажется недостаточным, необходимо срочно реализовать продукцию или перевести ее в другие склады, обладающие нужной температурой.

б) Если окажется, что температура в складе ниже допустимой, усиливают его отопление, повышая температуру воздуха постепенно, без резких колебаний. При отсутствии в складе отопительного оборудования подогревать воздух можно электропечами.

в) При обнаружении в складе влажности воздуха выше 85% его усиленно вентилируют в сухую погоду. Если этого недостаточно, следует применять влагопоглощающие средства (хлористый кальций, негашеную известь и т. п.).

г) В случае, если режим хранения нарушается в результате сырости стен, пола и потолка (вне зависимости от появления или отсутствия плесени), сырые стены и потолок надо протереть и побелить, а помещение усиленно провентилировать. При появлении плесени ее удаляют, а пораженные места протравливают раствором железного купороса.

д) При обнаружении бомбажа банок, а также течи их вследствие пороков или деформации по швам и фальцам тщательно проверяют всю партию молочных консервов, в которой обнаружены банки с дефектами, отсортировывают такие банки и изымают их в соответствии с существующим положением.

При появлении в бочках небольшой течи подбивают на них обручи. При появлении большой течи, которая подбивкой обручей не устраняется, такие бочки надо немедленно направить из склада для реализации.

е) Если обнаружена механическая деформация банок, проверяют (на выборку) их содержимое и реализуют в соответствии с указаниями Госинспекции по качеству и Госсанинспекции.

ж) Если обнаружены банки без этикеток или с нарушенными этикетками, их отсортировывают и реализуют в соответствии с инструкциями Министерства торговли СССР.

з) Влажные банки и ящики просушивают, складывая в штабели в шахматном порядке, прокладывая между ними рейки (для циркуляции воздуха). При значительной влажности ящиков банки протирают и, в случае необходимости, переупаковывают в сухие ящики.

и) При обнаружении на банках налета ржавчины указанные банки отсортировывают, проверяют (на выдержку) их содержимое и реализуют в соответствии с указаниями санинспекции и Госинспекции по качеству.

к) По истечении срока хранения, установленного по сертификату, Госинспекция по качеству устанавливает новый предельный срок хранения. Одновременно принимаются меры к реализации указанной продукции.

gost.e-ecolog.ru