СССР Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ **Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром**	ГОСТ 719-41 Взамен ОСТ НКПП 461 Пищевая промышленность Н 17

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, представляющий собой смесь коровьего молока с экстрактом натурального кофе и цикория, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервированную путем добавления свекловичного сахара.

II. Сырье и материалы

2. Для производства консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром» применяются следующие сырье и материалы:

а) молоко коровье,

б) кофе натуральный,

в) цикорий,

г) сахар свекловичный — песок или рафинад.

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

4. Не допускается молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

5. Качество кофе натурального, цикория и сахара свекловичного должно отвечать требованиям действующих стандартов.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 21 мая 1941 г.	Срок введения 1 августа 1941 г.

gost.e-ecolog.ru

III. Классификация

6. В зависимости от качества готовых консервов они подразделяются на два сорта:

высший, первый.

IV. Технические условия

А. Органолептические показатели

7. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе. При оценке вкуса и запаха, консистенции и цвета консервов руководствуются следующими требованиями, отклонение от которых влечет скидку в баллах согласно таблице балльной оценки (п. 20).

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	Явно выраженные вкус и запах натурального кофе с молоком и сахаром
Консистенция при 15—20°С	Однородная, вязкая (кофе медленно стекает со шпателя)
Цвет	Темнокоричневый, однородный во всей массе

Б. Физико-химические показатели

8. По физико-химическим показателям консервы должны удовлетворять следующим требованиям:

Название	Показатели
Влага (в %)	от 25 до 29
Сахар свекловичный (в %)	„ 44 „ 47
Общее количество сухих веществ молока и экстрактивных веществ натурального кофе и цикория (в %) не менее	27

Продолжение

Название	Показатели
в том числе:	
жира (%) не менее	7
экстрактивных веществ натурального кофе и цикория (в %) не менее	5
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 „

9. Количество экстрактивных веществ натурального кофе и цикория проверяется по фактической закладке. Количество вносимых кофе и цикория должно гарантировать в готовом консерве не менее 5% экстрактивных веществ.

10. Допускается частичная или полная замена цикория жареными винными ягодами молотыми (инжиром).

Количество цикория и винных ягод как вместе, так и в отдельности не должно превышать 20% от веса натурального кофе.

11. В готовых консервах не допускается наличие каких-либо консервирующих веществ, кроме сахарозы, а также ароматических и вкусовых веществ, кроме кофе натурального и цикория.

В. Бактериологические показатели

12. Консервы не должны содержать патогенных микробов.

13. При посеве на среду Булира в трех пробирках консервов высшего сорта по 1 г и консервов первого сорта по 0,1 г в каждую кишечная палочка (Bact. coli commune) допускается не более чем в одной пробирке.

14. Общее количество микробов в 1 г должно быть не более 75 тыс. в консервах высшего сорта и 225 тыс. в консервах первого сорта.

V. Расфасовка, упаковка и маркировка

15. Расфасовку, упаковку и маркировку готовых консервов производят по ОСТ НКПП 508.

VI. Оценка и сортировка

16. Устанавливаются следующие методы оценки качества кофе натурального со сгущенным молоком и сахаром:

а) по физико-химическим и бактериологическим показателям,
б) по органолептическим показателям.

17. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой, в которой каждому показателю отводится предельное количество баллов:

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

18. Каждый из указанных в п. 17 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов, в соответствии с таблицей балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

19. В зависимости от окончательной балльной оценки кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром относится к одному из следующих сортов:

Название сорта	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху не менее
Высший	100—90	55
Первый	89—80	48

20. Таблица балльной оценки:

Показатели	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах (60 баллов)		
а) явно выраженный вкус и запах натурального кофе с молоком и сахаром	0	60
б) слабо выраженный вкус натурального кофе . .	6—8	54—52
в) излишне выраженный привкус цикория	7—14	53—46
г) нечистый вкус (привкус старого лежалого кофе)	8—15	52—45

Примечание. Не допускается к реализации кофе со сгущенным молоком и сахаром, имеющий плесневелый, дрожжевой, щиплющий, прогорклый, сырный привкусы и запахи, а также бомбаж.

Продолжение

Показатели	Скидка	Балльная оценка
Консистенция (35 баллов)		
д) однородная, вязкая (кофе медленно стекает со шпателя)	0	35
е) излишне вязкая	1—2	34—33
ж) слабо мучнистая	3—5	32—30
з) мучнистая	6—7	29—28
и) песчанистая	9—15	26—20
к) осадок молочного сахара	7—10	28—25
л) крупные кристаллы сахара	11—17	24—18
м) пастообразная, загустевшая	15—20	20—15
Цвет (5 баллов)		
н) темнокоричневый однородный	0	5
о) неоднородный или с темнозеленым оттенком	3—5	2—0

21. При наличии двух или более пороков по вкусу и запаху, консистенции и цвету скидка баллов по каждому показателю производится по наиболее обесценивающему пороку.

22. Оценка качества готовых консервов на заводе производится по каждой варке отдельно перед их выпуском с завода.

Оценка производится инспектором Государственной молочной инспекции по качеству и фиксируется в выдаваемом им сертификате.

При отсутствии на заводе инспектора Государственной молочной инспекции качество консервов фиксируется в экспертном листе, выдаваемом лабораторией завода за подписью гл. инженера завода и заведующего лабораторией.

VII. Правила приемки

23. При приемке отгруженной с завода партии кофе со сгущенным молоком и сахаром на месте назначения проверка качества консервов производится лишь в случае истечения срока действия сертификата или экспертного листа, или при наличии фактов, вызывающих сомнение в соответствии качества консервов указанному в сертификате или экспертном листе.

VIII. Методы испытаний

42. Испытания производят по ОСТ НКММП 3.

Замена ОСТ НКПП 508 Заменен ГОСТ—В 1506—42

gost.e-ecolog.ru