ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО И КОФЕ ЖЕЛУДОВОГО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ

Введение

Кофе натуральный и кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром представляют собой сгущенное молоко с сахаром, к которому добавлен экстракт, полученный путем вываривания порошка натурального кофе и цикория или желудового кофе, к которому добавлены натуральный кофе и цикорий. В настоящей инструкции детально разработаны только те операции, которые отличаются от соответствующих операций производства сгущенного молока с сахаром, а именно: стандартизация исходных смесей, приготовление экстракта кофе, введение экстракта в перерабатываемое молоко.

Приемка, очистка, охлаждение и хранение молока

Приемку, очистку, охлаждение и хранение молока, предназначаемого для выработки кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром, надо производить согласно указаниям, изложенным в §§ 1—20 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

Стандартизация молока

§ 1. Стандартизацию молока-сырья производят для того, чтобы получить готовый продукт — кофе натуральный и кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром — однородный по качеству, т. е. с одинаковым соотношением входящих в него химических веществ.

§ 2. При выработке кофе натурального со сгущенным молоком и сахаром стандартизацию молока производят с таким расчетом, чтобы состав готового продукта соответствовал Государственному общесоюзному стандарту (ГОСТ 719-41),

	(в %)
воды	26,5
жира	7,39
сухих обезжиренных веществ молока	16,0
сахара	44,5
сухих экстрактивных веществ натурального кофе и цикория	5,61

gost.e-ecolog.ru

§ 3. При выработке желудового кофе со сгущенным молоком и сахаром стандартизацию молока производят с таким расчетом, чтобы состав готового продукта соответствовал общесоюзному стандарту ОСТ НКММП 2 (утвержден 4 мая 1939 г.).

	(в %)
воды	26,5
жира	7,39
сухих обезжиренных веществ молока	16,0
сахара	44,5
сухих экстрактивных веществ желудового, натурального кофе и цикория	5,61

§ 4. Указанные в §§ 2 и 3 химические составы, в соответствии с которыми надо производить стандартизацию молока-сырья при производстве кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром, можно изменять лишь по указанию Главного управления и притом в пределах стандартов, указанных в §§ 2 и 3.

§ 5. Стандартизацию молока производят в баках для хранения, танках или смесительных ваннах.

Примечание. В тех случаях, когда нет возможности производить стандартизацию молока в баках для хранения, танках или смесительных ваннах, можно производить ее путем засасывания из смесительной ванны в вакуум-аппарат отдельных компонентов смеси — цельного молока и сливок или обезжиренного молока.

§ 6. До проведения стандартизации необходимо точно установить:

а) количество молока, предназначенного на варку (в кг),

б) процент жира и процент обезжиренных сухих веществ в этом молоке,

в) процент жира в сливках или обезжиренном молоке, предназначенном для прибавления к молоку при его стандартизации.

§ 7. Процент жира в стандартизованном молоке определяют по формуле (1) (§ 25 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром):

$$Ж_{от} = \frac{Ж_{пр} \cdot C_{м}}{C_{пр}}.$$

Примечание. При определении содержания жира в стандартизованном молоке, идущем для выработки кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром, не принимается во внимание то количество жира, которое содержится в кофейном экстракте.

Пример. Если содержание сухих обезжиренных веществ в молоке составляет 12,25—3,54=8,71%, содержание жира в готовом продукте 7,39% и сухих обезжиренных веществ молока в готовом продукте 16%, то процент жира в стандартизованном молоке должен быть (по формуле):

$$Ж_{ст} = \frac{7{,}39 \cdot 8{,}71}{16{,}0} = 4{,}02\%.$$

§ 8. При приведении жирности поступившего на завод молока к требуемой жирности стандартизованного молока могут встретиться три случая. В разрешении их следует руководствоваться §§ 26—28 Инструкции по выработке сгущенного молока с сахаром.

§ 9. В отношении качества сливок и обезжиренного молока, их температуры (в момент прибавления к стандартизуемому молоку) и условий сепарирования молока следует руководствоваться §§ 30—32 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

Пастеризация молока

§ 10. Пастеризацию молока при выработке кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром производят совершенно так же, как и при выработке сгущенного молока с сахаром. При проведении пастеризации следует руководствоваться указаниями, изложенными в §§ 33—37 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

Определение количества сахара, идущего на варку, и приготовление сахарного сиропа

§ 11. Определение количества сахара на варку кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром, а также приготовление сиропа производят совершенно так же, как и при выработке сгущенного молока с сахаром. Поэтому при определении количества сахара, идущего на варку, при установлении требований к качеству сахара и условиям его хранения, а также при определении метода приготовления сиропа следует руководствоваться указаниями, изложенными в §§ 38—47 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

Приготовление экстракта из натурального кофе и цикория и из желудового кофе и цикория

§ 12. Согласно стандарту на кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (ГОСТ 719-41) количество вводимых в продукт кофе и цикория должно гарантировать содержание в готовых консервах не менее 5% экстрактивных веществ их.

§ 13. Количество порошка натурального кофе и цикория, идущих на варку, определяют следующим образом:

а) устанавливают количество (в кг) сухих экстрактивных веществ кофе и цикория, идущих на варку, по формуле (10а):

$$К_{в.в'} = \frac{К_{ст} \cdot С_к \cdot С_{ст}}{100 \cdot С_{пр}}, \qquad (10а)$$

где:

$К_{э.в.}$ — количество сухих экстрактивных веществ кофе и цикория, идущего на варку (в кг);

$К_{ст}$ — количество стандартизованного молока, идущего на варку (в кг);

$С_к$ — процент сухих экстрактивных веществ кофе и цикория в готовом продукте;

$С_{ст}$ — процент сухих обезжиренных веществ в стандартизованном молоке;

$С_{пр}$ — процент сухих обезжиренных веществ молока в готовом продукте;

б) в связи с тем, что количество сухих экстрактивных веществ, получаемых при вываривании порошка кофе и цикория, определяется практически в 30%, общее количество порошка кофе и цикория, идущее на варку, вычисляют (в кг) по формуле:

$$К_{кф.ц.} = \frac{К_{э.в.} \cdot 100}{30}, \qquad (12)$$

где:

$К_{кф.ц.}$ — общее количество (в кг) порошка кофе и цикория, идущего на варку;

$К_{э.в.}$ — количество (в кг) сухих экстрактивных веществ кофе и цикория, идущее на варку и определенное по формуле (10а);

в) количество (в кг) порошка кофе, идущего на варку, определяется по формуле:

$$К_{кф} = \frac{К_{кф.ц} \cdot 100}{120}, \qquad (13)$$

где:

$К_{кф}$ — количество порошка кофе, идущего на варку (в кг);

$К_{кф.ц}$ — общее количество порошка кофе и цикория, идущее на варку и определенное по формуле (12).

Количество (в кг) цикория ($К_ц$) идущего на варку, определяется по разности:

$$К_ц = К_{кф.ц} - К_{кф}.$$

Пример. Количество стандартизованного молока, идущего на варку, составляет 5000 кг. Содержание жира в стандартизованном молоке 4,02%, сухих обезжиренных веществ в стандартизованном молоке 8,71% и в готовом продукте 16%; содержание сухих экстрактивных веществ кофе и цикория в готовом продукте 5, 61%.

В этом случае количество сухих экстрактивных веществ кофе и цикория идущих на варку, составляет по формуле (10а):

где:

$$К_{э.в.} = \frac{5000 \cdot 5{,}61 \cdot 8{,}71}{100 \cdot 16} = \frac{48863{,}1}{1600} = 152{,}69 \approx 152{,}7 \text{ кг}.$$

Подставляя эту цифру в формулу (12), получим, что общее количество порошка кофе и цикория, идущих на варку, должно равняться:

$$К_{кф.ц.} = \frac{152{,}7 \cdot 100}{30} = 509 \text{ кг}.$$

Подставляя эту цифру в формулу (13), получим количество порошка кофе, идущего на варку:

$$К_{кф} = \frac{509 \cdot 100}{120} \simeq 42{,}42 \text{ кг}.$$

Количество же цикория будет составлять:

$$К_{ц} = 509 - 424{,}2 = 84{,}8 \text{ кг}.$$

Для проверки правильности расходования порошка кофе и цикория на условную (400 г) банку определяют сначала выход готовой продукции:

$$\frac{(5000 \cdot 0{,}1273 + 1211{,}2^{1} + 509 \cdot 0{,}3)\,100}{100 - 26{,}5^{2}} = \frac{200040}{73{,}5} = 2721{,}6 \text{ кг},$$

а в условных банках — $2721{,}6 \times 2{,}5 = 6804$.

Таким образом, расход кофе на условную банку составит $(424{,}2 \times 1000) : 6804 = 62{,}34$ г; расход цикория $(84{,}8 \times 1000) : 6804 = 12{,}46$ г; вместе же $62{,}34 + 12{,}46 = 74{,}8$ г.

Найденное количество кофе и цикория, расходуемое на выработку одной условной (400 г) банки готового продукта, должно при вываривании дать 22,44 г сухих экстрактивных веществ (30% веса кофе и цикория). Это количество по отношению к весу условной банки консервов (400 г) составляет 5,61%, т. е. находится в пределах требования стандарта.

Примечание. Каждый завод для того, чтобы упростить определение [на основе приведенных выше формул (10а), (12), (13)] количества кофе и цикория, идущих в варку, должен составить таблицу, в которой это количество было бы определено в соответствии с количеством стандартизованного молока, идущего на варку.

§ 14. Для улучшения вкуса и аромата натурального кофе со сгущенным молоком и сахаром рекомендуется брать порошок натурального кофе не одной марки, а нескольких. Например, при наличии кофе марок «Гватемала», «Сантос» и «Колумбиана» следует брать смесь их в следующих соотношениях: «Гватемала» 50%, «Колумбиана» 30% и «Сантос» 20%.

§ 15. Согласно ОСТ НКММП 2 на кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром, для изготовления 1 кг продукта следует брать 136 г порошка желудового кофе (87% общего количества кофе), 20,2 г порошка натурального кофе (13% общего количества кофе) и 31,2 г порошка цикория (20% по отношению к общему количеству желудового и натурального кофе). Это количество порошка натурального кофе, желудового кофе и цикория берут для извлечения из них экстрактивных веществ путем вываривания.

§ 16. Количество кофе желудового, кофе натурального и цикория, требующихся для варки, определяют так же, как и для кофе

---

[1] Количество сахара, вычисленное на варку.

[2] Процент влаги в готовом продукте.

натурального со сгущенным молоком (§ 13 настоящей инструкции), а именно:

а) количество (в кг) сухих экстрактивных веществ кофе и цикория, идущих на варку, устанавливают по формуле (10а):

$$К_{э.в.} = \frac{К_{ст} \cdot С_к \cdot С_{ст}}{100 \cdot С_{пр}},$$

где:

$К_{э.в.}$ — количество (в кг) сухих экстрактивных веществ кофе и цикория, идущих на варку;

$К_{ст}$ — количество (в кг) стандартизованного молока, идущего на варку;

$С_к$ — процент экстрактивных веществ кофе и цикория в готовом продукте;

$С_{ст}$ — процент сухих обезжиренных веществ в стандартизованном молоке;

$С_{пр}$ — процент сухих обезжиренных веществ молока в готовом продукте;

б) количество сухих экстрактивных веществ, получаемое при вываривании кофе-порошка (желудового и натурального) и цикория, на основании опыта установлено в 30%. Исходя из этого, общее количество кофе-порошка (желудового и натурального) и цикория определяют по формуле (12):

$$К_{кф \cdot ц} = \frac{К_{э.в.} \cdot 100}{30};$$

в) количество (в кг) кофе-порошка (желудового и натурального вместе) определяют по формуле (13):

$$К_{кф} = \frac{К_{кф \cdot ц} \cdot 100}{120};$$

г) количество кофе-порошка желудового определяют по формуле:

$$К_ж = \frac{К_{кф} \cdot 87}{100}, \qquad (14)$$

где:

$К_ж$ — количество (в кг) кофе-порошка желудового, идущего на варку;

$К_{кф}$ — общее количество (в кг) кофе-порошка (желудового и натурального), идущего на варку, определенное по формуле (13);

д) количество кофе-порошка натурального определяется по формуле (15):

$$К_н = К_{кф} - К_ж, \qquad (15)$$

где:

$К_н$ — количество (в кг) кофе натурального, идущего на варку;

$К_{кф}$ — общее количество (в кг) кофе желудового и натурального, идущего на варку, определенное по формуле (13);

$К_ж$ — количество (в кг) кофе желудового, идущего на варку, определенное по формуле (14);

е) количество порошка цикория, идущего на варку, определяют по формуле:

$$К_{ц} = К_{кф.ц} - К_{кф},$$

где:

$К_{ц}$ — количество (в кг) цикория, идущего в варку;

$К_{кф.ц}$ — общее количество (в кг) кофе-порошка и цикория, идущих на варку, определенное по формуле (12);

$К_{кф}$ — количество (в кг) кофе желудового и натурального, определенное по формуле (13).

Пример. Количество стандартизованного молока, предназначенного на варку, составляет 5000 кг. Содержание жира в стандартизованном молоке 14,02%, сухих обезжиренных веществ в стандартизованном молоке 8,71% и в готовом продукте 16%, а содержание сухих экстрактивных веществ кофе и цикория в готовом продукте 5,61%.

В этом случае количество сухих экстрактивных веществ кофе и цикория идущих на варку, составит:

$$К_{э.в.} = \frac{5000 \cdot 5{,}61 \cdot 8{,}71}{100 \cdot 16} = \frac{244315}{1600} = 152{,}7 \text{ кг}.$$

Подставляя полученный результат в формулу (12), получим общее количество порошка кофе (желудового и натурального) и цикория, идущих на варку:

$$К_{кф.ц} = \frac{152{,}7 \cdot 100}{30} = 509 \text{ кг}.$$

Подставляя эту цифру в формулу (13), узнаем общее количество (в кг) кофе-порошка желудового и натурального, идущих на варку:

$$К_{кф} = \frac{509 \cdot 100}{120} \approx 424{,}20 \text{ кг}.$$

Наконец, подставляя полученную цифру в формулу (14), получим количество кофе-порошка желудового, идущего на варку:

$$К_{ж} = \frac{424{,}2 \cdot 87}{100} = 369 \text{ кг}.$$

Количество кофе-порошка натурального определяется по формуле (15):

$$К_{н} = 424{,}2 - 369 = 55{,}2 \text{ кг},$$

а количество цикория — по формуле (15а):

$$К_{ц} = 509 - 424{,}2 = 84{,}8 \text{ кг}.$$

Для проверки правильности расходования кофе и цикория на условную банку определяют сначала выход готового продукта:

$$\frac{[5000 \cdot 0{,}1273 + 1211{,}2 + (369 + 55{,}2 + 84.8) \cdot 0{,}3] \cdot 100}{100 - 26{,}5} = \frac{200040}{73{,}5} = 2721{,}6 \text{ кг},$$

или $2721{,}6 \times 2{,}5 = 6804$ условных банок.

В этом случае количество кофе желудового на условную банку составит: (369 × 1000) : 6904 = 54,23 г;

количество кофе натурального: (55,2 × 1000) : 6804 = 8,10 г; а всего (54,23 + 8,10) = 62,33 г;

количество цикория на условную банку составит: (84,8 × 1000) : : 6804 = 12,46 г;

всего же каждая условная банка будет содержать: 62,33 + + 12,46 = 74,79 г кофе и цикория.

Найденное количество кофе желудового, натурального и цикория, расходуемых на выработку одной условной (400 г) банки готового продукта, должно дать при вываривании 22,44 г сухих экстрактивных веществ (30% веса кофе и цикория). Это количество по отношению к весу условной банки (400 г) готового продукта составляет 5,61%, т. е. вполне удовлетворяет требованиям ОСТ НКММП 2.

§ 17. Количество кофе натурального и цикория, или кофе желудового, натурального и цикория, предназначенное для варки и определенное по указанным выше формулам, отвешивают с точностью до 0,1 кг и вводят в двухстенный котел, в котором приготовляется экстракт.

Примечание. Котел для приготовления кофейного экстракта должен быть снабжен: а) паровой рубашкой, выдерживающей давление до 2 атм; б) деревянной (березовой) мешалкой для размешивания кофе и цикория при выварке экстракта; в) плотно закрывающейся крышкой для уменьшения улетучивания ароматических веществ натурального кофе.

§ 18. В котел, куда всыпано нужное количество натурального кофе (или желудового и натурального кофе) и цикория, добавляют 4,5—5 весовых частей чистой горячей воды на одну весовую часть смеси кофе и цикория.

Кофейную массу, разбавленную горячей водой, доводят до кипения, пуская пар в паровую рубашку котла. При этом содержимое котла тщательно размешивают.

Примечания: 1. Нужно иметь в виду, что смесь, закипая бурно, вспенивается. Поэтому следует наливать в котел столько воды, чтобы сохранить смесь даже при большом вспенивании. Воду доливают до нормы в котел после окончания бурного вспенивания смеси.

2. Нагревать кофейную смесь, впуская непосредственно в нее пар, не разрешается.

§ 19. Для производства желудового кофе со сгущенным молоком и сахаром требуется, чтобы средний размер крупинок порошка желудового кофе соответствовал размеру зерен гречневой крупы. Крупинки такого размера получаются при употреблении во время размола желудей следующих сит: верхнего с 9 отверстиями (нитками) на 1 см² и нижнего с 18—20 отверстиями на 1 см².

Примечание. В желудовом кофе указанного размола обычно содержится 3—5% пыли. Поэтому, чтобы при изготовлении кофейного экстракта набухшие частицы пыли не затрудняли отстаивание его и фильтрование, рекомендуется перед взвешиванием для варки просеять порошок желудового кофе через сито, имеющее 185—190 отверстий в 1 см².

§ 20. Выдержав 4—5 мин. кофейную смесь при температуре кипения, прекращают впускать пар в паровую рубашку и дают кофейной массе осесть. Выдерживать кофейную массу в покое надо в течение 30 мин., после чего кофейный экстракт осторожно сливают через цедилку с вложенной в нее в два-три слоя стерилизованной марлей.

§ 21. Оставшуюся в котле кофейную гущу кладут под пресс и под давлением не менее 25 кг/см² отжимают экстракт. Кофейную гущу держат под прессом до тех пор, пока экстракт не перестанет стекать.

Примечание. Доводить давление пресса до предельного постепенно.

§ 22. Экстракт из-под пресса, пропуская через цедилку, добавляют к экстракту, слитому из котла и находящемуся в баке, предназначенном для временного его хранения.

§ 23. Из бака для временного хранения экстракта его подают насосом через дисковый молочный фильтр в смесительную ванну. Подачу экстракта в смесительную ванну и засасывание его в вакуумаппарат производят в самом конце варки, после окончания всасывания молока и сахарного сиропа. Делается это для того, чтобы возможно лучше сохранить в продукте ароматические вещества натурального кофе.

§ 24. При выработке кофе натурального со сгущенным молоком и сахаром кофейную массу, отжав под прессом, снова закладывают в котел для варки. К ней добавляют чистую горячую воду в количестве, указанном в § 18. Полученную массу доводят до кипения, тщательно перемешивая. Этот экстракт сливают, как и первый, а кофейную гущу снова отжимают под прессом и добавляют ко вторично полученному экстракту. Все это количество вторично полученного экстракта используют вместо воды при изготовлении экстракта для следующей варки.

§ 25. Все последующие выварки кофе и цикория для получения экстракта производят так же, как и вторую выварку кофе, т. е используют вторично полученный экстракт.

Вторично полученный экстракт, оставшийся от последней выварки кофе (для последней в данные сутки варки кофе со сгущенным молоком) сливают во фляги и ставят их в холодное помещение (ледник), где хранят до следующего дня.

§ 26. Шротт, полученный после вторичной выварки кофе и отжима кофейной массы, должен высушиваться при температуре не выше 50—55° в шкафной сушилке для казеина. Высушивают шротт до снижения содержащейся в нем влаги с 50—55 до 10—12%.

Перед тем как разложить шротт на рамах сушилки, его размельчают и просеивают через металлическое сито, чтобы получить однородную массу, отдельные комочки которой не должны быть более 0,2—0,3 см.

Размельченную и просеянную кофейную массу раскладывают на рамах сушилки ровным слоем, толщиной не более 1,5—2 см. При сушке шротт периодически (через каждые 1—1,5 часа) перемешивают руками или маленькими грабельками.

§ 27. Из бака для временного хранения (см. §§ 22—23) экстракт, как и при выработке желудового кофе со сгущенным молоком, подают насосом через дисковый молочный фильтр в смесительную ванну.

§ 28. Длительное хранение готового экстракта не допускается, так как он может закиснуть и ухудшить качество готового продукта.

Сгущение смеси

§ 29. При выработке кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром сгущение смеси нужно производить согласно указаниям, изложенным в §§ 48—55 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром. Разница лишь та, что варку следует оканчивать тогда, когда в продукте останется не более 26,5 влаги (§§ 2 и 3 настоящей инструкции).

Стандартизация продукта после сгущения

§ 30. Стандартизацию кофе натурального и кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром производят согласно указаниям, изложенным в §§ 56—59 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром. Разница лишь в том, что в случае необходимости увеличить содержание влаги в готовом продукте в него добавляют не воду, а кофейный экстракт.

§ 31. Для того чтобы установить количество кофейного экстракта, которое необходимо добавить к продукту при его стандартизации, определяют (расчетным способом) количество готовой продукции (в кг). Делается это по следующим формулам:

а) для кофе натурального со сгущенным молоком и сахаром:

$$\text{Кг. к. н.} = \frac{\left[K_{ст} \cdot \frac{a}{100} + Сах + (K_н + K_ц) \cdot \frac{30}{100} \right] \times 100}{100 - B}, \qquad (16)$$

где:

Кг. к. н. — количество (в кг) готового натурального кофе со сгущенным молоком;

$K_{ст}$ — количество (в кг) стандартизованного молока, пошедшего на варку;

a — процент сухих веществ в стандартизованном молоке;

Сах — количество (в кг) сахара, определенное на варку;

$K_н$ — количество (в кг) натурального кофе, определенное на варку;

$K_ц$ — количество (в кг) цикория, определенное на варку;

30 — процент сухих веществ кофе и цикория, переходящих в экстракт;

B — процент воды в готовом продукте.

б) для кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром:

$$К_{г.к.ж.} = \frac{\left[К_{ст} \cdot \frac{a}{100} + Сах + (К_н + К_ж + К_ц) \times \frac{30}{100} \right] \times 100}{100 - В}, \quad (17)$$

где:

$К_{г.к.ж.}$ — количество (в кг) желудогого кофе, определенное на варку; остальные обозначения те же, что и в формуле (16).

Пример. Количество стандартизованного молока, предназначенного на варку, составляет 5000 кг. Содержание сухих веществ в стандартизованном молоке 12,73%; количество сахара, предназначенное для варки, 1211,2 кг; количество кофе натурального (при выработке натурального кофе со сгущенным молоком) 424,2 кг и цикория 84,8 кг; количество желудового кофе (при выработке желудового кофе со сгущенным молоком) 369 кг, кофе натурального 55,16 кг и цикория 84,84 кг; воды в готовом продукте 26,5%. В этом случае:

а) количество готового кофе натурального со сгущенным молоком и сахаром составит:

$$К_{г.н.н.} = \frac{\left[(5000 \cdot \frac{12,5}{100} + 1211,2) + (424,2 + 84,8) \frac{30}{100} \right] 100}{100 - 26,5} =$$

$$= 2721,6 \text{ кг};$$

б) количество готового кофе желудового со сгущенным молоком и сахаром:

$$К_{г.ж.ж.} = \frac{\left[(5000 \cdot \frac{12,5}{100} + 1211,2) + (369 + 55,16 + 84,84) \times \frac{30}{100} \right] 100}{10 - 26,5} =$$

$$= 2721,6 \text{ кг}.$$

Охлаждение натурального кофе и желудового кофе со сгущенным молоком и сахаром

§ 32. Охлаждение натурального кофе и желудового кофе со сгущенным молоком и сахаром производится согласно указаниям, изложенным в § 60—62 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

Расфасовка и упаковка

§ 33. Все операции по расфасовке и упаковке натурального и желудового кофе со сгущенным молоком и сахаром производятся в полном соответствии с указаниями, изложенными в §§ 18—19 Инструкции по производству какао со сгущенным молоком и сахаром.

Хранение

§ 34. При размещении и хранении на заводских складах расфасованного в жестяные банки и стеклянные стаканы натурального кофе со сгущенным молоком и сахаром следует руководствоваться указаниями, изложенными в §§ 72—75 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

gost.e-ecolog.ru