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 ПЛАВЛЕНЫЕ

Требования к качеству аттестованной продукции

Cheeses processed.
Quality requirements
for certified products

ГОСТ 5.1031—71

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10/VIII 1971 г. № 1391 срок введения установлен

с 1/VII 1972 г.

Настоящий стандарт распространяется на плавленые сыры, которым в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Плавленые сыры вырабатываются в следующем ассортименте:

сыр плавленый пастообразный «Дружба»,
сыр плавленый пастообразный «Волна»,
сыр плавленый сливочный «Невский».

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плавленые сыры должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

2.2. Для изготовления сыров применяют следующие сырье и вспомогательные материалы:

сыры сычужные крупные (советский, алтайский, швейцарский) по ГОСТ 7616—55 высшего и первого сортов с оценкой по вкусу и запаху не ниже 37 баллов;

сыры сычужные мелкие (голландский, ярославский, костромской, волжский, латвийский) по ГОСТ 7616—55 высшего и первого сортов с оценкой по вкусу и запаху не ниже 37 баллов;

масло коровье сливочное по ГОСТ 37—55 высшего и первого сортов с оценкой по вкусу и запаху не ниже 41 балла;

молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970—64;

сливки сухие по ГОСТ 1349—58 высшего сорта;

сметану 30%-ной жирности высшего сорта;

сыр нежирный (из обезжиренного молока);

кислоту сорбиновую;

соли-плавители:

натрий лимоннокислый трехзамещенный по ГОСТ 3161—57;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156—68;

натрий фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 4172—66;

кальций углекислый по ГОСТ 4530—66;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—68;

кислоту лимонную по ГОСТ 908—70,

упаковочные материалы:

фольгу алюминиевую лакированную марки ФЛ по ГОСТ 745—61;

различную тару из полимерных материалов, разрешенную Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов или технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.4. По химическим показателям плавленые сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы для сыров	
	«Невский»	«Дружба», «Волна»
Содержание жира в сухом веществе в %, не менее	60,0	55,0
Содержание влаги в %, не более	48,0	52,0
Содержание соли в %, не более	2,0	2,0

Примечание. Допускается отклонение по содержанию жира в сухом веществе ±1%.

2.5. По органолептическим показателям плавленые сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика сыров		
	«Невский»	«Дружба»	«Волна»
Внешний вид	Сыр плотно упакован в алюминиевую лакированную фольгу, а также различную полимерную тару, без нарушения ее целостности. Поверхность сыра ровная, глянцевитая, не подсохшая, не плесневелая. Допускается наличие воздушных пустот на поверхности сыра под фольгой		
Вкус и запах	Выраженный сырный, слегка пряный	Хорошо выраженный сырный, слегка аммиачный	Хорошо выраженный сырный, слегка аммиачный
Консистенция	Нежная, пластичная, слегка мажущаяся, однородная по всей массе сыра		
Цвет теста	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе сыра	Светло-желтый, равномерный по всей массе сыра	Слегка кремовый, равномерный по всей массе сыра

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

3.2. Оценку органолептических показателей качества сыра производят в соответствии с требованиями, указанными в табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Высшая оценка в баллах
Вкус и запах	15
Консистенция	9
Цвет теста	3
Внешний вид (упаковка)	3

3.3. Каждый из указанных показателей оценивают в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с табл. 4, после чего результаты суммируют.

Таблица 4

Наименования и характеристика показателей	Скидка в баллах	Пределы для оценки качества сыра, представляемого на аттестацию, в баллах
Внешний вид	—	3
Вкус и запах:		
выраженный сырный, слегка пряный (для «Невского»), хорошо выраженный сырный, слегка, пряный (для «Дружбы»), хорошо выраженный сырный, слегка аммиачный (для «Волны»)	—	15
слабо выраженный сырный вкус	1—2	14—13
Консистенция:		
нежная, пластичная, слегка мажущаяся, однородная по всей массе	—	9
нежная, пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе с наличием небольшого количества воздушных пустот	1	8
Цвет теста	—	3

3.4. Сумма балльной оценки органолептических показателей должна быть не ниже 27 баллов.

3.5. Периодическую оценку органолептических показателей качества продукции производит дегустационная комиссия министерства мясной и молочной промышленности союзной республики не реже одного раза в квартал.

3.6. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии сыра. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

4. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Плавленые сыры, выпускаемые в форме брусков и секторов, должны быть расфасованы в алюминиевую лакированную фольгу марки ФЛ, концы которой должны перекрывать друг дру-

га, образуя замок, а также в стаканчики и коробочки из полимерных материалов. Стаканчики должны быть закрыты крышками, а коробочки герметично укупорены фольгой или полимерным материалом. При упаковке в стаканчики поверхность сыра должна быть закрыта кружком из фольги.

Масса нетто единицы расфасовки в фольгу 30 и 62,5 г. Масса нетто единицы расфасовки в стаканчики и коробочки 30; 62,5; 100; 200; 250 г.

Допускается отклонение в массе нетто сыра ±2%.

4.2. Плавленые сыры в форме секторов, обернутые в фольгу, укладывают в коробки (картонные, пластмассовые или из другого материала) в виде низких цилиндров и полуцилиндров массой нетто 90, 180, 300 г.

Плавленые сыры в форме брусков укладывают в прямоугольные коробки:

по 10 шт. — массой нетто 625 г и 1 кг;

по 5 шт. — массой нетто 312,5 и 500 г;

по 4 шт. — массой нетто 250 г;

по 3 шт. — массой нетто 187,5 и 300 г;

по 2 шт. — массой нетто 125 и 200 г.

Допускается укладка в одну коробку сыров разных наименований, но одинаковых по форме и массе нетто под названием «набор» или «ассорти».

Плавленые сыры в полимерных стаканчиках или коробочках упаковывают в деревянную тару по ГОСТ 13361—67 или картонную тару по ГОСТ 13512—68, ГОСТ 13513—68 емкостью не более 15 кг. В эту же тару допускается упаковывать плавленые сыры в форме брусков непосредственно без коробок. Масса нетто ящика с сыром без коробочек не должна превышать 10 кг.

4.3. Ящики, применяемые для упаковки сыров, должны быть чистые, сухие, без плесени и постороннего запаха. Дощатые ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273—57.

4.4. Между рядами сыра, упакованного непосредственно в ящики без коробок, прокладывают листы оберточной бумаги.

4.5. На сыры брусковой формы, упакованные в фольгу, на каждую коробку с сырами, а также на стаканчики и коробочки из полимерных материалов наклеивают или наносят литографским способом этикетку, содержащую:

а) товарный знак или наименование предприятия-изготовителя и его подчиненность;

б) наименование сыра;

в) содержание жира в сухом веществе;

г) массу нетто;

д) розничную цену за единицу упаковки;

е) обозначение настоящего стандарта.

4.6. На сыры в форме секторов наносят этикетку с указанием:
а) наименования предприятия или его товарного знака;
б) наименования сыра;
в) содержания жира в сухом веществе;
г) массы нетто;
д) розничной цены за единицу упаковки.

4.7. На каждый ящик с торцовой стороны наклеивают этикетку с указанием:
а) наименования предприятия-изготовителя и его подчиненность;
б) наименования сыра;
в) содержание жира в сухом веществе;
г) масса нетто;
д) количество единиц расфасовки в ящике;
е) номера места;
ж) дата выработки;
з) номера упаковщика;
и) обозначения настоящего стандарта;
к) прейскурантного номера тары.

4.8. На каждую единицу расфасовки, этикетку, наклеиваемую на тару, и товаросопроводительные документы должен наноситься Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

4.9. Температура сыра, выпускаемого с предприятия-изготовителя, должна быть не выше +10° С.

4.10. Плавленые сыры хранят на складах, торговых базах и холодильниках в ящиках, уложенных штабелями высотой не более 1,8 м (для картонных ящиков не более 1,2 м).

4.11. Нижние ряды ящиков укладывают на подтоварники или поддоны.

4.12. Плавленые сыры хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении (камере) при температуре от минус 1° С до плюс 5° С и относительной влажности 85—87%.

Срок хранения сыра при указанных условиях — не более 30 дней.

4.13. Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыбой, мясом, овощами и т. д.) в одной камере не допускается.

4.14. Транспортируют плавленые сыры всеми видами транспорта с соблюдением санитарных требований. При перевозке сыра в открытых автомашинах ящики с сыром укрывают брезентом или заменяющим его материалом.

Перевозка сыра совместно с другими продуктами, имеющими запахи, а также использование транспортных средств без предварительной их обработки (мойки, дезинфекции) не допускается. Каждая партия плавленых сыров должна сопровождаться документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

4.15. Перевозку сыра по железной дороге производят в изотер-

мических вагонах с температурой внутри вагона от минус 2 до плюс 8° С.

4.16. В вагонах ящики с сыром укладывают штабелями в соответствии с правилами загрузки вагонов.

При комбинированной загрузке вагонов картонные ящики должны быть уложены в верхние ряды.

4.17. Условия при перевозке сыров водным транспортом должны соответствовать требованиям, изложенным в пп. 4.13—4.16.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Плавленые сыры должны быть приняты отделом технического контроля (лабораторией) или технологом-экспертом предприятия-поставщика.

5.2. Поставщик должен гарантировать соответствие всего выпускаемого плавленого сыра требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

РАЗРАБОТАН Московским объединением «Молоко» Министерства мясной и молочной промышленности РСФСР

Генеральный директор Антонов Н. И.

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии Граф В. А.

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом продовольственных товаров Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

И. о. начальника отдела Абрамов М. Н.
Ст. инженер Марочкина М. В.

Научным отделом стандартизации продукции пищевой промышленности Всесоюзного научно-исследовательского института стандартизации (ВНИИС)

Зав. отделом Ступин А. С.
Ст. инженер Милованова М. С.

УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР 16 июля 1971 г. (протокол № 103)

Председатель отраслевой научно-технической комиссии Малышков П. С.
Члены комиссии: Антоновский А. И., Гаркаленко К. И., Лейбчик Л. Г., Чувильгин В. Г., Поволоцкий Л. И., Машкович И. К., Абрамов М. Н.

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10 августа 1971 г. (№ 1391)

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