| СССР<br>Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br>**Консервы молочные. Молоко цельное, сгущенное с сахаром** | ГОСТ 2903-45<br>Взамен ОСТ НКММП 58<br>Пищевая промышленность Н 17 |
|---|---|---|

Настоящий стандарт распространяется на молоко сгущенное с сахаром, получаемое из свежего цельного пастеризованного коровьего молока путем выпаривания из него определенного количества воды и консервируемого добавлением свекловичного или тростникового сахара.

## I. Сырье и материалы

1. Для приготовления молока цельного сгущенного с сахаром применяют следующее сырье и материалы:

а) молоко коровье,

б) сахар свекловичный или тростниковый — песок или рафинад.

2. Молоко, предназначенное для производства консервов, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°Т.

3. Не допускается для производства консервов молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

4. Качество сахара должно отвечать требованиям действующих стандартов на сахар-песок ГОСТ 21-40 и сахар-рафинад ГОСТ 22-40.

## II. Технические условия

5. Молоко цельное сгущенное с сахаром вырабатывается по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР. с соблюдением действующих санитарных правил.

| Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 3 июня 1945 г. | Срок введения 1 января 1946 г. |
|---|---|---|



gost.e-ecolog.ru

6. По физико-химическим показателям молоко цельное сгущенное с сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

| Показатели | Характеристика |
|---|---|
| Влаги (в %) не более | 26,5 |
| Сахар (сахароза) (в %) не менее | 43,5 |
| Общее количество сухих веществ молока (в %) не менее | 28,5 |
| в том числе жира (в %) не менее | 8,5 |
| Кислотность (в°Т) не более | 48 |
| Содержание солей свинца | Не допускается |
| Содержание солей олова в пересчете на олово не более | 100 мг на 1 кг |
| Содержание солей меди в пересчете на медь не более | 5 „ „ 1 „ |
| Механическая загрязненность по эталону, утвержденному для коровьего молока | Не ниже II группы |

7. При изготовлении сгущенного молока с сахаром не допускается применение никаких консервирующих веществ, кроме сахара (сахароза).

8. При определении органолептических показателей (вкуса, запаха, консистенции и цвета сгущенного молока) необходимо руководствоваться следующими требованиями, отклонение от которых влечет за собой снижение баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (п. 14).

| Показатели | Характеристика |
|---|---|
| Вкус и запах | Сладкий, чистый, с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов |
| Консистенция при 15—20°С | Вязкая в такой степени, чтобы молоко легко стекало со шпателя, однородная во всей массе, без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара |
| Цвет | Белый, с легким кремовым или синеватым оттенком, однородный во всей массе |

## III. Оценка качества, сортировка и паспортизация

9. Оценку качества сгущенного молока производит непосредственно на заводах Государственная молочная инспекция по качеству по каждой отдельной варке, перед выпуском консервов с предприятия. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

10. Оценка качества консервов производится по физико-химическим, органолептическим и бактериологическим показателям, а установление сортности производится по органолептическим и бактериологическим показателям по стобалльной системе; для

каждой группы показателей устанавливается следующее количество баллов:

| Показатели | Количество баллов |
|---|---|
| Вкус и запах . . . . . | 60 |
| Консистенция . . . . . | 35 |
| Цвет . . . . . | 5 |
| Итого . . . . . | 100 |

11. Каждый из указанных в п. 10 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов, в соответствии с таблицей балльной оценки (см. п. 14), после чего результаты оценки суммируются.

12. В зависимости от окончательной балльной оценки и количества бактерий молоко цельное сгущенное с сахаром подразделяется на два сорта: высший, первый.

| Название сорта | Общая оценка в баллах | Оценка по вкусу и запаху в баллах не менее | Общее количество бактерий в 1 г продукта не более | Бактерии кишечной палочки (Bact. coli commune) |
|---|---|---|---|---|
| Высший . . . | 100—90 | 56 | 50 тыс. | При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки, по 1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке |
| Первый . . . | 89—76 | 45 | 225 тыс. | При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки, по 0,1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке |

13. Молоко цельное сгущенное с сахаром не должно содержать патогенных микробов.

14. Таблица балльной оценки:

| № п/п. | Показатели | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|---|---|
| | а) Вкус и запах (60 баллов) | | |
| 1 | Сладкий, чистый с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов . . . . . | 0 | 60 |

Продолжение

| № п.п. | Показатели | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|---|---|
| 2 | Слабо выраженный вкус молока | 1—4 | 59—56 |
| 3 | Невыраженный вкус молока | 5—7 | 55—53 |
| 4 | Нечистый неопределенный привкус и запах | 8—15 | 52—45 |
| 5 | Привкус и легкий запах дерева (в продукции, расфасованной в бочковую тару.) | 11—17 | 49—43 |
| 6 | Кормовой привкус | 10—20 | 50—40 |
| 7 | Салистый привкус | 13—25 | 47—35 |
| 8 | Привкус стародойного молока | 13—25 | 47—35 |
| 9 | Дымный, пригорелый | 14—25 | 46—35 |
| 10 | Посудный, хлевный | 15—25 | 45—35 |
| | б) Консистенция (35 балов) | | |
| 11 | При 15—20°С—однородная, вязкая (молоко легко стекает со шпателя) | 0 | 35 |
| 12 | Излишне вязкая | 1—2 | 34—33 |
| 13 | Слабо мучнистая | 3—5 | 32—30 |
| 14 | Мучнистая | 6—7 | 29—28 |
| 15 | Песчанистая | 9—15 | 26—20 |
| 16 | Осадок на дне банки | 6—7 | 29—28 |
| 17 | Единичные крупные кристаллы сахара | 10—15 | 25—20 |
| 18 | Плотная пастообразная (загустевшая) | 15—20 | 20—15 |
| | в) Цвет (5 баллов) | | |
| 19 | Белый с легким кремовым или синеватым оттенком, однородный | 0 | 5 |
| 20 | Наличие коричневого или буроватого оттенка | 3—5 | 2—0 |

Примечание. Молоко цельное сгущенное с сахаром, имеющее затхлый, плесневелый, дрожжевой, щиплющий, прогорклый, тухлый, сырный привкус и запах, а также бомбаж, относится к браку и в продажу для непосредственного потребления не допускается.

Примечания: 1. Органолептические показатели определяются в сгущенном молоке с сахаром при температуре продукта 15—20° С.

2. Определение вкуса и запаха сгущенного молока с сахаром в разведенном состоянии производится в качестве контрольного способа при проверке правильности установления этих показателей в неразведенном продукте.

3. При наличии во вкусе и запахе двух или более пороков скидка баллов производится по наиболее обесценивающему пороку, с дополнительным снижением в два балла за сопутствующие пороки.

15. Каждая отгружаемая со склада производства партия консервов сопровождается сертификатом, выданным Государственной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выданным

заводской лабораторией. В сертификате или удостоверении о качестве указываются:

а) наименование завода-изготовителя;
б) дата и номер сертификата;
в) номер варки, дата выработки и сорт консервов;
г) органолептическая оценка, данные анализа по жиру, влаге, сахару и кислотности по каждой варке;
д) количество ящиков или бочек с указанием емкости бочек или банок по каждой варке отдельно.

Примечание. К сертификату или удостоверению о качестве должна быть приложена справка лаборатории с данными физико-химических и бактериологических анализов.

## IV. Расфасовка, упаковка и маркировка

16. Расфасовку, упаковку и маркировку молочных консервов производят в соответствии с требованиями ГОСТ В-1506-42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции». Расфасовка молока сгущенного производится в жестяные банки и бочки; размеры и качество бочек должны соответствовать требованиям ОСТ НКЛес 307 «Бочки деревянные под сгущенное молоко».

## V. Правила приемки и методы испытаний

17. Под отдельной партией понимаются консервы в однородной упаковке (жестяной или деревянной), выработанные одним заводом, оформленные одним сертификатом и предъявленные к одновременной качественной оценке или для сдачи-приемки.

18. Приемка консервов грузополучателем производится по сертификату или удостоверению о качестве.

Отпуск консервов с холодильника или базы потребителю производится по накладной или фактуре, в которой указывается номер и дата сертификата или удостоверение о качестве.

19. При приемке молочных консервов проверяется целость упаковки.

В случае наличия фактов, вызывающих сомнение в соответствии консервов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, по выбору приемщика, производится отбор проб для органолептического и лабораторного исследования по варке, вызвавшей сомнение.

20. Порядок отбора проб и испытания молока цельного сгущенного с сахаром — по ОСТ НКММПЗ.

gost.e-ecolog.ru