СССР Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ **Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках**	ГОСТ 1923-42 Пищевая промышленность Н 17

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на сгущенное стерилизованное молоко, получаемое из свежего цельного пастеризованного коровьего молока путем выпаривания из него определенного количества воды и консервируемое стерилизацией.

II. Сырье и материалы

2. Для приготовления сгущенного стерилизованного молока применяют свежее цельное коровье молоко нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Т, без посторонних привкуса и запаха.

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

4. Для повышения термостабильности молока допускается добавление к нему следующих пищевых солей: лимоннокислого натрия ($Na_3C_6H_5O_7 : 5H_2O$), фосфорнокислого натрия двузамещенного ($Na_2HPO_4\ 12H_2O$) и двууглекислого натрия ($NaHCO_3$) в количествах не более 0,4% по отношению к готовому продукту.

5. Качество добавляемых солей, указанных в п. 4, должно отвечать требованиям действующих стандартов.

III. Классификация

6. Сгущенное стерилизованное молоко, в зависимости от качества, подразделяют на сорта: высший, первый.

IV. Технические условия

7. Выработку сгущенного стерилизованного молока производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 31 декабря 1942 г.	Срок введения 1 января 1943 г.

gost.e-ecolog.ru

сгущенное стерилизованное молоко должно соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика	
	Высший сорт	Первый сорт
1. Запах и вкус	Чистые, приятные, свойственные топленому молоку, с характерным сладковато-солоноватым привкусом, без посторонних привкуса и запаха	Допускаются привкусы: слегка кисловатый, легкий салистый, слегка пригорелый, неопределенный привкус
2. Консистенция при 20°С	Однородная, соответствующая жидким сливкам, без комочков или крупинок; допускается незначительный осадок на дне банки	Допускаются повышенная вязкость, песчанистость, зернистый осадок, наличие отдельных мелких комочков, растворяющихся в воде
3. Цвет	Однородный с кремовым оттенком	Допускается серовато-буроватый оттенок
4. Содержание сухих веществ (в %) не менее	25,5	
в том числе жира (в %) не менее	7,9	
5. Содержание солей свинца	Не допускается	
6. Содержание солей олова в пересчете на олово не более	200 мг на 1 кг	
7. Содержание солей меди в пересчете на медь не более	5 мг на 1 кг	

Примечания: 1. Не допускается к реализации сгущенное стерилизованное молоко свернувшееся, или с плотными, не растворяющимися в воде комочками, или имеющее затхлый, „мозглый", кислый, горький, тухлый, сырный привкусы и запахи, а также бомбаж.

2. Органолептическая оценка готового продукта производится в неразведенном виде.

9. По бактериологическим показателям сгущенное стерилизованное молоко не должно содержать патогенных микробов, а также не должно иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

V. Расфасовка, упаковка и маркировка

10. Расфасовку, упаковку и маркировку сгущенного стерилизованного молока производят в соответствии с требованиями ГОСТ В-1506-42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции».

VI. Оценка качества, сортировка и паспортизация

11. Оценку качества сгущенного стерилизованного молока для установления сортности производит Государственная молочная инспекция по качеству перед выпуском консервов с предприятия. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

Оценку качества и установление сортности консервов производят по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с требованиями п. 8 настоящего стандарта.

12. Каждая отгружаемая со склада производства партия консервов сопровождается сертификатом, выданным 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) количество и номера мест, количество банок, с указанием емкости, по каждому сорту отдельно; д) номер варки и дату выработки; е) данные анализа по сухому веществу и жиру.

VII. Правила приемки и методы испытания

13. Отдельной партией считают консервы одной или нескольких варок, одного сорта, в однородной упаковке, выработанные одним заводом и предъявляемые одновременно для качественной оценки или для сдачи-приемки.

14. Приемка консервов потребителем производится по сертификату или удостоверению о качестве, причем проверяется целость упаковки. При наличии фактов, вызывающих сомнение в соответствии консервов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, по выбору приемщика вскрывают для органолептического и лабораторного исследования по одному ящику от каждой варки и от каждого вскрытого ящика отбирают по одной банке.

15. Порядок отбора проб и испытания сгущенного стерилизованного молока производят по ОСТ НКММП 3.

gost.e-ecolog.ru