СССР — Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	ГОСТ 1349-41 Взамен ВТУ НКММП 61 Пищевая промышленность Н 17

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на сливки сухие и сливки сухие с сахаром, полученные путем высушивания свежих пастеризованных сливок и коровьего молока, без прибавления или с прибавлением к ним сахара.

II. Сырье

2. Для производства сухих сливок и сухих сливок с сахаром применяют следующее сырье: а) сливки из коровьего молока, б) молоко коровье, в) сахар свекловичный (песок или рафинад).

3. Молоко, предназначаемое для сепарирования с целью получения сливок и для нормализации сливок, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°Т. Для сепарирования и нормализации не допускается молоко, полученное в течение 7 дней после отела (молозиво).

4. К сливкам и молоку, предназначаемым для высушивания, не допускается прибавление каких-либо химикалий или консервирующих веществ, кроме свекловичного сахара, соответствующего требованиям действующих стандартов.

III. Классификация

5. Сливки сухие, в зависимости от состава и качества, подразделают на: а) сливки сухие и сливки сухие с сахаром, б) высший и первый сорта.

IV. Технические условия

6. Выработку сливок сухих и сливок сухих с сахаром производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарных и санитарных правил.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 31 декабря 1941 г.	Срок введения 1 апреля 1942 г.

gost.e-ecolog.ru

7. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям сливки сухие и сливки сухие с сахаром должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика			
	сливки сухие		сливки сухие с сахаром	
	высший сорт	первый сорт	высший сорт	первый сорт
1. Цвет	Белый с кремовым оттенком; допускается наличие отдельных пожелтевших крупинок			
2. Консистенция	Мелкий сухой порошок с крупинками сахара; допускается наличие легко рассыпающихся комочков			
3. Запах и вкус	Чистые, свойственные пастеризованным сливкам или пастеризованным сливкам с сахаром, без постороннего привкуса и запаха			
Содержание влаги (в %) не более	7	7	7	7
Содержание жира (в %) не менее	42	42	44	44
Содержание свекловичного сахара (в %) не менее	—	—	10	10
Кислотность сухих сливок, восстановленных до содержания 14-17 % Сухих веществ (в °Т) не более . .	19	20	19	21
Содержание солей свинца	не допускается			
Содержание солей олова в пересчете на олово не более	100 мг на 1 кг продукта			
Содержание солей меди в пересчете на медь не более	8 „ „ 1 „ „			

Примечание. Содержание влаги в сливках сухих и в сливках сухих с сахаром в герметической упаковке должно быть не более 4%.

8. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром не должны содержать патогенных микробов.

Общее количество микробов в 1 г сливок сухих и сливок сухих с сахаром не должно превышать 50 тыс. для высшего сорта и 300 тыс. для первого сорта.

V. Оценка качества

9. Оценку качества сливок сухих и сливок сухих с сахаром для установления их сортности производит Государственная молочная инспекция по качеству.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

Оценку качества производят по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

10. Оценку по органолептическим показателям производят по стобалльной системе в соответствии со следующей таблицей:

Показатели	Количество баллов
Цвет	5
Консистенция	30
Запах и вкус	65
Итого	100

Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки сливок сухих и сливок сухих с сахаром, после чего результаты оценки суммируют.

11. Таблица балльной оценки сливок сухих и сливок сухих с сахаром:

Показатели	Скидка баллов
Цвет (5 баллов)	
1. Белый с кремовым оттенком, с наличием отдельных пожелтевших крупинок	0
2. Наличие отдельных пригорелых крупинок	2—3
Консистенция (30 баллов)	
3. Мелкий сухой порошок с крупинками сахара, с небольшим количеством легко рассыпающихся комочков	0
4. Комковато-рыхлая	3—4
5. Комковато-плотная	8—12
Запах и вкус (65 баллов)	
6. Чистые, свойственные пастеризованным сливкам или пастеризованным сливкам с сахаром, без постороннего привкуса и запаха	0
7. Запах и вкус перепастеризованных сливок в восстановленных сухих сливках и сухих сливках с сахаром	3—7
8. Привкус оплавленного молочного жира	4—8
9. Слабый кормовой привкус	6—10
10. „ салистый запах и привкус	9—15
11. Запах и вкус несвежих, лежалых сухих сливок и сухих сливок с сахаром (нечистый, затхлый)	10—20
12. Пригорелый, дымный	12—20

12. При наличии в запахе и вкусе двух или более пороков скидку баллов производят по наиболее обесценивающему пороку.

13. В зависимости от физико-химических и бактериологических показателей сливки сухие и сливки сухие с сахаром по результа-

там оценки органолептических показателей относят к высшему или первому сорту согласно следующей таблице:

Сорта	Общая балльная оценка	Оценка по запаху и вкусу не менее
Высший	100—90	60
Первый	89—80	50

VI. Расфасовка, упаковка и маркировка

14. Расфасовку, упаковку и маркировку сливок сухих и сливок сухих с сахаром производят в соответствии с требованиями ОСТ НКПП 508 «Расфасовка, упаковка, маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и бочковая тара)» применительно к сухому молоку.

VII. Правила приемки

15. Под однородной партией понимается партия, предназначенная к одновременной сдаче, приемке или осмотру, состоящая из продукта одного вида и сорта, изготовленного одним заводом.

16. Каждая отгружаемая со склада производства партия продукта сопровождается сертификатом, выдаваемым Государственной молочной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выдаваемым заводской лабораторией.

В сертификате или удостоверении о качестве указывают: а) наименование отправителя, б) наименование получателя, в) номер транспортного документа, г) вид и сорт продукта, количество и номера мест, вес нетто (по каждому виду и сорту отдельно), д) дату выработки и номер сушки, е) цифровые данные по влажности, кислотности и жиру.

17. Для установления соответствия качества продукта требованиям настоящего стандарта получателем производится наружный осмотр партии с целью проверки целости упаковки. При наличии сомнений в качестве продукта производят вскрытие мест и отбор проб для контрольного анализа.

18. При приемке вагонных партий по выбору приемщика отбирают и вскрывают для органолептического и лабораторного исследования не более 10% всего количества мест партии.

При приемке мелких партий (менее одного вагона) количество подлежащих вскрытию мест определяет приемщик, но не менее трех мест упаковки. При расфасовке сухих сливок в герметическую тару (банки) от каждого вскрытого места отбирается не менее одной банки.

19. Порядок отбора проб для химического анализа производится в соответствии с ОСТ НКММП 3.

20. Окончательное заключение о качестве сухих сливок в местах приемки дает Государственная молочная инспекция по качеству.

VIII. Методы испытаний

21. Испытания сливок сухих и сливок сухих с сахаром производят по ОСТ НКММП 3 применительно к сухому молоку, за исключением исследования сухих сливок (без сахара) на кислотность по Тернеру и содержание жира по Герберу, которые для этого вида сливок производят следующим образом:

а) Определение кислотности по Тернеру

В химический стакан емкостью 150—200 мл с точностью до 0,01 г отвешивают 16 г сухих сливок. Помешивая и растирая комочки, приливают небольшими порциями около 30 мл дистиллированной воды, имеющей температуру 30°. Когда получится совершенно однородная масса, ее переводят через воронку в мерную колбу на 100 мл. Стакан и воронку смывают несколько раз небольшими порциями дистиллированной воды (температура воды 20° С) в мерную колбу. Затем доливают мерную колбу до метки водой. Закрывают колбу пробкой, хорошо перемешивают раствор переворачиванием колбы несколько раз.

Пипеткой отбирают 10 мл разведенного раствора в колбу Эллермейера, прибавляют 20 мл дистиллированной воды, три капли 1%-ного раствора фенолфталеина и титруют 0,1 N раствором едкого натра до слабо розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 мин. Количество пошедших миллилитров 0,1 N раствора едкого натра умножают на 10.

б) Определение жира по Герберу

В сливочный весовой бутирометр отвешивают 2,5 сухих сливок. Вливают 10 мл серной кислоты уд. веса 1,5 и 1 мл амилозого спирта. Встряхивают и ставят бутирометр в водяную баню, имеющую температуру 65° С, время от времени взбалтывая содержимое. После растворения белков в бутирометр доливают 10—11 мл серной кислоты с уд. весом 1,5 так, чтобы уровень раствора доходил до шейки бутирометра, закрывают пробкой, встряхивают и центрифугируют в течение 5 мин. при 1 000 об/мин. После центрифугирования ставят в водяную баню при 65° на 5 мин., затем производят отсчет. Результат умножают на 2.

Замена ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506-42

gost.e-ecolog.ru