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

СЫРЫ ТЕРОЧНЫЕ

ГОСТ 9220—59

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 17/VII 1959 г. Срок введения установлен с 1/IX 1959 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на натуральные сычужные терочные сыры.

I. АССОРТИМЕНТ

1. Терочные сыры унифицированной цилиндрической формы вырабатывают следующих наименований:

а) горно-алтайский;

б) кавказский средней зрелости;

в) кавказский высшей зрелости.

2. По форме, размерам и весу терочные сыры должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования сыров	Форма сыра	Размеры в *см*		Вес в *кг*
		длина	диаметр	
1. Горно-алтайский	Цилиндр	40—50	15—18	8—10
2. Кавказский средней зрелости	»	40—50	15—18	8—10
3. Кавказский высшей зрелости	»	40—50	15—18	8—10

Внесен Московским технологическим институтом мясной и молочной промышленности и Краснодарским совнархозом

Издание официальное Перепечатка воспрещена

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3. Сыры терочные должны быть приготовлены по технологическим инструкциям, разработанным и утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

4. Для выработки терочных сыров должны применяться следующие сырье и материалы:

а) молоко коровье, соответствующее требованиям ,предъявляемым к молоку для сыроделия;

б) сычужный порошок;

в) соль поваренная не ниже 1-го сорта;

г) кальций хлористый технический 1-го сорта, не более 20 *г* на 100 *кг* молока (применяется для сыров из пастеризованного молока);

д) чистые культуры молочнокислых бактерий;

е) краска сырная пищевая для подкрашивания сырного теста в сухом или жидком виде;

ж) парафин (без запаха), петролатум, церезин или их сплавы для покрытия поверхности сыра.

По качеству все перечисленные материалы должны соответствовать требованиям стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

Для подкрашивания сырного теста допускается краска, разрешенная Министерством здравоохранения СССР.

5. По физико-химическим показателям сыры терочные должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования сыров	Нормы в %		
	жира в сухом веществе, не менее	влаги не более	соли поваренной
1. Горно-алтайский	45	30	1—2
2. Кавказский средней зрелости	45	38	1—2
3. Кавказский высшей зрелости	45	30	1—2

Примечание. Допускается в отдельных случаях отклонение в содержании жира в сухом веществе сыра до 2% в сторону уменьшения.

6. Сыры терочные должны выпускаться в реализацию в возрасте не менее:

горно-алтайский 350 дней;

кавказский высшей зрелости 90 дней;

кавказский средней зрелости 180 дней.

7. По органолептическим показателям терочные сыры должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика	
	горно-алтайский	кавказский средний и высшей зрелости
Внешний вид	Корка тонкая, прочная, гладкая без повреждений. Копченые сыры имеют соломенно-желтый или желто-коричневый цвет. Допускается также покрытие бесцветным парафином	Корка гладкая, желтовато-коричневого цвета. Допускается копчение поверхности до интенсивно - коричневого; вместо копчения или наряду с ним допускается парафинирование с окрашиванием парафина в ярко-желтый цвет
Вкус и запах	Слегка ореховый, острый. Сыры, подвергшиеся копчению, имеют дополнительно характерный привкус	Для сыров средней зрелости — нежный, слегка кисловатый. Для сыров высшей зрелости — острый. Сыры, подвергшиеся копчению, дополнительно имеют характерный привкус
Консистенция	Твердая, слегка эластичная, почти не поддается разрезанию ножом	Для сыров средней зрелости тесто нежное, не крошливое. Для сыров высшей зрелости тесто плотное, твердое, *плохо поддающееся* разрезанию ножом
Цвет теста	От слабо-желтого до желтого, ровный по всей массе	От слабо-желтого до желтого, у копченых сыров более интенсивный — коричневый
Рисунок	Рисунок состоит из мелких «глазков», диаметром примерно 10 *мм*, правильной формы. Допускается отсутствие рисунка	Рисунок отсутствует

8. Сыры, выпускаемые предприятием (заводом, базой, холодильником), должны быть осмотрены и оценены технологом (экспертом) предприятия.

Предприятие должно гарантировать соответствие всего выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

9. Результаты химического анализа и органолептической оценки заносятся в удостоверение о качестве установленного образца за подписью лица, производившего экспертизу.

10. Удостоверение о качестве выдается в зависимости от вида сыра, его качества и условий хранения: для сыров горно-алтайского сроком не более чем на 60 дней, для кавказского средней зрелости — не более чем на 30 дней и для кавказского высшей зрелости — не более чем на 60 дней.

III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего к нему сыра и соответствие его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора образцов и методы испытания, указанные ниже.

12. Отбор образцов и подготовка их к анализу должны производиться в соответствии с ГОСТ 3622—68. Испытание сыров на содержание влаги и сухого вещества должно производиться в соответствии с ГОСТ 3626—47, на содержание хлористого натрия (поваренной соли) — с ГОСТ 3627—57, на содержание жира — с ГОСТ 5867—69.

13. Для определения однородности сыров по содержанию жира и влаги для каждой партии производится не менее двух анализов. Анализ на содержание соли производится только в сомнительных случаях.

При обнаружении несоответствия между составом сыров и нанесенной на них маркировкой число анализов может быть увеличено по усмотрению инспектора по качеству или технолога (эксперта).

14. В случае несоответствия сыра требованиям настоящего стандарта производят повторное испытание удвоенного количества образцов, результаты которого являются окончательными.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

15. Сыр горно-алтайский завертывается в неокрашенную фольгу или целлофан.

Сыр кавказский средней зрелости завертывается в бесцветный целлофан, а кавказский высшей зрелости — в целлофан ярко-желтого цвета.

16. На этикетках, наклеенных на поверхность сыра при завертывании в целлофан или фольгу, должно быть обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит завод;

б) наименование завода;

в) наименование сыра;

г) жирность в сухом веществе;
д) дата выпуска;
е) номер настоящего стандарта.

17. Упаковка сыра для отгрузки производится в деревянные или картонные ящики не более четырех сыров в каждый.

18. На торцовой стороне ящика при помощи трафарета или на специальной этикетке должно быть обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит завод, и номер завода;
б) наименование сыра;
в) порядковый номер места, выпускаемого заводом с начала года;
г) вес нетто, тары, брутто;
д) количество сыров в ящике;
е) фамилия мастера;
ж) номер настоящего стандарта.

19. Сыры хранятся на складах, торговых базах и холодильниках или заводах на стеллажах или упакованными в тару.

При хранении сыров в упакованном виде ящики должны прокладываться рейками высотой 3—4 *см*.

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

20. Сыры должны храниться на маслобазах, холодильниках, а также в складах, торговых базах и холодильниках в местах потребления при температуре от 0 до +10° С и относительной влажности воздуха в пределах 85—88%.

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

22. Сыры, хранящиеся на стеллажах в камерах холодильников, торговых баз, складов, размещаются по партиям с указанием номеров партий.

23. Уход за сыром, хранящимся на стеллажах, производится путем поддержания температуры и влажности воздуха в соответствии с п. 20.

24. Отправка сыра по железной дороге в летнее время производится в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не выше +8° С. В зимнее время сыры перевозят в утепленных вагонах, причем температура во время транспортирования поддерживается в пределах не ниже +2° С и не выше +8° С.

25. В вагонах ящики с сырами укладываются штабелями. Допускается укладка ящиков на полную высоту вагона. Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от торцовых стенок вагона на расстоянии 15—20 *см*. В зимнее время при наличии печного отопления в вагоне, штабели укладываются с отступлением от печи на 1 *м* в одну и другую сторону.

26. Перевозка сыров автомобильным или гужевым транспортом может производиться при условии обязательного укрытия ящиков с сырами специальными одеялами и брезентом.

27. При перевозке сыров водным и смешанным водным и железнодорожным транспортом тара должна быть обтянута по торцам проволокой или стальной упаковочной лентой.

Замена

ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—57.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.

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