СССР	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ОСТ
Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	**Кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром**	НКММП 2
		Молочноконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром, представляющий смесь коровьего молока с экстрактом желудового и натурального кофе и цикория, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервируемую путем добавления в нее свекловичного сахара.

А. Классификация

По качественным признакам кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром подразделяется на два сорта:

высший, первый.

Б. Технические условия

Кофе желудовый со сгущенным молоком должен удовлетворять следующим требованиям:

1. По составу

Наименование составных частей	Количество составных частей (в %)
Воды	от 24 до 27,5
Свекловичного сахара	„ 43 „ 46
Общего количества сухих веществ молока и экстрактивных веществ желудового и натурального кофе и цикория не менее	27
в том числе жира не менее	7
Экстрактивных веществ желудового и натурального кофе и цикория не менее	5

Внесен Главконсервмолоко	Утвержден 4 мая 1939 г.	Срок введения 1 июня 1939 г.

gost.e-ecolog.ru

Означенное количество экстрактивных веществ желудового и натурального кофе и цикория получается от вываривания 136 г порошка желудового кофе, 20,2 г порошка натурального кофе и 31,2 г порошка цикория на 1 кг консерва.

Примечания: 1. Для выработки консерва должно употребляться:

а) желудовый молотый кофе, приготовленный из счищенных и обжаренных желудей (семян) дуба;

б) натуральный молотый кофе, приготовленный из кофейных семян Мокко Сантос, Гватемала и др.;

в) молотый цикорий, приготовленный из обжаренного корня культурного цикория.

2. Цикорий частично или полностью может быть заменен молотыми жареными винными ягодами (инжиром).

Потребляемое, однако, для изготовления экстракта количество цикория и винных ягод как вместе, так и в отдельности должно составлять 20% по отношению к употребляемому количеству желудового и натурального кофе, вместе взятых.

2. По органолептическим показателям

При оценке вкуса, запаха, консистенции и цвета пользуются следующими требованиями, предъявляемыми к консерву (несоблюдение этих требований влечет за собой соответствующую скидку в баллах).

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	Выраженный вкус и запах желудового кофе с молоком без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	При 15—18° однородная, вязкая, стекающая со шпателя
Цвет	Темнокоричневый с сероватым или зеленоватым оттенком, однородный

3. В желудовом кофе со сгущенным молоком не допускается добавления: а) каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара, б) каких-либо ароматизирующих, вкусовых и красящих веществ, кроме желудового и натурального кофе, цикория.

4. В желудовом кофе со сгущенным молоком не должно содержаться следов свинца.

Содержание олова допускается в количестве не более 100 мг, а меди не более 5 мг на 1 кг консерва.

5. В кофе со сгущенным молоком и сахаром не допускается наличие посторонних примесей.

В. Система балльной оценки

1. Оценка желудового кофе со сгущенным молоком производится:

а) по органолептическим показателям,

б) по химико-бактериологическим показателям.

2. Органолептическая оценка желудового кофе со сгущенным молоком производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой, в которой каждому из признаков отводится предельное количество баллов:

Показатели	Количество баллов не более
Вкус и запах	60
Консистенция	35
Цвет	5
Итого	100

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов, в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки (см. п. 6), после чего результаты оценки суммируются.

4. При соответствии химического состава нормам, указанным в п. 1 разд. Б, и в зависимости от окончательной балльной оценки и бактериального состава желудовый кофе со сгущенным молоком относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху не ниже	Общее количество бактерий в 1 г консерва не более	Бактерии кишечной палочки Coli commune
Высший сорт .	100—89	55	75 тыс.	При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки по 1 г консерва в каждую кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке
Первый сорт .	88—75	48	225 тыс.	При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки по 0.1 г консерва в каждую кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке

5. Консерв не должен содержать патогенных микробов.

6. Таблица балльной оценки:

Показатели	Скидка в баллах	Балльная оценка
а) Вкус и запах (60 баллов)		
1. Выраженный вкус и запах желудового кофе с молоком	0—2	60—58
2. Излишне выраженный привкус цикория	4—12	56—48
3. Слабо выраженный вкус желудового кофе	3—8	57—52
б) Консистенция (35 баллов)		
1. Однородная, вязкая, стекающая со шпателя	0	35
2. Излишне вязкая	1—2	34—33
3. Мучнистая	2—7	33—28
4. Наличие частиц кофе или цикория	2—5	33—30
5. Осадок молочного сахара	6—13	29—22
6. Песчанистая	8—10	27—25
7. Крупные одиночные кристаллы молочного сахара	11—17	24—18
в) Цвет (5 баллов)		
1. Нормальный темнокоричневый с сероватым или зеленоватым оттенком, однородный	0	5
2. Цвет черный или неоднородный	2—3	3—2

Примечания: 1. Вкус и запах, помимо определения продукта в сгущенном виде, также определяются и в разведенном состоянии.

2. При наличии во вкусе, запахе и консистенции двух или более пороков скидка по каждому из них производится по наиболее обесценивающему пороку.

Г. Расфасовка, упаковка и маркировка — по ОСТ/НКПП 8272/226.

Д. Методы испытания — по ОСТ/НКММП 3.

Замена. ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ В-1506-42.

gost.e-ecolog.ru