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 РОССИЙСКИЙ

Требования к качеству аттестованной продукции

Rossiski cheese
Quality requirements
forcertified products

ГОСТ 5.48—67*

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 16/IX 1967 г. Срок введения установлен с 1/IX 1967 г.

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

1. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

1.1. Сыр российский вырабатывается по технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил Главного санитарно-эпидемиологического управления Министерства здравоохранения СССР.

Сыр российский должен иметь форму низкого пилиндра со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми.

По размерам сыр российский должен соответствовать следующим требованиям:

Диаметр в *см*	Высота в *см*	Вес в *кг*
34—36	13—17	11—15
26—28	12—15	7—10

1.2. Для выработки сыра российского должны применяться следующие виды сырья и материалов:

а) молоко коровье, отвечающее следующим требованиям:

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

консистенция — однородная жидкость без осадка;

цвет — от белого до слабо-желтого;

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

кислотность — не более 19° Т.

Не допускается на выработку сыров молоко, полученное от животных, больных бруцеллезом, ящуром, туберкулезом;

б) сычужный порошок или пепсин по техническим условиям, утвержденным в установленном порядке;

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

г) пищевая калиевая селитра;

д) хлористый технический кальций первого сорта по ГОСТ 450—70;

е) закваски из молочнокислых бактерий, приготовленные из сухой или жидкой культуры по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке;

ж) растительная краска для подкрашивания сырного теста, утвержденная Министерством здравоохранения СССР;

з) парафиновый сплав, утвержденный Министерством здравоохранения СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов № 3 1969 г.).

1.3. По физико-химическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы в %	Методы испытаний
Содержание жира в сухом веществе, не менее	50	По ГОСТ 5867—69
Содержание влаги, не более	43	По ГОСТ 3626—47
Содержание поваренной соли	1,3—1,8	По ГОСТ 3627—57

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

В сыре не должно быть остатков химических средств защиты, применяемых в сельском хозяйстве, свыше норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая неокрашенной парафиновой смесью
Вкус и запах	Выраженный сырный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Тесто нежное, пластичное, однородное по всей массе сыра. Допускается слегка плотное тесто
Цвет теста	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе сыра
Рисунок	На разрезе по всей массе сыра неравномерно расположены глазки, неправильной, угловатой и щелевидной формы

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

1.5. Срок созревания сыра со дня выработки — 70 дней.

1.6. Сыр должен быть осмотрен и оценен технологом (экспертом). Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документацией установленной формы, удостоверяющей его качество.

Удостоверение о качестве сыра выдается не более чем на 30 дней в период с 1 мая по 1 ноября, а в остальное время года — не более чем на 50 дней.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества сыра должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний, указанные в п. 1.3.

2.2. 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
1. Вкус и запах	45	45—40
2. Консистенция	25	25—23
3. Рисунок	10	10—9
4. Цвет теста	5	5
5. Внешний вид	10	10—9
6. Упаковка	5	5
	100	100—91

Примечание. Шкала, приведенная в табл. 3, должна применяться до введения в действие стандарта «Оценка качества промышленных изделий по художественно-эстетическим и органолептическим свойствам. Показатели качества и шкалы оценки в баллах».

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 3 1969 г.).

2.3. Сумма балльной оценки органолептических показателей качества для аттестованной продукции должна быть не ниже 91 балла.

Органолептические показатели сыра должны периодически (не менее одного раза в полугодие) проверяться Центральной дегустационной комиссией Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 3 1969 г.).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой головке сыра должна быть указана дата его изготовления (число и месяц) и нанесена маркировка, включающая следующие данные:

а) процентное содержание жира в сухом веществе сыра;

б) номер предприятия-изготовителя;

в) сокращенное наименование края, области, республики, в которых находится предприятие-изготовитель.

Потребительская маркировка и Государственный знак качества (по ГОСТ 1.9—67) наносятся на сыр при помощи штампа несмывающейся безвредной краской, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР, дата изготовления — впрессовыванием в тесто сыра казеиновых цифр или оттиском металлических цифр. При наличии этикетки Государственный знак качества наносится на этикетку.

3.2. Сыр упаковывают в деревянные барабаны по ГОСТ 9525—60, снабженные внутренними перегородками, или в ящики по ГОСТ 13361—67 по две или четыре головки в каждый.

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.

3.3. На торцовой стороне тары или на этикетках прочной несмывающейся краской при помощи трафарета должен быть нанесен штамп, в котором указывается:

а) номер предприятия-изготовителя, базы или холодильника;
б) наименование сыра;
в) порядковый номер места;
г) вес нетто и брутто, а также количество упакованных сыров;
д) номер настоящего стандарта;
е) прейскурантный номер тары;
ж) Государственный знак качества.

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

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

3.6. Хранение сыра в одной камере с другими продуктами (рыбой, копченостями, луком, фруктами) не допускается.

3.7. Сыр перевозят по железной дороге в изотермических вагонах: летом при температуре 8° С, зимой при температуре не ниже 2 и не выше 8° С.

3.8. При перевозке сыра водным транспортом должны соблюдаться требования п. 3.7 настоящего стандарта.

Замена

ГОСТ 450—70 введен взамен ГОСТ 450—58.
ГОСТ 1760—68 введен взамен ГОСТ 1760—53.
ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—57.
ГОСТ 13361—67 введен взамен ГОСТ 8130—63 в части ящиков для мясо-молочных товаров.
ГОСТ 13830—68 введен взамен ГОСТ 153—57, кроме методов испытаний.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.

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. научный сотрудник ВНИИС **Лебедев А. Ф.**

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

Начальник управления член Комитета **Разумов Н. А.**
Начальник сектора ВНИИС **Божко В. Г.**

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Председатель научно-технической комиссии зам. председателя Комитета **Милованов А. П.**
Зам. председателя комиссии член Комитета **Разумов Н. А.**
Члены комиссии — **Лямин Б. Н., Антоновский А. И., Гурьянов И. П.**

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