СССР Министерство мясной и молочной промышленности	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ Кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром	ВТУ 310-46 Взамен ВТУ 182-43 Молочноконсервная промышленность

1. Настоящие временные технические условия распространяются на кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром, представляющий собою смесь коровьего молока и солодового экстракта с кофейным экстрактом, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервированную путем прибавления свекловичного сахара.

I. Сырье и материалы и требования к их качеству

2. Коровье молоко, употребляемое для производства кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Т.

3. Пшеничная мука 30- или 72%-ного помола, солод ячменный, ржаной и пшеничный, кофе натуральный и свекловичный сахар, употребляемые для производства кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром, должны отвечать требованиям действующих стандартов и ТУ.

II. Технические условия

А. Органолептические показатели:

4. Кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром должен удовлетворять следующим требованиям:

вкус и запах — явно выраженный вкус и запах кофе натурального с легким специфическим привкусом солодового молока, в меру сладкий;

консистенция — однородная, при 15—18° вязкая, медленно стекающая со шпателя;

цвет — темнокоричневый, однородный во всей массе.

Внесены	Утверждены	Срок введения
Главконсервмолоко	16 октября 1946 г.	16 октября 1946 г.

gost.e-ecolog.ru

Б. Химические показатели:

5. По химическим показателям кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром должен удовлетворять следующим требованиям.

Содержать (в %):	
влаги	26—29
сухих веществ молока не менее	15
в том числе жира не менее	4,5
сухих веществ солодового экстракта	11—12
экстрактивных веществ кофе натурального и ячменного солодового не менее	5
сахара свекловичного	40—42

6. Не допускается наличие солей свинца.

7. Допускается содержание солей олова в пересчете на олово не более 100 мг, а солей меди в пересчете на медь не более 5 мг на 1 кг готовых консервов.

8. В кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром не допускается добавление каких-либо консервирующих веществ, кроме свекловичного сахара.

В. Бактериологические показатели:

9. Общее количество микробов в 1 г кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром не должно быть более 300 тыс.

10. Кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром не должен содержать патогенных микробов.

III. Упаковка, расфасовка и маркировка

11. Упаковка, расфасовка и маркировка кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производятся согласно требованиям ГОСТ В-1506-42.

IV. Оценка и приемка

12. Оценка качества выпускаемого с завода кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производится Госмолинспектором по каждой варке отдельно. Результаты оценки фиксируются им в сертификате, к которому прилагается справка заводской лаборатории с результатами химического и бактериологического анализа за подписью гл. инженера и зав. лабораторией.

При отсутствии на заводе инспекторского пункта качество выпускаемого с завода кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром фиксируется в качественном удостоверении, выдаваемом лабораторией завода и подписываемом гл. инженером и зав. лабораторией.

13. Приемка поступившего на место назначения кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производится по сертификатам Госмолинспектора или по качественным удостоверениям завода.

14. Оценка качества кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром на месте назначения производится лишь в случае отсутствия или истечения срока действия сертификата или качественного удостоверения или при наличии фактов, вызывающих сомнение в соответствии качества консервов указанному в сертификате или качественном удостоверении.

V. Отбор проб и методы испытания

15. Отбор проб и испытание кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производят по ОСТ НКММП 3 применительно к кофе со сгущенным молоком и сахаром.

gost.e-ecolog.ru