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».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЫР РОКФОР

Требования к качеству аттестованной продукции

Rokfor cheese.
Quality requirements for certified production

ГОСТ 5.974—71

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 22/VI 1971 г. № 1162 срок введения установлен

с 1/VII 1971 г.

Настоящий стандарт распространяется на сыр рокфор, которому в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сыр рокфор вырабатывается по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для выработки сыра рокфора должны применяться следующие сырье и материалы:

молоко коровье, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия. Кислотность молока должна быть не выше 18° Т, чистота молока по эталону механической загрязненности — не ниже второй группы. Не допускается для изготовления сыра молоко, полученное от животных, больных маститом, бруцеллезом, ящуром и туберкулезом;

сычужный порошок;

закваска, приготовленная на чистых культурах молочнокислых бактерий;

чистые культуры плесени «penicillium roqueforti»;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—68, не ниже первого сорта;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

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

калий азотнокислый по ГОСТ 4217—65, х. ч., или натрий азотнокислый по ГОСТ 4168—66, х. ч. (не более 30 *г* на 100 *кг* молока);

фольга алюминиевая по ГОСТ 745—61;

пергамент растительный по ГОСТ 1341—60;

бумага оберточная по ГОСТ 8273—57.

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

1.4. Сыр рокфор должен иметь форму цилиндра следующих размеров: диаметр 17—18 *см,* высота 10—11 *см*;

масса головки сыра 2,3—2,7 *кг.*

1.5. По химическим показателям сыр рокфор должен соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы
Содержание жира в сухом веществе, %, не менее	50
Содержание влаги, %, не более	46
Содержание поваренной соли, %, не более	5

Примечание. Допускается уменьшение содержания жира в сухом веществе сыра не более чем на 1%.

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

1.7. По органолептическим показателям сыр рокфор должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Поверхность ровная, с хорошо затертыми проколами белого или светло-серого цвета. Допускается на поверхности наличие тонкого слоя слизи желтого или оранжевого цвета
Вкус и запах	Острый, соленый, перечный вкус и специфический для сыра рокфора аромат

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика
Консистенция	Тесто нежное маслянистое, однородное по всей массе сыра, слегка крошливое с более уплотненным наружным слоем
Цвет теста	Белый до светло-желтого, с наличием сине-зеленоватых прожилок плесени
Рисунок	Тесто без глазков. На расстоянии 1,5—3 *см* от боковой поверхности по всей массе сыра должна быть распределена плесень сине-зеленого цвета

1.8. Сыр рокфор должен выпускаться в реализацию в возрасте не менее 2 месяцев.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для проверки качества 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 5867—69, ГОСТ 3626—47, ГОСТ 3627—57.

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

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

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

Таблица 3

Наименования показателей	Высшая оценка в баллах	Пределы для оценки качества сыра, представляемого на аттестацию в баллах
Вкус и запах	45	45—40
Консистенция	25	25—23
Рисунок	10	10—9
Цвет теста	5	5
Внешний вид	10	10
Упаковка	5	5

Сумма балльной оценки органолептических показателей качества аттестуемой продукции должна быть не менее 92 баллов.

2.5. Периодическую оценку органолептических показателей качества сыра производят не реже одного раза в квартал дегустационные комиссии министерств мясной и молочной промышленности союзных республик и не реже одного раза в полугодие — Центральная дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Каждую головку сыра завертывают в пергамент, затем в алюминиевую фольгу, после чего завертывают в оберточную бумагу. На фольгу наклеивают этикетку, на которой должны быть обозначены:

а) наименование предприятия-изготовителя и его подчиненность;

б) наименование сыра;

в) содержание жира в сухом веществе в процентах;

г) дата выработки;

д) номер настоящего стандарта;

е) Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.2. Сыр упаковывают в дощатые ящики № 17 по ГОСТ 13361—67.

В каждый ящик укладывают в один ряд по восемь головок сыра приблизительно одного возраста.

3.3. На торцовой стороне ящика или на этикетках прочной несмывающейся краской при помощи трафарета или штампа должны быть обозначены:

а) номер предприятия-изготовителя, базы или холодильника;

б) наименование сыра;

в) порядковый номер места;

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

д) обозначение настоящего стандарта;

е) Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.4. На товаросопроводительные документы должен наноситься Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.5. Транспортирование сыра должно производиться в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов с соблюдением соответствующих санитарных требований.

3.6. На предприятиях, маслосырбазах и холодильниках промышленности созревший рокфор хранят при температуре от +2 до +8°С и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 30 дней.

Продолжительность хранения зрелого рокфора на базах-холодильниках потребительских центров при температуре от +2 до минус 5°С и относительной влажности воздуха не выше 85% до 2 месяцев.

3.7. Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыбой, копченостями, луком, фруктами и т. п.) в одной камере не допускается.

4. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

4.1. Сыр рокфор должен быть принят и оценен отделом технического контроля (лабораторией) или технологом-экспертом предприятия-поставщика. Поставщик должен гарантировать соответствие выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

РАЗРАБОТАН Таллинским сырзаводом Министерства мясной и молочной промышленности Армянской ССР

Директор **Акопян А. С.**

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 11 мая 1971 г. (протокол № 73)

Председатель отраслевой научно-технической комиссии член Комитета **Коваленко Ф. Ф.**
Члены комиссии: **Антоновский А. И., Гаркаленко К. И., Чувильгин В. Г., Ушаков В. П.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 22 июня 1971 г. № 1162

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