СССР Министерство мясной и молочной промышленности	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ Какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром	ВТУ ММПП 309-46 Взамен ВТУ 83-43 Молочноконсервная промышленность

1. Настоящие временные технические условия распространяются на какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром, представляющее собою смесь коровьего молока и солодового экстракта с какао-порошком, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервированную путем добавления свекловичного сахара.

I. Сырье и материалы и требования к их качеству

2. Коровье молоко, употребляемое для производства какао 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, какао-порошок и свекловичный сахар, употребляемые для производства какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром, должны отвечать требованиям действующих стандартов и технических условий.

II. Технические условия

4. Какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром должно удовлетворять следующим требованиям:

А. По органолептическим показателям:

Вкус и запах — явно выраженный вкус и запах натурального какао с легким специфическим привкусом солодового молока, в меру сладкий.

Консистенция — однородная, при 15—18° вязкая, медленно стекающая со шпателя.

Цвет — коричневый, однородный по всей массе.

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

gost.e-ecolog.ru

Б. По химическим показателям:

5. Содержать (в %):

влаги	27—30
сухих веществ молока не менее	12
в том числе жира не менее	4
сухих веществ солодового экстракта	11—12
какао-порошка не менее	7
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 какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром не допускается добавление каких-либо консервирующих веществ, кроме свекловичного сахара.

В. По бактериологическим показателям:

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

10. Какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром не должно содержать патогенных микробов.

III. Упаковка, расфасовка и маркировка

11. Упаковка, расфасовка и маркировка какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром производится согласно требованиям ГОСТ В-1506-42.

IV. Оценка и приемка

12. Оценка качества выпускаемого с завода какао 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 какао 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 какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром производится по сертификатам Госмолинспектора или по качественным удостоверениям завода.

14. Оценка качества какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром на месте назначения производится лишь в случае отсут-

ствия 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 какао со сгущенным солодовым молоком и сахаром производят по ОСТ НКММП 3 применительно к какао со сгущенным молоком и сахаром.

gost.e-ecolog.ru