СССР Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ **Молоко сгущенное обезжиренное с сахаром**	ВТУ 22 Маслодельно-казеиновая промышленность

Настоящие временные технические условия распространяются на сгущенное обезжиренное молоко с сахаром, получаемое из натурального обезжиренного коровьего молока путем выпаривания из него части воды, с одновременным добавлением свекловичного сахара, и предназначенное для промышленной переработки и для непосредственного употребления в пищу.

I. Классификация

По качественным признакам сгущенное обезжиренное молоко подразделяется на три сорта: высший, первый, второй.

В зависимости от назначения продукта сгущенное обезжиренное молоко делится на два вида:

1. Предназначенное для непосредственного потребления в пищу.
2. Предназначенное для промышленной переработки.

Примечание. Для непосредственного потребления в пищу выпускается только продукт высшего сорта, в герметической расфасовке. Продукт, предназначенный для промышленной переработки, выпускается в крупной бочечной эмалированной таре.

II. Технические условия

Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром должно удовлетворять следующим требованиям:

а) По химическому составу:

сухого вещества молока не менее	24%
свекловичного сахара	43,0—46,0%
воды	20—30%
кислотность в градусах Тернера не выше	60°

Сгущенное обезжиренное молоко должно быть натуральным и не содержать в себе никаких примесей, за исключением сахара. Добавление к сгущенному обезжиренному молоку каких бы то ни было иных консервирующих веществ не допускается.

В сгущенном обезжиренном молоке не должно содержаться солей свинца. Содержание олова допускается в количестве не более 100 мг на 1 кг сгущенного молока; содержание меди — не более 5 мг на 1 кг.

Внесены Главмаслопромом	Утверждены 13 июня 1939 г.	Срок введения 15 августа 1939 г.

gost.e-ecolog.ru

б) По бактериологическим показателям:

Для сгущенного обезжиренного молока, предназначенного для непосредственного потребления в пищу, устанавливаются следующие бактериальные нормы:

1. Общее количество бактерий — не более 300 тыс. в 1 г продукта.

2. При посеве на среду Булира в три пробирки по 0,1 г продукта — наличие кишечной палочки (Coli commune) не более чем в одной пробирке.

в) По органолептическим показателям:

При оценке вкуса, запаха, консистенции и цвета сгущенного обезжиренного молока с сахаром к нему предъявляются следующие требования, отклонения от которых влекут за собой определенную скидку в баллах и отнесение продукта в тот или другой сорт, в соответствии со специальной шкалой балльной оценки.

Вкус—сладкий, свойственный пастеризованному обезжиренному молоку, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет—белый с легким сероватым или кремовым оттенком, равномерным по всей массе.

Консистенция и вид—однородная, нормальной густоты, равномерно стекающая со шпателя.

III. Упаковка и маркировка

1. Упаковка сгущенного обезжиренного молока, предназначенного для употребления в пищевой промышленности, производится в тщательно собранные бочки, сделанные из просушенной и простроганной древесины следующих пород: дуб, бук, береза, липа, ель и пихта. При этом клепка должна быть доброкачественной, т. е. без плесени, гнилости, червоточины, синевы, ситовины, выпадающих и табачных сучков.

Емкость бочки (в кг)	Количество обручей	
	деревянных	железных
100	12	4
50	8	4

2. Перед заливкой сгущенного обезжиренного молока бочки подвергаются обязательной эмалировке казеиновой эмалью.

3. Заливка сгущенного обезжиренного молока во всех случаях производится до полной вместимости бочки, без допущения воздушных пустот. Втулка, через которую производится заливка, герметически закупоривается деревянной пробкой, с закреплением последней кружком жести.

4. На верхнем днище бочки несмываемой краской должно быть обозначено: а) название наркомата, главка, завода, б) название продукта, в) сорт, г) вес брутто, нетто, тары, д) дата выработки, порядковый номер бочки.

5. Упаковка сгущенного обезжиренного молока, предназначенного для непосредственного потребления в пищу, производится в герметическую тару: жестяные, стеклянные или фарфоровые банки.

Расфасовка, упаковка и маркировка сгущенного обезжиренного молока в этом случае производится с соблюдением требований общесоюзного стандарта упаковки консервов (ОСТ НКПП 8272/226).

IV. Балльная оценка и определение сорта

1. Балльная оценка сгущенного обезжиренного молока с сахаром производится по стобалльной системе, в соответствии с нижеследующей схемой:

Показатели	Количество баллов
1. Вкус и запах	50
2. Консистенция	30
3. Цвет	10
3. Упаковка	10
Всего	100

2. В зависимости от результатов балльной оценки сгущенное обезжиренное молоко относится к одному из сортов согласно нижеследующей сетке:

Сорт	Общая балльная оценка в пределах	Балл по вкусу и запаху не менее
Высший	94—100	45
Первый	88—93	40
Второй	76—87	—

3. Балльная оценка, на основании которой устанавливается сорт продукции, проводится по следующей номенклатуре показателей в пределах следующих скидок:

Показатели	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах (50 баллов)		
1. Нормальный, сладкий, свойственный пастеризованному обезжиренному молоку, без посторонних привкусов и запахов	0	50

Продолжение

Показатели	Скидка	Балльная оценка
2. Недостаточно выраженный, но без посторонних привкусов и запахов	1—5	49—45
3. Сырный	14—23	36—27
4. Металлический	7—15	43—35
5. Салистый	7—15	43—35
6. Кормовой	6—17	44—33
7. Слегка кисловатый	6—12	44—38
8. Привкус дерева	5—15	45—35
9. Пригорелый	6—20	44—30
Консистенция (30 баллов)		
1 Однородная, нормальной густоты, равномерно стекающая со шпателя	0	30
2. Неоднородная	5—12	25—18
3. Мучнистая, песчанистая	1—7	29—23
4. Наличие крупных кристаллов сахара	7—11	23—19
5. Пенистая (с воздухом)	1—10	29—20
6. Осадок	5—12	25—18
7. Творожистая, хлопьевидная	7—15	23—15
8. Загустевшая	7—20	23—10
9. Комковатая	14—20	16—10
Цвет (10 баллов)		
1. Нормальный белый, с легким сероватым или кремовым оттенком, равномерным по всей массе	0	10
2. Неровный (пестрый, полосатый)	1—3	9—7
3. Желтый, коричневатый	2—6	8—4
Упаковка (10 баллов)		
1. Хорошая	0	10
2. Плохая древесина или плохо собранные бочки	1—7	9—3
3. Неполная заливка бочки	2—5	8—5
4. Отсутствие эмалировки внутри тары	7	3

Примечание. При одновременном наличии двух или более пороков по одному и тому же показателю (например по вкусу) балл по данному показателю определяется по наиболее обесценивающему пороку.

V. Методы испытаний

Отбор проб и химическое исследование сгущенного обезжиренного молока производится по ОСТ НКММП 3.

gost.e-ecolog.ru