СССР Министерство мясной и молочной промышленности	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ Молоко солодовое сгущенное с сахаром	ВТУ 308-46 Взамен ВТУ 181-43 Молочноконсервная промышленность

1. Настоящие Временные технические условия распространяются на молоко солодовое сгущенное с сахаром, получаемое путем выпаривания определенного количества воды из смеси, состоящей из свежего цельного коровьего молока и солодового экстракта, и консервируемое путем добавления свекловичного сахара.

I. Сырье и материалы и требования к их качеству

2. Коровье молоко, употребляемое для выработки солодового сгущенного с сахаром молока, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не выше 20° Т.

3. Пшеничная мука 30- и 72%-ного помола, солод ячменный, ржаной и пшеничный и свекловичный сахар, употребляемые при выработке солодового сгущенного молока, должны по своим качествам удовлетворять требования соответствующих стандартов и технических условий, действующих в настоящее время.

II. Технические условия

4. Солодовое сгущенное с сахаром молоко должно удовлетворять следующим требованиям:

а) По органолептическим показателям:

5. Вкус солодового сгущенного с сахаром молока — сладкий, чистый, с выраженным привкусом солода.

Запах — специфический солодовый.

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

Цвет — серый с коричневым оттенком, однородный. Допускается наличие мелких нерастворимых частичек муки и солода более темного, чем основная масса, цвета.

б) По химическим показателям:

Содержать (в %):	
воды	27—30
сухих веществ молока не менее	21,0
в том числе жира не менее	6,5
сухих веществ солодового экстракта	14—15
сахара свекловичного	34—37
иметь кислотность (в °Т) не выше	55

gost.e-ecolog.ru

6. В солодовом сгущенном молоке с сахаром не должно содержаться следов свинца.

Допускается содержание солей олова в пересчете на олово не более 100 мг, а солей меди в пересчете на медь не более 5 мг в 1 кг солодового с сахаром молока.

7. В солодовое сгущенное с сахаром молоко не допускается добавления каких-либо консервирующих веществ, кроме свекловичного сахара.

в) По бактериологическим показателям:

8. Общее количество микробов в 1 г солодового сгущенного с сахаром молока не должно быть более 300 тыс.

9. Солодовое сгущенное с сахаром молоко не должно содержать патогенных микроорганизмов.

III. Упаковка и маркировка

10. Упаковка и маркировка солодового сгущенного с сахаром молока должны производиться в соответствии с требованием стандарта на упаковку и маркировку консервов (ГОСТ В-1506-42).

IV. Оценка и приемка продукта

11. Оценка качества выпускаемого с завода солодового сгущенного с сахаром молока производится Госмолинспектором отдельно по каждой варке.

Результаты оценки фиксируются в сертификате, к которому прилагается справка заводской лаборатории с результатами химического и бактериологического анализов за подписью гл. инженера и заведующего лабораторией.

В случае отсутствия на заводе инспекторского пункта качество выпускаемого с завода солодового сгущенного с сахаром молока фиксируется в качественном удостоверении, подписываемом гл. инженером и заведующим лабораторией.

12. Приемка поступившего на место потребления солодового сгущенного с сахаром молока производится по сертификатам Госмолинспектора или по качественным удостоверениям завода.

13. Оценка качества солодового сгущенного с сахаром молока на местах потребления производится в случае отсутствия или истечения срока действия сертификата или качественного удостоверения или при наличии сомнения в соответствии качества поступившего продукта оценке его, указанной в сертификате или качественном удостоверений.

V. Отбор проб и методы испытания

14. Отбор образцов и исследование солодового сгущенного с сахаром производятся в соответствии с требованиями ОСТ НКММП 3 применительно к сгущенному с сахаром молоку.

gost.e-ecolog.ru