ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ СБОРНИК



МОЛОКО

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

gost.e-ecolog.ru



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ
СОЮЗА ССР

МОЛОКО,
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное



ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва — 1972

УДК 637.1/.3(083.74)

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» содержит стандарты, утвержденные до мая 1972 г.

*В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока. Около номера стандарта, в который внесено изменение, стоит знак *.*

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно «Информационном указателе стандартов».

Группа Н17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЫР ЭСТОНСКИЙ

Estonian cheese

ГОСТ 13057—67

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 13/VII 1967 г. Срок введения установлен с 1/I 1968 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на сычужный твердый сыр, вырабатываемый из пастеризованного коровьего молока путем свертывания его сычужным ферментом с применением биологических препаратов.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В качестве сырья и вспомогательных материалов для приготовления эстонского сыра должны применяться:

молоко коровье, соответствующее требованиям, предъявляемым для сыроделия;

сычужный порошок;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—68, не ниже первого сорта, для посолки сыра в зерне не ниже сорта «Экстра»;

кальций хлористый технический обезвоженный или плавленый не ниже первого сорта по ГОСТ 450—70;

натрий азотнокислый по ГОСТ 4168—66;

калий азотнокислый по ГОСТ 4217—65;

краска растительная (аннато) для подкрашивания сырного теста, разрешенная Министерством здравоохранения СССР;

биологический препарат (гидролизат, приготовленный в соответствии с действующей инструкцией, утвержденной в установленном порядке);

закваска, приготовленная из сухой или жидкой культуры молочно-кислых бактерий согласно действующей инструкции, утвержденной в установленном порядке;

Издание официальное Перепечатка воспрещена

составы для покрытия поверхности сыров, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Эстонский сыр должен изготовляться по технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Министерством здравоохранения СССР.

1.3. Эстонский сыр должен иметь форму высокого цилиндра. Допускается слегка овальное сечение.

1.4. По размерам эстонский сыр должен соответствовать следующим требованиям: диаметр 8—10 *см*; высота 30—35 *см*; вес (справочный) 2—3 *кг*.

1.5. По химическим показателям эстонский сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы
1. Содержание жира в сухом веществе в %, не менее	45
2. Содержание влаги в %, не более	44
3. Содержание поваренной соли в %	1,8—2,5

1.6. В сыре не допускаются остаточные количества химических средств защиты растений, превышающие нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

1.7. В отдельных случаях допускается отклонение по содержанию жира в сухом веществе на ±2% против нормы, установленной настоящим стандартом.

1.8. Эстонский сыр для реализации должен выпускаться в возрасте не менее 30 дней.

1.9. По органолептическим показателям эстонский сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая специальным составом
Вкус и запах	Выраженный сырный с наличием легкой кисловатости, допускается наличие легкой пряности
Консистенция	Пластичная, слегка упругая
Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный во всей массе
Рисунок	На разрезе состоит из равномерно расположенных глазков круглой, слегка овальной формы

1.10. Оценку органолептических показателей производят в соответствии со схемой, в которой каждому показателю отводят предельное количество баллов:

вкус и запах	45
консистенция	25
рисунок	10
цвет теста	5
внешний вид	10
упаковка и маркировка	5
Итого:	100 баллов

Каждый из указанных показателей оценивают в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с табл. 3, после чего результаты оценки суммируют.

1.11. Оценку сыра производят в соответствии с установленными в момент осмотра и дегустации показателями качества сыра, упаковки и маркировки в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (45 баллов)		
1. Отличный	0	45
2. Хороший	1—2	43—44
3. Хороший вкус, но слабо выраженный аромат	3—5	40—42
4. Нетипичные для данного вида сыра	9—10	35—36
5. Наличие легкой горечи	6—8	37—39
6. Слабокормовой привкус	9—11	34—36
7. Кислый	9—11	34—36
8. Слабозатхлый	10—11	34—35
Примечание. Сыр с наличием вкуса и запаха, не свойственными перечисленным показателям, к реализации не допускают и используют в других целях по указанию санветнадзора.		
б) Консистенция (25 баллов)		
9. Отличная	0	25
10. Хорошая	1	24
11. Удовлетворительная	2	23
12. Плотная	4—9	16-21
13. Ремнистая	5—10	15—20
14. Колющаяся (самокол)	4—15	10—21
Примечание. Сыр с посторонними механическими примесями к реализации не допускают.		
в) Цвет теста (5 баллов)		
15. Нормальный	0	5
16. Неравномерный	1—2	3—4

Продолжение

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
г) Рисунок (10 баллов)		
17. Нормальный для данного вида сыра	0	10
18. Неравномерный	1—2	8—9
19. Щелевидный	3—5	5—7
20. Сетчатый	4—5	5—6
21. Отсутствие глазков	3	7
22. Рваный	3—4	6—7
д) Внешний вид (10 баллов)		
23. Хороший, с нормальным овалом или осадкой	0	10
24. Удовлетворительный	1	9
25. Осыпающийся парафин на корке	1—2	8—9
26. Поврежденная корка	1—4	6—9
27. Слегка деформированный сыр	2—4	6—8

Примечание. Не допускают к реализации эстонский сыр, расплывшийся и вздутый (потерявший форму), пораженный подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, глубокими зачистками (более трех зачисток глубиной более 1 *см*), подопревшей коркой, без покрытия специальным составом.

е) Упаковка и маркировка (5 баллов)		
28. Хорошая	0	5
29. Удовлетворительная	1	4

Примечание. При оценке качества сыров, уложенных на стеллажах, не упакованных в тару, по показателю «упаковка» ставят условно 5 баллов.

1.12. При наличии двух или нескольких пороков по каждому из показателей таблицы («вкус и запах», «консистенция», «рисунок», «внешний вид») скидка делается по наиболее обесценивающему пороку.

1.13. В зависимости от окончательной балльной оценки эстонский сыр относят к одному из сортов, приведенных в табл. 4.

Таблица 4

Сорта	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху, не менее	Оценка по консистенции, не менее
Высший	87—100	37	23
Первый	75—86	34	—

Сыр, получивший оценку менее 75 баллов или по химическим показателям не соответствующий требованиям стандарта, к реализации не допускают.

1.14. Эстонский сыр должен быть принят и оценен отделом технического контроля или технологом-экспертом предприятия-изготовителя. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемого продукта требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию сыра документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

Срок действия качественного удостоверения в летнее время (с 1/V до 1/XI) — не более 30 дней, в остальное время года — не более 50 дней.

1.15. Под партией понимают любое количество сыра, предназначенное к единовременной сдаче-приемке.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества эстонского сыра, а также соответствия тары, упаковки и маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний по ГОСТ 3626—47, ГОСТ 3627—57 и ГОСТ 5867—69.

2.2. Остаточные количества химических средств защиты растений определяют по действующим методикам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. При неудовлетворительных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей производят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии сыра.

Результаты повторных испытаний являются окончательными.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой головке сыра должны быть нанесены: дата изготовления (число, месяц) и производственная маркировка, имеющая форму правильного восьмиугольника (наибольшее расстояние между противоположными углами 30 *мм*) и содержащая следующие обозначения:

а) процентное содержание жира в сухом веществе сыра;

б) номер завода;

в) сокращенное наименование края, области, республики, в которых находится завод (согласно утвержденным условным обозначениям).

3.2. Производственную маркировку наносят на сыр несмывающейся безвредной краской при помощи штампа, а дату изготовления — путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых цифр или оттиска металлических цифр. Допускается нанесение цифр электроштампом. Маркировку наносят на боковой поверхности цилиндра в двух местах друг против друга, ближе к основанию. Кроме ука-

занной маркировки, на сыр наносят при помощи штампа обозначение «Эстонский».

3.3. Допускается, кроме указанной маркировки, наносить на сыры под или на парафиновый слой художественно оформленные этикетки, образцы которых утверждаются в установленном порядке.

3.4. Перед отгрузкой сыр завертывают в оберточную бумагу, целлофан или полиэтиленовые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, и упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13361—67. В каждый ящик упаковывают сыры одного сорта и приблизительно одного возраста.

3.5. На одной из торцовых сторон ящика прочной несмывающейся краской при помощи трафарета или на специальной этикетке должно быть обозначено:

а) номер завода-изготовителя, базы или холодильника;

б) наименование сыра и сорта;

в) порядковый номер места;

г) вес нетто, брутто тары и количество упакованных сыров;

д) номер настоящего стандарта;

е) прейскурантный номер тары.

3.6. Сыры должны храниться в складах, торговых базах и холодильниках на стеллажах или упакованными в тару.

3.7. При хранении сыра в упакованном виде ящики с сыром укладывают в штабели. Каждый ряд ящиков по высоте должен прокладываться рейками.

Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,8—1,0 *м*, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходам.

3.8. Сыр хранится на производственных базах и холодильниках при 8—12° С и относительной влажности 85—87%; в складах, торговых базах и холодильниках в местах потребления при температуре не ниже 2 и не выше 10° С.

3.9. За 3—5 дней до истечения срока действия удостоверения о качестве производят повторный осмотр партии сыра.

3.10. В случае появления на поверхности сыра плесени его вынимают из тары и удаляют плесень. После этого сыр снова упаковывают в тару и укладывают в штабели.

3.11. Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыба, копчености, лук, фрукты) в одной камере не допускается.

3.12. Сыр, хранящийся на стеллажах в камерах холодильников, торговых баз и складов, размещают по партиям с указанием номеров партий.

3.13. Уход за сыром, хранящимся на стеллажах, производится систематически путем сухой обтирки, переворачивания сыра, а также путем поддержания соответствующей температуры и влажности.

3.14. Транспортирование эстонского сыра по железной дороге

должно производиться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, утвержденных Министерством путей сообщения СССР, с температурой воздуха в вагонах-ледниках 0 + 10° С и рефрижераторных вагонах с машинным охлаждением и электрическим обогревом 2 + 5° С.

3.15. Перевозка сыра без тары по железной дороге, гужевым или автомобильным транспортом не допускается.

3.16. Условия при перевозке сыра водным транспортом должны соответствовать требованиям, изложенным в пп. 3.14—3.15.

3.17. При перевозке сыра водным и смешанным водным и железнодорожным транспортом тара должна быть обтянута по торцам проволокой или стальной лентой.

Замена

ГОСТ 450—70 введен взамен ГОСТ 450—58.
ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—57.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.
ГОСТ 13361—67 введен взамен ГОСТ 8130—63 в части ящиков для мясомолочных товаров.
ГОСТ 13830—68 введен взамен ГОСТ 153—57, кроме методов испытаний.

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии министерства **Бируля Е. Г.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ отделом продовольственных товаров Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Начальник отдела **Абрамов М. Н.**
Ст. инженер **Марочкина М. В.**

отделом продовольственных товаров ВНИИС

Ст. инженер **Чаева К. А.**

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Зам. председателя научно-технической комиссии (член Комитета) **Богатов А. В.**
Члены комиссии — **Антоновский А. И., Данилова В. С.**

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В СБОРНИК

(по порядку номеров)

Норма стандартов	Стр.	Норма стандартов	Стр.
5.48—67	147	4495—65	9
5.49—67	124	4771—60	105
5.50—67	129	4937—60	112
5.115—69	153	5717—70	449
5.116—69	159	5867—69	247
5.117—69	166	5958—70	410
5.118—69	195	5981—71	431
5.349—70	189	6822—67	50
5.838—71	134	7616—55	56
5.974—71	172	7770—55	82
5.1030—71	141	8218—56	215
5.1031—71	182	8764—58	298
5.1048—71	177	8777—67	397
37—55	36	9220—59	76
718—54	116	9225—68	277
719—54	120	9525—60	427
1341—60	420	9873—61	19
1349—58	27	9874—61	23
1923—60	109	10131—68	383
1962—66	327	10382—63	32
1963—51	333	10970—64	14
1964—66	322	11041—64	87
2903—55	100	11811—66	469
3622—68	200	12860—67	45
3623—56	227	13057—67	93
3624—67	234	13277—67	3
3625—71	222	13361—67	374
3626—47	240	13515—68	393
3627—57	271	13534—68	476
3628—47	258	13928—68	217
3629—47	254	15844—70	352
3974—63	371	17164—71	399

СОДЕРЖАНИЕ

I. Молоко, молочные продукты и консервы молочные

ГОСТ 13277—67 Молоко коровье пастеризованное 3
ГОСТ 4495—65 Молоко коровье цельное сухое 9
ГОСТ 10970—64 Молоко коровье сухое обезжиренное. Технические требования 14
ГОСТ 9873—61 Молоко сухое для детей грудного возраста. Технические требования 19
ГОСТ 9874—61 Молоко сухое полужирное для детского питания. Технические требования 23
ГОСТ 1349—58 Сливки сухие и сливки сухие с сахаром 27
ГОСТ 10382—63 Молочнокислые сухие продукты 32
ГОСТ 37—55 Масло коровье 36
ГОСТ 12860—67 Масло вологодское 45
ГОСТ 6822—67 Масло шоколадное 50
ГОСТ 7616—55 Сыры сычужные твердые 56
ГОСТ 9220—59 Сыры терочные 76
ГОСТ 7770—55 Сыр зеленый 82
ГОСТ 11041—64 Сыр российский. Технические требования 87
ГОСТ 13057—67 Сыр эстонский 93
ГОСТ 2903—55 Молоко цельное сгущенное с сахаром 100
ГОСТ 4771—60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические требования 105
ГОСТ 1923—60 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические требования 109
ГОСТ 4937—60 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические требования 112
ГОСТ 718—54 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром 116
ГОСТ 719—54 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром 120
ГОСТ 5.49—67 Молоко коровье цельное сухое. Требования к качеству аттестованной продукции 124
ГОСТ 5.50—67 Молоко коровье цельное сгущенное с сахаром. Требования к качеству аттестованной продукции 129
ГОСТ 5.838—71 Масло вологодское. Требования к качеству аттестованной продукции 134
ГОСТ 5.1030—71 Масло сливочное. Требования к качеству аттестованной продукции 141

ГОСТ 5.48—67 Сыр российский. Требования к качеству аттестованной продукции 147
ГОСТ 5.115—69 Сыр костромской. Требования к качеству аттестованной продукции 153
ГОСТ 5.116—69 Сыры голландские. Требования к качеству аттестованной продукции 159
ГОСТ 5.117—69 Сыр литовский тминный. Требования к качеству аттестованной продукции 166
ГОСТ 5.974—71 Сыр рокфор. Требования к качеству аттестованной продукции 172
ГОСТ 5.1048—71 Сыр «Нямунас». Требования к качеству аттестованной продукции 177
ГОСТ 5.1031—71 Сыры плавленые. Требования к качеству аттестованной продукции 182
ГОСТ 5.349—70 Сыр сливочный плавленый «Янтарь» («Дзинтарс»). Требования к качеству аттестованной продукции . . . 189
ГОСТ 5.118—69 Сыр творожный сушеный. Требования к качеству аттестованной продукции 195

II. Методы испытаний

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию 200
ГОСТ 8218—56 Молоко. Метод определения чистоты 215
ГОСТ 13928—68 Молоко и сливки заготовляемые. Отбор проб и подготовка их к испытанию 217
ГОСТ 3625—71 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности 222
ГОСТ 3623—56 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации 227
ГОСТ 3624—67 Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности 234
ГОСТ 3626—47 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества 240
ГОСТ 5867—69 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира 247
ГОСТ 3629—47 Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя) 254
ГОСТ 3628—47 Молочные продукты. Методы определения содержания сахара 258
ГОСТ 3627—57 Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли) 271
ГОСТ 9225—68 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования 277
ГОСТ 8764—58 Консервы молочные. Методы испытаний 298
ГОСТ 1964—66 Жиромеры для обезжиренного молока и маложирных молочных продуктов 322
ГОСТ 1962—66 Жиромеры для молока и молочных продуктов . . . 327
ГОСТ 1963—51 Жиромер для сливок 333

ГОСТ 17164—71 Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока 339

III. Тара

ГОСТ 15844—70 Тара стеклянная для молока и молочных продуктов . 352
ГОСТ 3974—63 Консервированная молочная продукция в негерметической таре. Упаковка и маркировка 371
ГОСТ 13361—67 Ящики дощатые неразборные для мясной, молочной и птицеводческой продукции 374
ГОСТ 10131—68 Ящики фанерные для продовольственных товаров и спичек 383
ГОСТ 13515—68 Ящики картонные для сливочного масла и маргарина . 393
ГОСТ 8777—67 Бочки деревянные заливные и сухотарные 397
ГОСТ 5958—70 Бочки фанерно-штампованные 410
ГОСТ 1341—60 Пергамент растительный 420
ГОСТ 9525—60 Барабаны деревянные для сыров 427
ГОСТ 5981—71 Банки металлические для консервов 431
ГОСТ 5717—70 Тара стеклянная для консервов 449
ГОСТ 11811—66 Консервированная молочная продукция в металлической и картонно-металлической таре 469
ГОСТ 13534—68 Консервы мясные и мясорастительные. Расфасовка, упаковка и маркировка 476

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Редактор *В. С. Бабкина*
Обложка художника *Н. А. Савенко*
Технический редактор *А. Д. Тараскина*
Корректор *И. Л. Хиниц*

Сдано в наб. 15/II 1972 г. Подп. в печ. 16/VI 1972 г. Формат 60×90¹/₁₆
Бумага типографская № 2 30,5 п. л. 28,20 уч.-изд. л. Тираж 50000
Изд. № 3015/02 Цена в переплете 1 р. 53 к.

Издательство стандартов. Москва, Д-22 Новопресненский пер., 3

Великолукская городская типография Псковского областного управления по печати,
г. Великие Луки, Половская, 13. Зак. 478

gost.e-ecolog.ru