СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

gost.e-ecolog.ru

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

ПОПРАВКИ

Страница	В каком месте	Напечатано	Должно быть
25	6 строка сверху	24, *кг.*	24 *кг.*
48	Верхняя таблица, 1 графа справа, 5 строка сверху	со штапеля	со шпателя
149	17 строка сверху	отбирают	обтирают

Сб. «Молоко, молочные продукты и консервы молочные», Стандартгиз, 1958 г

Издание официальное

СССР — Всесоюзный комитет стандартов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 4937—49
	СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ Технические условия	Группа Н17

Настоящий стандарт распространяется на сливки сгущенные с сахаром, получаемые из свежих натуральных сливок или из смеси свежих натуральных сливок и молока, консервируемых добавлением сахара.

I. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

1. Для приготовления сгущенных сливок с сахаром применяют следующее сырье и материалы:

а) молоко коровье цельное;

б) сливки из коровьего молока;

в) сахар-песок.

2. Молоко коровье цельное должно быть свежим, доброкачественным, без постороннего привкуса и запаха, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° по Тернеру.

3. Сливки из коровьего молока должны быть свежие, чистые, без постороннего, несвойственного свежим сливкам привкуса и запаха; слегка сладковатого вкуса, от светло-кремового до кремового цвета, нормальной однородной консистенции, с кислотностью в плазме не более 26° по Тернеру.

4. Качество сахара должно отвечать требованиям стандарта на сахар-песок ГОСТ 21—57.

5. Не допускается применение молока, полученного от коров в течение первых семи дней после отела (молозиво), а также сливок, полученных из такого молока.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6. Сгущенные сливки должны вырабатываться по технологической инструкции Министерства промышленности мясных и молочных продуктов СССР, с соблюдением действующих санитарных правил.

7. По органолептическим показателям сгущенные сливки должны соответствовать следующим требованиям, отклонение от которых влечет за собой снижение баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (п. 15):

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 15/VI 1949 г.	Срок введения 1/I 1950 г.

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, чистый, свойственный вкусу пастеризованных сливок с сахаром, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция при 15—20°С . .	Нормально-вязкая в такой степени, чтобы сгущенные сливки равномерно стекали со штапеля, однородная во всей массе, без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный во всей массе

8. По физико-химическим показателям сгущенные сливки должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Влаги в %%, не более	26
Сахар (сахароза) в %%, не менее . . .	37
Общее количество сухих веществ молока в %%, не менее	36
В том числе жира в %%, не менее . . .	19
Кислотность в градусах Тернера, не более	40
Содержание солей свинца	Не допускается
Содержание солей олова в пересчете на олово, не более	100 *мг* на 1 *кг* продукта
Содержание солей меди в пересчете на медь, не более	5 *мг* на 1 *кг* продукта
Механическая загрязненность по эталону, утвержденному для коровьего молока . . .	Не ниже II группы

9. По бактериологическим показателям сгущенные сливки не должны содержать патогенных микроорганизмов и по количеству бактерий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 14.

10. При выработке сгущенных сливок не допускается применение никаких консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы).

III. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, СОРТИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

11. Оценку качества готового продукта производит Государственная молочная инспекция по качеству по каждой отдельной варке перед выпуском продукта с завода-изготовителя или из районной заготовительно-сбытовой базы. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества продукта производит лаборатория завода или базы.

12. Оценка качества готового продукта производится по физико-химическим, органолептическим и бактериологическим показателям, а установление сортности производится по бактериологическим и органолептическим показателям по 100-балльной системе в соответствии со следующей таблицей:

Наименования показателей	Количество баллов
Вкус и запах	60
Консистенция	35
Цвет	5
Итого . . .	100

13. Каждый из указанных в п. 12 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (см. п. 15), после чего результаты оценки суммируются.

14. Сорта. В зависимости от окончательной балльной оценки и количества бактерий готовый продукт подразделяется на два сорта: высший и первый.

Название сорта	Общая оценка в баллах	Оценка по вкусу и запаху в баллах, не менее	Общее количество бактерий в 1 г продукта не более	Бактерии кишечной палочки
Высший	100—90	56	35 тыс.	При посеве на среду Булира в 3 параллельные пробирки, по 1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке
Первый	89—76	45	125 тыс.	При посеве на среду Булира в 3 параллельные пробирки, по 0,1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке

15. Таблица балльной оценки:

№№ п/п.	Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (60 баллов)		
1	Сладкий, чистый, свойственный вкусу пастеризованных сливок с сахаром, без постороннего привкуса и запаха	0	60
2	Слабовыраженный вкус пастеризованных сливок	1—4	59—56
3	Невыраженный вкус сливок, пустой, без постороннего привкуса и запаха	5—7	55—53
4	Нечистый, неопределенный привкус и запах	8—15	52—45
5	Привкус и легкий запах дерева (в продукции, расфасованной в бочковую тару)	11—17	49—43
6	Кормовой привкус	10—20	50—40
7	Привкус топленого масла	12—25	48—35
8	Салистый привкус	13—25	47—35
9	Дымный, пригорелый	14—25	46—35
10	Металлический привкус	15—25	45—35
11	Хлевный	15—25	45—35
	б) *Консистенция* (35 баллов)		
12	При 15—20°С нормально-вязкая в такой степени, чтобы сливки равномерно стекали со шпателя, однородная во всей массе, без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара	0	35
13	Излишне вязкая	1—2	34—33
14	Слабомучнистая	3—5	32—30
15	Мучнистая	6—7	29—28
16	Единичные крупные кристаллы сахара	10—15	25—20
17	Плотная (загустевшая)	15—20	20—15
18	Осадок на дне банки	6—7	29—28
19	Песчанистая	9—15	26—20
20	Отстой жира	11—25	24—10
	в) *Цвет* (5 баллов)		
21	Белый с кремовым оттенком, равномерный во всей массе	0	5
22	Наличие коричневого или буроватого оттенка	3—5	2—0

Примечание. Продукт, имеющий затхлый, плесневелый, дрожжевой, прогорклый, тухлый, сырный привкус и запах, а также бомбаж, в реализацию не выпускается.

Примечания:

1. Органолептические показатели определяются при температуре продукта 15—20°С.

2. Определение вкуса и запаха продукта в разведенном состоянии производится в качестве контрольного способа при проверке правильности установления этих показателей в неразведенном продукте.

3. При наличии во вкусе и запахе двух или более пороков скидка баллов производится по наиболее обесценивающему пороку, с дополнительным снижением на 2 балла за сопутствующие пороки.

16. Каждая отгружаемая с завода-изготовителя или базы партия продукта сопровождается сертификатом, выданным Государственной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выданным лабораторией завода или базы.

В сертификате или удостоверении о качестве указывается:

а) наименование завода-изготовителя;

б) дата выдачи и номер сертификата или удостоверения о качестве;

в) наименование и сорт продукта, номер варки и дата выработки;

г) органолептическая оценка и данные анализа по жиру, влаге, сахару, кислотности и бактериологическим показателям (общее количество бактерий в 1 *г* продукта и наличие кишечной палочки) по каждой варке;

д) количество ящиков или бочек с указанием веса нетто банок или общего веса нетто бочек по каждой варке отдельно.

Примечание. К сертификату или удостоверению о качестве должна быть приложена справка лаборатории с данными физико-химических и бактериологических анализов.

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

17. Расфасовку, упаковку и макировку продукта производят в негерметическую тару по ГОСТ 3974—47 или в герметическую тару по ГОСТ 1506—52.

Примечание. Продукция, предназначенная для предприятий Главсевморпути на Крайнем Севере, должна быть упакована в жестяную мелкую тару.

V. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

18. Под отдельной партией понимают продукцию одной или нескольких варок, одного сорта, в однородной упаковке, выработанную одним заводом и предъявленную к одновременной сдаче, приемке или качественной оценке.

19. Приемка продукта грузополучателем производится по сертификату или удостоверению о качестве.

20. При приемке проверяется целость упаковки.

В случае наличия фактов, вызывающих сомнение в соответствии продукта качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, производится поверочная оценка партии, вызвавшей сомнение.

21. Сгущенные сливки с сахаром должны храниться с соблюдением требований, обусловленных в инструкции по хранению молочных консервов, утвержденной Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР.

22. Порядок отбора проб и испытания готового продукта производятся по ОСТ НКММП 3, ГОСТ 5370—50 и ГОСТ 3622—57.

Замена

ГОСТ 21—57 введен взамен ГОСТ 21—40.
ГОСТ 1506—52 введен взамен ГОСТ 1506—47.
ГОСТ 5370—50 введен взамен ОСТ НКММП 3 в части определения тяжелых металлов.
ГОСТ 3622—57 введен взамен ОСТ НКММП 3 в части отбора проб.

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
ГОСТ 718—54	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром	3
ГОСТ 719—54	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	7
ОСТ НКММП 2	Кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром	11
ГОСТ 1923—42	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	15
ГОСТ 37—55	Масло коровье	19
ГОСТ 6822—54	Масло шоколадное	28
ГОСТ 4771—55	Молоко обезжиренное сгущенное с сахаром	37
ГОСТ 2903—55	Молоко цельное сгущенное с сахаром	42
ГОСТ 4937—49	Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.	47
ГОСТ 1349—41	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	53
ГОСТ 7770—55	Сыр зеленый	59
ГОСТ 7616—55	Сыры сычужные твердые	64
ГОСТ 3625—47	Молоко. Метод определения плотности	86
ГОСТ 3630—47	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования	89
ГОСТ 3624—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности	104
ГОСТ 3623—56	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации	109
ГОСТ 3626—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества	117
ГОСТ 5867—51	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира	124
ГОСТ 3622—57	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к анализу	130
ГОСТ 8218—56	Молоко. Метод определения чистоты	147
ГОСТ 3629—47	Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя)	148
ГОСТ 3628—47	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара	152
ГОСТ 3627—57	Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли)	165
ОСТ НКММП 3	Консервы молочные. Методы испытаний	171

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: Л. А. Могилевцева, О. И. Афанасьева

Стандартгиз. Подп. к печ. 22/V 1958 г. 12,5 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 785

gost.e-ecolog.ru