СССР Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ **Молоко солодовое сухое**	ВТУ НКММП 178-43 Взамен ТУ 55-41 **Молочная промышленность**

Настоящие временные технические условия распространяются на молоко солодовое сухое, получаемое высушиванием распылительным методом пастеризованной смеси цельного свежего коровьего молока и солодового экстракта, в котором крахмал муки и солода ферментирован в декстрины и мальтозу.

I. Сырье и материалы

1. Для производства сухого солодового молока применяют следующие сырье и материалы: а) молоко коровье цельное кислотностью не выше 20°Т, б) муку пшеничную не ниже 72%-ного помола, в) солод ячменный, пшеничный, ржаной в сухом виде или не сушеный (зеленый), г) соль поваренную, д) соду питьевую.

2. Указанные выше сырье и материалы должны отвечать требованиям действующих стандартов или ТУ.

II. Технические условия

3. Готовое солодовое сухое молоко по органолептическим и физико-химическим показателям должно удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
а) Вкус и запах	Чистый сладковатый вкус с выраженным привкусом и запахом солода. Допускается легкий привкус горечи от солода
б) Внешний вид	Мелко распыленный порошок без плотных комочков: допускается наличие кристаллов сахара (мальтозы, лактозы)
в) Цвет	От светлобуроватого до светлокоричневого, однородный по всей массе.

Внесены Главмолоко	Утверждены 6 сентября 1943 г.	Срок введения 15 сентября 1943 г.

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Показатели	Характеристика
г) Содержание влаги (в %)	Не более 5
д) » жира (в %)	Не менее 7
е) » безазотистых веществ (сахаров) (в %)	Не менее 55
ж) Кислотность при расчете на 100 г продукта (в °Т)	Не более 120
з) Содержание солей олова в пересчете на олово	Не более 100 мг на 1 кг продукта
и) Содержание солей меди в пересчете на медь	Т о ж е
к) Содержание солей свинца	Не допускается

Примечание. Допускается при выработке солодового сухого молока добавление поваренной соли в количестве не более 1,2% и питьевой соды в количестве не более 0,5% по отношению к количеству муки, применяемой при приготовлении экстракта.

4. По бактериологическим показателям сухое солодовое молоко не должно содержать патогенных микробов; общее количество микробов в 1 г сухого солодового молока не должно превышать 300 тыс.

III. Упаковка и маркировка

5. Солодовое сухое молоко упаковывают в жестяные или стеклянные банки, фанерные штампованные бочки, фанерные барабаны, клепочные бочки, фанерные или тесовые ящики.

6. Тесовые ящики, предназначенные для упаковки сухого солодового молока, должны быть выстроганы с внутренней стороны.

7. Сухое солодовое молоко перед затариванием в деревянную тару должно быть упаковано в бумажные мешки.

8. Тара должна быть без повреждений и поломки, чистая.

9. На верхнем днище бочки или боковой поверхности барабана, на головке или на одной из боковин ящика прочной краской должно быть обозначено: а) наименование наркомата, главка и завода, б) название продукта, в) вес брутто, тары, нетто, г) порядковый номер тары, д) номер партии.

IV. Правила приемки

10. Оценка качества выпускаемого с завода солодового молока производится Госмолинспектором по качеству отдельно по каждой сушке и результаты оценки фиксируются в сертификате, к которому прилагается справка заводской лаборатории о химико-бактериологическом составе продукта за подписью гл. инженера и зав. лабораторией. В случае отсутствия на заводе Госмолинспектора качество выпускаемого с завода солодового молока сухого фиксируется в удостоверении о качестве, подписываемом гл. инженером и зав. лабораторией.

11. Приемка поступившего на место потребления солодового сухого молока производится по сертификатам Госмолинспектора или по заводским удостоверениям о качестве.

12. Оценка качества солодового сухого молока на местах потребления производится в случае отсутствия или истечения срока действия сертификата или удостоверения о качестве или при наличии факторов, вызывающих сомнение в соответствии качества поступившего продукта оценке, указанной в сертификате или удостоверении о качестве.

13. Отбор образцов и методы испытания производятся в соответствии с требованиями ОСТ НКММП 3 применительно к сухому молоку.

gost.e-ecolog.ru