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

МАСЛО ВОЛОГОДСКОЕ

Требования к качеству аттестованной продукции

Butter Vologodskoe. Requirements to the quality of the certified production

ГОСТ 5.838—71

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26/III 1971 г. № 585 срок введения установлен

с 1/V 1971 г.

Настоящий стандарт распространяется на вологодское сливочное масло, которому в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

Вологодское сливочное масло изготавливается из высококачественных свежих сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, и имеет хорошо выраженный вкус и аромат пастеризованных сливок.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Вологодское масло должно изготовляться по технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для выработки вологодского масла должны применяться следующие сырье и материалы:

молоко и сливки первого сорта;

краска пищевая для подкрашивания коровьего масла или каротин (провитамин А) по ГОСТ 2266—43, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

1.4. В молоке и сливках, поставляемых для производства масла, не допускаются остаточные количества химических средств защиты растений, превышающие нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

1.5. Пастеризация сливок должна проводиться при температуре 95—98° С с выдержкой при этой температуре в течение 10—15 *мин.*

1.6. Добавление к маслу консервирующих веществ не допускается.

1.7. Подкрашивание масла производят по согласованию с потребителем.

1.8. По физико-химическим и микробиологическим показателям вологодское масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы
Содержание жира в %, не менее	82,5
Содержание влаги в %, не более	16,0
Кислотность плазмы масла, выработанного методом сепарирования, в градусах Тернера, не более	22,0
Термоустойчивость, не менее	0,86
Титр кишечной палочки, не менее	1,0
Общее количество бактерий в тысячах в 1 *г*, не более	1,0

Примечание. Титр кишечной палочки и общее количество бактерий гарантируются предприятием и определяются не реже двух раз в месяц.

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

1.10. По органолептическим показателям вологодское масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Вкус и запах	Хорошо выраженный чистый вкус и аромат высокопастеризованных сливок без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид
Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе

1.11. Оценка органолептических показателей масла должна производиться при температуре 10—12° С.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для проверки потребителем качества вологодского масла, 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 3624—67 и ГОСТ 3623—56.

2.2. Микробиологический контроль вологодского масла производят по ГОСТ 9225—68.

2.3. Оценку органолептических показателей качества вологодского масла проводят при аттестации продукции в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Высшая оценка в баллах	Пределы оценки качества продукции, представляемой на аттестацию, в баллах
Вкус и запах	50	50—45
Консистенция	25	25—24
Цвет	5	5
Посолка	10 (условно)	10 (условно)
Упаковка	10	10

Аттестованная продукция должна иметь оценку не ниже 94 баллов.

2.4. Периодическую оценку органолептических показателей качества аттестованной продукции проводят не менее 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.

2.5. Остаточные количества химических средств защиты растений определяют по требованиям потребителей или органов государственного и ведомственного надзора по действующим методикам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.6. **Определение термоустойчивости масла**

Проба на термоустойчивость основана на принципе определения способности масла сохранять форму при повышенных температурах (не расплываться под действием собственной тяжести).

2.6.1. *Аппаратура и материалы:*

термостат воздушный на 30° С (±1° С);

пробоотборник специальный для выемки цилиндрической пробы масла диаметром и высотой 20 *мм* с приспособлением для выталкивания пробы;

пластинки стеклянные для размещения проб масла;
миллиметровая бумага.

2.6.2. *Подготовка к испытанию*

Из монолита масла вырезают образец масла массой около 100 *г*, охлаждают до минусовых температур и выдерживают в течение суток для завершения процесса кристаллизации жира. Если масло было заморожено, то дополнительное охлаждение не требуется. Затем масло дефростируется в комнатных условиях до температуры 10° С.

2.6.3. *Проввдение испытания*

Из подготовленных образцов масла вырезают с помощью пробоотборника цилиндрики (по одному из образца) высотой 20 *мм* и диаметром 20 *мм* и осторожно размещают на стеклянной пластинке с номерами проб на расстоянии 2—3 *см* друг от друга. Затем пластинку с пробами помещают в воздушный термостат с заранее отрегулированной температурой (30° С), где выдерживают 2 *ч*.

По окончании выдержки пластинки с пробами осторожно (без толчков) извлекают из термостата, помещают на миллиметровую бумагу и измеряют диаметр основания каждого цилиндра. Если основание имеет эллипсовидную форму, то измеряют максимальный и минимальный диаметры и вычисляют среднее значение.

Показателем термоустойчивости ($K_т$) является отношение первоначального диаметра (D_0) основания цилиндрика к его диаметру после термостатирования (D_1):

$$K_т = \frac{D_0}{D_1}.$$

Шкала для оценки термоустойчивости масла

Величина $K_т$	Характеристика термоустойчивости
1,00—0,86	Хорошая
0,85—0,70	Удовлетворительная
Менее 0,70	Неудовлетворительная

2.7. При неудовлетворительных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей производят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии масла. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. И ХРАНЕНИЕ

3.1. Вологодское масло упаковывают плотным монолитом в дощатые ящики по ГОСТ 13361—67 или картонные ящики для сливочного масла по ГОСТ 13515—68.

3.2. Перед наполнением маслом ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341—60 или кашированной фольгой на пергаменте, которые должны покрывать монолит масла.

3.3. Масса нетто вологодского масла (без пергамента), упакованного в ящики или коробки, должна быть 20,0 или 25,4 *кг*.

3.4. Вологодское масло может быть расфасовано заводом-изготовителем брусками массой нетто 100, 200, 250, 500 *г*, завернутыми в пергамент марки В по ГОСТ 1341—60 или кашированную фольгу на пергаменте.

3.5. Отклонения от установленной массы нетто расфасованного масла допускаются в процентах, не более:

для расфасовки в 100 *г*	±2,0
для расфасовки 200, 250 *г*	±1,5
для расфасовки 500 *г*	±1,0

3.6. Расфасованное вологодское масло укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 13361—67 или картонные ящики для сливочного масла по ГОСТ 13515—68. В каждую единицу упаковки помещают масло однородной расфасовки. Масса единицы упаковки должна быть не более 25 *кг*.

3.7. На торцовых сторонах каждого ящика с маслом прочной несмываемой краской с помощью штампа установленной формы или выжиганием должно быть четко обозначено:

регистрационный номер завода-изготовителя;

дата изготовления;

порядковый номер ящика с начала каждого месяца нарастающим итогом;

порядковый номер сбойки (ванны) с начала каждого месяца нарастающим итогом;

масса (нетто) единицы упаковки;

наименование и вид масла;

регистрационный номер маслобазы, отгружающей масло;

порядковый номер вагонной партии;

обозначение настоящего стандарта;

Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67, проставляемый в верхнем правом углу ящика.

3.8. На расфасованном масле (на одной из сторон бруска масла, завернутого в пергамент или кашированную фольгу) на приклеенной этикетке или непосредственно на пергаменте или фольге типографским способом специальной, быстро высыхающей и неспособной проходить через пергамент краской указывают:

наименование завода-изготовителя;

вид масла;

массу нетто;

дату расфасовки;

обозначение настоящего стандарта;

Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67;
розничную цену единицы расфасовки.

3.9. На товаросопроводительных документах должен быть указан Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.10. Транспортирование масла должно производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов, с соблюдением соответствующих санитарных требований.

3.11. Перевозку масла с завода на производственные базы, а также до железнодорожных станций и в магазины производят в авторефрижераторах или автомашинах с изотермическим кузовом.

3.12. Каждая партия вологодского масла должна сопровождаться документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

3.13. Вологодское масло на заводе-изготовителе хранят при температуре не выше 6° С не более 10 дней со дня выработки. При сдаче масла в торговую сеть и сеть общественного питания оно должно иметь температуру не выше 10° С, а при сдаче на холодильник не выше 12° С.

В торговой сети и сети общественного питания масло должно храниться при температуре не выше 10° С.

3.14. Длительному хранению вологодское масло не подлежит. Упакованное плотным монолитом в дощатые ящики и картонные коробки вологодское масло должно быть реализовано в срок не более 30 дней и расфасованное брусками в срок не более 10 дней со дня выработки.

4. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

4.1. Вологодское масло должно быть принято отделом технического контроля (лабораторией) предприятия-поставщика. Поставщик должен гарантировать соответствие выпускаемого масла требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

РАЗРАБОТАН Проектно-конструкторским технологическим бюро Министерства мясной и молочной промышленности Молдавской ССР

Директор **Муравьев А. В.**

Всесоюзным научно-исследовательским институтом маслодельной и сыродельной промышленности

Директор **Крашенинин П. Ф.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член коллегии **Граф В. Е.**

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 19 февраля 1971 г. (протокол № 19)

Председатель научно-технической комиссии *Милованов* **А. П.**
Члены комиссии: **Коваленко Ф. Ф., Абрамов М. Н., Белова Е. М., Антоновский А. И., Ушаков В. П., Чувильгин В. Г., Тихонов В. Т.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26 марта 1971 г. № 585

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