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

СЫР КОСТРОМСКОЙ

Требования к качеству аттестованной продукции

Kostromskoy cheese. Reqiurements to the quality of the certified production

ГОСТ 5.115—69*

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 29/I 1969 г. № 134. Срок введения установлен с 1/I 1969 г.

Настоящий стандарт распространяется на костромской сыр (большой и малый), которому в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Костромской сыр вырабатывается по технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для выработки костромского сыра применяют следующее сырье и материалы:

молоко коровье, отвечающее следующим требованиям:

вкус и запах — чистый, без посторонних, несвойственных свежему молоку привкусов и запахов;

цвет — от белого до слабо-желтого;

чистота молока — не ниже второй группы по эталону механической загрязненности;

кислотность — не ниже 19° Т. Не допускается для изготовления сыра молока от животных, больных бруцеллезом, ящуром и туберкулезом;

сычужный порошок или пепсин;

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

кальций хлористый технический по ГОСТ 450—70, не ниже первого сорта;

селитра пищевая;

краска растительная для подкрашивания сырного теста, разрешенная Министерством здравоохранения СССР;

составы для покрытия поверхности сыров, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

1.3. Костромской сыр должен иметь форму низкого цилиндра со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть выпуклыми.

1.4. Головка костромского большого сыра должна иметь диаметр 32—36 *см*, высоту 10—12 *см* и вес 9—12 *кг*; костромского малого — диаметр 26—28 *см*, высоту 8—10 *см* и вес 5—6 *кг*.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

1.5. По физико-химическим показателям костромской сыр должен соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы	Методы испытаний
Содержание жира в сухом веществе в %, не менее	45,0	По ГОСТ 5867—69
Содержание влаги в %, не более	44,0	По ГОСТ 3626—47
Содержание поваренной соли в %:		
для сыра костромского большого	1,5—2,5	По ГОСТ 3627—57
для сыра костромского малого	0,8—1,5	

Примечание. В отдельных случаях допускается уменьшать содержание жира в сухом веществе на 1%.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

1.6. В сыре не допускаются остаточные количества химических средств защиты, применяемых в сельском хозяйстве, превышающие нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

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

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью
Вкус и запах	Чистый вкус и аромат, свойственные данному виду сыра
Консистенция	Тесто однородное по всей массе сыра. Тесто нежное, слегка эластичное
Цвет теста	От белого до слабо-желтого, равномерный по всей массе
Рисунок	На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой или слегка сплюснутой формы

1.8. Костромской сыр большой должен выпускаться для реализации в возрасте не менее 75 дней; малый — не менее 60 дней.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

1.9. Оценку органолептических показателей качества сыра производят по 100-балльной системе, приведенной 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

Примечание. Балльная оценка, приведенная в табл. 3, применяется на период до введения в действие стандарта на показатели качества и шкалы оценки в баллах промышленных изделий по художественно-эстетическим и органолептическим свойствам.

1.10. Сумма балльной оценки органолептических показателей качества для аттестованной продукции должна быть не ниже 92 баллов.

Периодическую оценку органолептических показателей качества производит Центральная дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности СССР не менее одного раза в полугодие.

1.11. Сыр должен быть принят и оценен отделом технического контроля или технологом-экспертом предприятия-изготовителя. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

Срок действия качественного удостоверения в летнее время (с 1/V до 1/XI) не более 30 дней, а в остальное время года — не более 50 дней.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества костромского 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. 1.5.

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

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

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой головке сыра должны быть нанесены: дата изготовления (число, месяц) и потребительская маркировка, имеющая форму правильного восьмиугольника (наибольшее расстояние между противоположными углами 60 *мм*) и содержащая следующие обозначения:

содержание жира в сухом веществе сыра в процентах;

номер предприятия-изготовителя;

сокращенное наименование края, области, республики, в которых находится предприятие-изготовитель (согласно утвержденным условным обозначениям);

Государственный знак качества.

3.2. Маркировку и Государственный знак качества наносят на сыр несмывающейся краской, разрешенной Министерством здравоохранения СССР, при помощи штампа, а дату изготовления — путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых цифр или оттиска металлических цифр.

Маркировку наносят на одном из оснований головки сыра в трех местах, на равном расстоянии относительно друг друга, ближе к боковой поверхности.

3.3. Допускается, кроме указанной маркировки, наносить на сыры этикетки, образцы которых утверждаются в установленном порядке.

В этом случае Государственный знак качества наносят на этикетку.

3.4. Костромской сыр большой упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13361—67.

Костромской сыр малый упаковывают по 6 головок в деревянные барабаны, снабженные внутренними перегородками, по ГОСТ 9525—60.

Перед упаковкой в деревянную тару допускается завертывать сыр в оберточную бумагу по ГОСТ 8273—57; пергамент по ГОСТ 1341—60; подпергамент по ГОСТ 1760—68; целлофан или полимерные пленки, разрешенные для использования Министерством здравоохранения СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

3.5. На торцовую сторону тары наклеивается этикетка или прочной несмывающейся краской при помощи трафарета наносится штамп. Этикетка или штамп должны содержать:

номер предприятия-изготовителя, базы или холодильника;

наименование сыра;

порядковый номер места;

вес нетто, тары, брутто и количество упакованных сыров;

номер настоящего стандарта;

прейскурантный номер тары;

Государственный знак качества.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1969 г.).

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

3.7. Зрелый сыр хранят на производственных базах при температуре от 8 до 12° С и относительной влажности 80—85%; на складах, торговых базах и холодильниках в местах потребления при температуре не ниже 2 и не выше 10° С и относительной влажности не выше 85%.

3.8. Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыбой, копченостями, луком, фруктами) не допускается.

3.9. При перевозке сыра по железной дороге в изотермических вагонах или водным транспортом температура должна быть не ниже 2 и не выше 8° С.

Замена

ГОСТ 450—70 введен взамен ГОСТ 450—58.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.

РАЗРАБОТАН Приекульским сырзаводом Клайпедского молкомбината

Директор **Заремба Ч. А.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии **Бируля Е. Г.**

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

Начальник отдела **Абрамов М. Н.**
Ст. инженер **Марочкина М. В.**

Управлением аттестации продукции Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Начальник управления член Комитета **Разумов Н. А.**

Отделом продовольственных товаров Всесоюзного научно-исследовательского института стандартизации (ВНИИС)

Начальник отдела **Ступин А. С.**
Ст. инженер **Лысоконь Е. Н.**

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 20 ноября 1968 года (протокол № 144)

Зам. председателя Научно-технической комиссии член Комитета **Богатов А. В.**
Члены комиссии — **Антоновский А. И., Данилова В. С.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 29/I 1969 г. № 134

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