СССР Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ **Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром**	ГОСТ 718-41 Взамен ОСТ НКПП 462 Пищевая промышленность Н 17

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на какао со сгущенным молоком и сахаром, представляющее собой смесь коровьего молока с какао-порошком, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервированную путем прибавления свекловичного сахара.

II. Сырье и материалы

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

а) молоко коровье,

б) какао-порошок,

в) 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 какао-порошка и сахара свекловичного должно отвечать требованиям действующих стандартов.

III. Классификация

6. В зависимости от качества готовых консервов, они подразделяются на 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

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

которых влечет скидку в баллах, согласно таблице балльной оценки (п. 19).

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

Б. Физико-химические показатели

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

Название	Показатели
Влага (в %)	от 24,5 до 27,5
Сахар свекловичный (в %)	„ 43 „ 46
Общее количество сухих веществ молока и какао (в %) не менее	28,5
в том числе жира (в %) не менее	7,5
Сухие вещества какао-порошка (в %) не менее	7
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 сухих веществ какао-порошка проверяется по фактической закладке. Количество вносимого какао-порошка с влажностью 4—6% должно быть не менее 73—74,5 г в 1 кг готового консерва.

10. В готовых консервах не допускается наличие каких-либо консервирующих веществ, кроме сахарозы, а также ароматических вкусовых веществ, кроме какао.

В. Бактериологические показатели

11. Консервы не должны содержать патогенных микробов.

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

13. Общее количество микробов в 1 г должно быть не более 150 тыс. в консервах высшего сорта и 300 тыс. в консервах первого сорта.

V. Расфасовка, упаковка и маркировка

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

VI. Оценка и сортировка

15. Устанавливаются следующие методы оценки качества какао со сгущенным молоком и сахаром:

а) по физико-химическим и бактериологическим показателям,

б) по органолептическим показателям.

16. 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

17. Каждый из указанных в п. 16 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

18. В зависимости от окончательной балльной оценки какао 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

19. Таблица балльной оценки:

Показатели	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах (60 баллов)		
а) явно выраженные вкус и запах натурального какао с молоком и сахаром, без каких-либо посторонних привкусов и запахов	0	60
б) слабо выраженные вкус и аромат какао с молоком и сахаром	6—10	54—50
в) вкус старого какао	11—18	49—42
Консистенция (35 баллов)		
г) однородная, вязкая (какао медленно стекает со шпателя)	0	35
д) излишне вязкая	1—2	34—33
е) слабо мучнистая	2—3	33—32
ж) мучнистая	4—6	31—29
з) песчанистая	7—10	28—25

Продолжение

Показатели	Скидка	Балльная оценка
и) крупные кристаллы сахара	11—17	24—18
к) осадок молочного сахара	7—10	28—25
л) пастообразная, загустевшая	15—20	20—15
Цвет (5 баллов)		
м) однородный коричневый	0	5
н) неоднородный	3—5	2—0

Примечание. Не допускается к реализации какао со сгущенным молоком и сахаром, имеющее плесневелый, салистый, прогорклый, гнилостный привкус и запах, а также бомбаж.

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

21. 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

22. При приемке отгруженной с завода партии какао 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 качеству консервов, указанному в сертификате или экспертном листе.

VIII. Методы испытаний

Испытания производят по ОСТ НКММП3.

Замена. ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506-42.

gost.e-ecolog.ru