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 СЛИВОЧНЫЙ ПЛАВЛЕНЫЙ «ЯНТАРЬ» («ДЗИНТАРС»)

Требования к качеству аттестованной продукции

Cream processed cheese «Amber». Quality requirements for certified products

ГОСТ 5.349—70*

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 16/I 1970 г. № 70 срок введения установлен с 1/II 1970 г.

Настоящий стандарт распространяется на плавленый сливочный сыр «Янтарь» («Дзинтарс»), которому в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сыр должен изготовляться по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным Министерством мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для изготовления сыра применяют следующее сырье и вспомогательные материалы:

сыры крупные сычужные (советский, алтайский, швейцарский) по ГОСТ 7616—55 высшего сорта и российский сыр по ГОСТ 11041—64;

сыры мелкие сычужные (голландский, ярославский, костромской) по ГОСТ 7616—55 высшего сорта;

масло коровье сливочное по ГОСТ 37—55 высшего сорта;

сыр для плавления ускоренного созревания;

сливки из коровьего молока 35%-ной жирности;

молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495—65 высшего сорта;

молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970—64;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

соли-плавители:

натрий лимоннокислый трехзамещенный по ГОСТ 3161—57, ч. д. а.;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156—68;

натрий фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 4172—66, х. ч.

кальций углекислый по ГОСТ 4530—66;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—68;

кислоту лимонную по ГОСТ 908—70;

кислоту сорбиновую по техническим условиям поставщика;

полимерные пленки и фольгу, разрешенные Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР.

Сырье, материалы и реактивы, применяемые для выработки сыра «Янтарь», должны соответствовать требованиям действующих стандартов или технических условий, утвержденных в установленном порядке.

1.3. По органолептическим показателям плавленый сливочный сыр «Янтарь» должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Коробочки с сыром должны быть закрыты крышкой или герметично запаяны фольгой. После удаления покрытия поверхность сыра должна быть ровная, не подсохшая, глянцевая. На поверхности сыра допускается фигурный оттиск.
Запах и вкус	Хорошо выраженный сырный, слегка пряный с привкусом пастеризации
Консистенция	Нежная, мажущаяся однородная по всей массе
Цвет теста	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

1.4. По химическим показателям плавленый сыр «Янтарь» должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы	Методы испытаний
Содержание жира в сухом веществе, в %, не менее	60,0	По ГОСТ 5867—69
Содержание влаги в %, не более	52,0	По ГОСТ 3626—47
Содержание соли в %, не более	1,2	По ГОСТ 3627—57

Примечание. Допускается отклонение в содержании жира в сухом веществе ±1%.

1.5. Сыр «Янтарь» должен быть принят отделом технического контроля (лабораторией) или технологом (экспертом) предприятия-изготовителя.

1.6. Изготовитель должен гарантировать соответствие качества выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию плавленого сыра документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной 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, указанные в п. 1.4 настоящего стандарта.

2.2. Оценку органолептических показателей качества сыра производят в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Высшая оценка в баллах
Внешний вид	3
Запах и вкус	15
Консистенция	9
Цвет теста	3

2.3. Каждый из указанных показателей оценивают в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с табл. 4, после чего результаты оценки 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:		
хорошо выраженный сырный, слегка пряный вкус с хорошо выраженным привкусом пастеризации	—	15
слабо выраженный сырный вкус с привкусом пастеризации	1—2	14—13
Консистенция:		
нежная, мажущаяся, однородная по всей массе	—	9
нежная, пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе с наличием небольшого количества воздушных пустот	1	8
Цвет теста	—	3

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

2.5. Периодическую оценку органолептических показателей качества продукции производят Дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности союзной республики не реже одного раза в квартал и Центральная дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности СССР не реже одного раза в полугодие.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

3. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Плавленый сливочный сыр «Янтарь» должен быть расфасован в стаканчики или коробочки из полимерных материалов. Стаканчики должны быть закрыты крышками, а коробочки герметично укупорены фольгой.

Масса (вес) нетто единицы расфасовки 50, 100, 250 *г*.

Отклонение в массе (весе) сыра ±2%.

3.2. Коробочки с расфасованным сыром должны быть упакованы в ящики дощатые, фанерные или пластмассовые.

Масса (вес) нетто ящика не должна превышать 20 *кг*.

3.3. Ящики, применяемые для упаковки сыра, должны быть чистые, сухие, без плесени и постороннего запаха, выстланные внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273—57.

3.4. Каждый горизонтальный ряд коробочек в ящике должен быть переложен картонными или плотными бумажными прокладками.

3.5. На каждой коробочке должны быть указаны:

а) наименование предприятия-изготовителя;

б) наименование сыра;

в) содержание жира в сухом веществе;

г) масса (вес) нетто;

д) розничная цена за единицу расфасовки;

е) дата выработки;

ж) номер настоящего стандарта.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

3.6. На каждый ящик с торцовой стороны наклеивают этикетку с указанием:

а) наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности;

б) наименование сыра;

в) содержание жира в сухом веществе;

г) массы (веса) нетто;

д) количества единиц расфасовки в ящике;
е) номера места;
ж) даты выработки;
з) номера упаковщика;
и) номера настоящего стандарта.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

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

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

3.9. Плавленый сыр «Янтарь» хранят на складах, торговых базах и холодильниках в ящиках, уложенных штабелями по высоте не более 1,8 *м* (для картонных ящиков — не более 1,2 *м*).

3.10. Укладывают ящики с сыром в штабеля на расстоянии от стен и охлаждающих батарей не менее чем на 0,4 *м*.

Между штабелями оставляют проход шириной 0,8—1,0 *м*.

Нижние ряды ящиков укладывают на подтоварники и поддоны.

3.11. Плавленый сыр «Янтарь» хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении (камере) с воздушным или батарейным охлаждением, при температуре от минус 1 до плюс 5° С и относительной влажности 85—87%.

Срок хранения сыра при указанных условиях не более 10 дней.

3.12. Хранить сыр совместно с другими продуктами (рыбой, овощами, фруктами и т. д.) не допускается.

3.13. Транспортируют плавленый сыр «Янтарь» всеми видами транспорта с соблюдением санитарных требований. При перевозке сыра в открытых автомашинах ящики с сыром укрывают брезентом или заменяющим его материалом.

Перевозить сыр совместно с другими продуктами, имеющими запахи, а также использовать транспортные средства без предварительной их обработки (мойки, дезинфекции) не допускается.

3.14. Перевозят сыр по железной дороге в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не выше 8° С.

3.15. В вагонах ящики с сыром укладывают штабелями на расстоянии 15—20 *см* от торцовых стенок вагона. При комбинированной загрузке ящики из картона должны быть уложены в верхние ряды.

Замена

ГОСТ 908—70 введен взамен ГОСТ 908—41.
ГОСТ 4530—66 введен взамен ГОСТ 4530—48.

РАЗРАБОТАН Министерством мясной и молочной промышленности Латвийской ССР

Зам. министра **Саутс Т. В.**
Директор Рижского молочного комбината **Рава Я. Я.**
Начальник отдела стандартизации ПКБ **Цаценкин П. Т.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии **Граф В. А.**

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

Начальник отдела **Абрамов М. Н.**
Ст. инженер **Николаева А. В.**

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

Начальник отдела **Ступин А. С.**
Ст. инженер **Чаева К. А.**

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27 ноября 1969 г. (протокол № 177)

Председатель Научно-технической комиссии зам. председателя Комитета **Милованов А. П.**
Члены комиссии — **Ушаков В. П., Гаркаленко К. И., Морозов А. П., Белова Е. М., Абрамов М. Н.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 16 января 1970 г. № 70

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