СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

gost.e-ecolog.ru

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

Издание официальное

СССР — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 3622—57
	Молоко и молочные продукты ОТБОР ПРОБ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ	Взамен ГОСТ 1211—41, ОСТ НКММП 3 в части отбора проб и ГОСТ 3622—47
		Группа Н19

Настоящий стандарт распространяется на правила отбора проб молока и молочных продуктов для лабораторных физико-химических анализов и органолептической оценки при выпуске продукции из производства, на базах, холодильниках, при хранении и при реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Примечание. Отбор проб для микробиологического анализа молока и молочных продуктов производят по ГОСТ 3630—47.

I. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ

1. Отбор проб и последующее испытание их производят:

а) на определение химического состава и органолептической оценки молока и молочных продуктов для составления документа, удостоверяющего их качество, — на предприятии, производственной базе или холодильнике;

б) при сомнении в соответствии качества молока и молочных продуктов указанному в документе, удостоверяющем их качество, — во всех случаях.

2. Качество молока и молочных продуктов по химическим показателям устанавливают на основании анализа среднего образца от каждой однородной партии. Органолептическую оценку производят из каждой контролируемой единицы упаковки отдельно.

3. Средней пробой является часть продукта, отобранная из всех контролируемых единиц упаковки методом, предусматриваемым настоящим стандартом; средним образцом — определенная часть средней пробы, выделенная для лабораторного анализа.

4. Под однородной партией понимаются:

а) молоко и сливки — выпуска одного завода, одинаковой обработки (пастеризованные, стерилизованные, сырые) в однородной таре, выпущенные из одного молокохранильного бака, ванны, танка;

Внесен Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 9/VIII 1957 г.	Срок введения 1/X 1957 г.

б) кисломолочные продукты (ацидофильное молоко, ацидофилин, ацидофильная паста, кефир, кумыс, простокваша, варенец и др.), шоколадное молоко, сливочные и молочные напитки — одного наименования, в однородной таре, одного завода, изготовленные в один день, в одном баке, ванне, танке;

в) сметана — одного завода, в однородной таре, одного сорта, выработанная в один день, а выпускаемая с городского молочного завода после доведения до стандартной жирности— выработанная в одном баке или ванне;

г) творог — одного завода, в однородной таре, одной категории, одного вида, одного сорта, выработанный в один день, а для городского молочного завода, кроме того, выработанный в одном баке или ванне;

д) творожные изделия — одного наименования, одного завода, одного замеса, в однородной таре;

е) мороженое — одного завода, в однородной расфасовке одного наименования, изготовленное в одном танке, баке или одной ванне;

ж) масло коровье (сливочное масло, сливочное масло с наполнителями) и пластические сливки — одного завода, в однородной расфасовке, одного вида, одного сорта, а на производстве:

при прерывном способе производства — одной сбойки;

при поточном способе производства — выработанное из сливок одной ванны;

з) масло коровье топленое — одного завода, в однородной расфасовке, одного сорта, а на предприятии—выработанное в одном котле;

и) сыры — одного завода, одного вида, одной жирности, одного сорта;

к) казеин (пищевой и технический) — одного завода, одного вида, одного сорта;

л) молочные консервы и сухие молочные продукты — одного завода, одного вида, в однородной расфасовке, одной варки или сушки; при поточном способе производства — выработанные в одну смену;

м) молочный сахар — одного завода, одного сорта.

5. Отбор проб производят после проверки состояния тары и установления однородности партии. В случае смешанных партий таковые должны быть рассортированы на однородные партии.

6. Осматривают всю партию полностью и отмечают недостатки тары (неисправность тары, отсутствие пломб, загрязне-

ние, наличие плесени, утечка, отсутствие маркировки или неясная маркировка и пр.).

7. Пробы отбирают от продуктов, упакованных только в исправную тару.

Примечание. Если продукт доставлен в поврежденной таре, то средние пробы для них отбирают отдельно.

8. Требуемое настоящим стандартом количество контролируемых единиц упаковки, отбираемых проб и образцов может быть увеличено по соглашению сторон в зависимости от размера партии и при сомнительных результатах лабораторного анализа среднего образца, отобранного в соответствии с настоящим стандартом.

9. Отсчет контролируемых единиц упаковки производят в выборочном порядке (по нормам настоящего стандарта), начиная с любой произвольно выбранной.

Примечание. Под единицей упаковки понимают: флягу, ящик, бочку, барабан и т. п.

10. Для осмотра продукта и отбора проб производят вскрытие контролируемых единиц упаковки, как правило, силами и средствами стороны, ответственной за проверяемый продукт.

11. Перед вскрытием контролируемых мест крышки фляг, кадок, бочек и наружные стенки тщательно очищают, промывают или протирают.

12. В случае обнаружения химикалий, посторонних веществ, плесени и т. п. вскрывают и осматривают все единицы упаковки данной партии.

13. Отбор проб производят при помощи щупа, мерника, трубки и тому подобного приспособления, соответствующего данной цели.

14. Металлические приборы должны быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или покрыты антикоррозийным сплавом, разрешенным Государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР для пищевой промышленности. Не допускаются к применению предметы ржавые, неисправные или загрязненные.

15. Образцы продуктов в мелкой расфасовке направляют в лабораторию в той же упаковке.

16. Образцы жидких продуктов (молоко, сливки), отобранные из крупной расфасовки (танков, цистерн, фляг), помещают в стеклянные бутылки с пробками.

17. Образцы других молочных продуктов (сметана, масло, сыр, сгущенное молоко, творог, сухие молочные продукты и т. д.) помещают в стеклянные банки с пробками.

18. При исследовании образцов в местной лаборатории завода, базы или холодильника допускается отбирать образцы масла сливочного, творога, творожных изделий, казеина, сыра, плавленых сыров на листок пергамента или алюминиевой фольги, при условии немедленной доставки их и исследования в лаборатории, если количество образцов не более 10.

19. На контролируемых единицах упаковки, подвергавшихся инспектированию, должен быть штамп «Осмотрено инспекцией».

Измерение температуры

20. Во вскрытых контролируемых единицах упаковки в первую очередь измеряют температуру. Измерение температуры производят при помощи термометров с точностью до 1°С.

21. Стеклянные термометры должны иметь оправу, а электрические — сплошную металлическую оболочку корпуса и проводников, покрытую антикоррозийным сплавом, не сообщающим продукту металлического привкуса. Проводники должны быть заключены в герметическую трубку.

22. Температуру молочных продуктов в крупной таре (фляга, барабан, бочка) измеряют на глубине 15 *см*; температуру молочных продуктов в мелкой расфасовке измеряют в центре единицы расфасовки.

Примечание. Штучный продукт или часть его, деформированная при измерении температуры, должна быть по возможности отобрана в число образцов.

Контроль веса и объема контролируемых единиц упаковки и отобранных образцов

23. После измерения температуры проверяют общий вес, объем или количество единиц в контролируемом месте, а также вес продукта в мелкой расфасовке.

24. Каждую единицу упаковки взвешивают отдельно. Для продуктов в мелкой расфасовке, кроме того, определяют общий вес 100 шт. (мороженое, сырки и т. п.).

25. Взвешивание производят на весах соответствующей грузоподъемности. Грузоподъемность весов считается допустимой для взвешивания, если она не превосходит предположительный вес контролируемого места более чем в 10 раз. Точность взвешивания должна быть предельной, какую только допускают весы данной конструкции, но не ниже 9-го класса (по ГОСТ 798—53), т. е. в пределах 0,1% от грузоподъемности весов.

26. Чистый вес продуктов в бутылках, банках, стаканах (сметана, ацидофильная паста, кефир, ацидофильное молоко и пр.) определяют следующим образом: освобождают тару от этикеток. Вымытую снаружи бутылку, банку или стакан вытирают насухо и взвешивают с точностью до 0,1 *г*. Затем бутылку, банку или стакан освобождают от содержимого, тщательно промывают внутри, банку или стакан насухо вытирают, а бутылку перевертывают вверх дном и оставляют в таком положении на 2—3 мин., после чего взвешивают. Чистый вес находят по разности между первым и вторым взвешиванием.

27. При взвешивании штучных продуктов в бумажной и другой таре на чашку с гирями кладут тот же материал и в таком же количестве, какое употреблено для упаковки проверяемого продукта. С тортов-мороженого и творожных тортов с помощью шпателя снимают отделку, переносят во взвешенную баночку с пробкой. Определяют вес основной массы и отделки.

28. Объем жидких продуктов (молоко, сливки и др.) в бутылках определяют следующим образом: содержимое бутылок переливают в мерный цилиндр соответствующей вместимости (для 0,5 *л* бутылок — на 500 *мл*, для 0,25 *л* — на 250 *мл*), оставляют бутылку перевернутой над цилиндром на 2—3 мин. для стекания остатков молока, сливок или других продуктов со стенок бутылки. Определение объема производят с точностью до 5 *мл*.

29. Для определения объема продуктов в крупной таре делят чистый вес продукта на фактическую плотность.

30. После измерения температуры, взвешивания (или определения объема) и детального внешнего осмотра контролируемых мест отбирают пробы.

II. ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

31. Порядок и метод отбора проб и величина среднего образца для лабораторного анализа зависят от вида продукта и характера анализа.

32. Перед отбором проб жидкие и вязкие продукты (молоко, сливки, сметана, сгущенное молоко и др.) в крупной таре перемешивают при помощи мутовки. Мутовка должна иметь ручку такой длины, чтобы при погружении ее до дна противоположной стороны тары часть ее длины оставалась не погруженной.

Молоко

33. Перед отбором проб из цистерн в течение 1—2 мин. производят перемешивание молока, добиваясь полной его однородности.

Перед отбором проб из фляг перемешивание производят движением мутовки вверх и вниз 8—10 раз.

34. Непосредственно после перемешивания производят отбор проб металлической трубкой (диаметром 9 *мм*), погружая ее до дна цистерны или фляги с такой скоростью, чтобы молоко поступало в трубку одновременно с ее погружением.

Во избежание преждевременного выливания из трубки части отобранной порции молока трубку с молоком до момента выливания необходимо держать строго вертикально.

35. От партии молока в цистернах пробы отбирают из каждого отделения цистерн, из каждой отобранной пробы выделяют средний образец для исследования.

36. От партии молока во флягах отбирают следующее количество единиц упаковки:

Число фляг в партии	Количество отбираемых фляг
Менее 20	1
21—40	2
41—60	3

и далее от каждых двадцати фляг — одну.

Из отобранных фляг пробы молока отбирают в одну кружку, откуда, после перемешивания, выделяют средний образец.

37. Для определения кислотности и жира выделяют средний образец объемом около 50 *мл*, а для полного анализа — 250 *мл*.

Примечание. Замороженное молоко перед отбором проб должно быть полностью оттаяно и тщательно перемешано тем же способом.

38. От партии молока в бутылках отбирают для осмотра следующее количество.

а) От партии до 100 ящиков (до 2000 бутылок) отбирают одну бутылку от каждого двадцатого ящика:

Количество ящиков в партии	Количество бутылок в партии	Количество отбираемых бутылок
1—20	20—400	1
21—40	401—800	2
41—60	801—1200	3
61—80	1201—1600	4
81—100	1601—2000	5

В качестве среднего образца из числа отобранных бутылок для анализа берут 1—2 бутылки.

б) Если в партии более 100 ящиков (свыше 2000 бутылок), отбирают по одной бутылке от 6% ящиков:

101—150	2001—3000	6—9
151—200	3001—4000	9—12 и т. д.

В качестве среднего образца из числа отобранных бутылок для анализа берут 2—3 бутылки.

в) Молоко каждой бутылки, отобранной в качестве среднего образца, анализируется отдельно.

Сливки

39. Отбор проб и выделение среднего образца производят порядком, указанным для молока (пп. 36, 37, 38*а*, *б* и *в*), но сливки перед отбором проб перемешивают более тщательно (10—15 раз). От партии сливок во флягах отбирают образец в количестве 100 *мл*.

Кисломолочные продукты (ацидофильное молоко, ацидофилин, ацидофильная паста, кефир, кумыс, простокваша, варенец и др.), шоколадное молоко, молочные и сливочные напитки (в мелкой расфасовке)

40. Отбор контролируемых единиц упаковки и средних образцов производят порядком, указанным в п. 38.

Сметана

41. От партии сметаны в крупной таре (кадке, фляге) вскрывают каждую пятую единицу упаковки. При наличии в партии менее пяти — вскрывают одну единицу упаковки.

42. После вскрытия и измерения температуры сметану перемешивают мутовкой. В зависимости от консистенции сметаны пробы отбирают щупом или трубкой, погружая их до дна кадки или фляги, переносят пробы в одну чистую кружку, откуда, после тщательного смешивания, выделяют средний образец для анализа, общим весом не менее 100 *г*.

43. Пробу сметаны для контроля на пастеризацию исходных сливок отбирают чистыми щупом или трубкой, не допуская попадания в отбираемую пробу продукта предыдущей партии. При контроле пастеризации исходных сливок до реакции на фосфатазу пробу отбирают из глубоких слоев продукта после удаления верхнего слоя; для исследования из взятой пробы берут со щупа среднюю часть, отступая от верхней и нижней части на 5—10 *см*.

44. От партии сметаны в мелкой расфасовке отбор контролируемых единиц упаковки и средних проб производят поряд-

ком, указанным в п. 38. Из отобранных проб в качестве среднего образца выделяют 1 стакан или 1 брикет (в случае укладки в бумажные коробки).

Творог и творожные изделия

45. От партии творога и творожной массы, упакованных в крупную тару, отбор контролируемых единиц упаковки производят порядком, указанным в п. 41.

46. Из каждой вскрытой единицы упаковки отбирают щупом, опуская его до дна, две пробы: в центре и на расстоянии 3—5 *см* от боковой стенки. При наличии одной-двух контролируемых единиц упаковки с помощью шпателя переносят со щупа все количество творога в чистую кружку, откуда, после тщательного смешивания отобранных проб, выделяют для исследования средний образец общим весом около 100 *г*. При наличии большего количества контролируемых единиц упаковки со щупа в чистую кружку отбирают шпателем одинаковые порции продукта из верхней, средней и нижней частей столбика и, после перемешивания, выделяют средний образец весом около 100 *г*.

47. Пробу творога для контроля на пастеризацию исходного молока отбирают так же, как сметаны (п. 43).

48. От партии творога и творожных изделий в мелкой расфасовке отбор контролируемых единиц упаковки производят порядком, указанным в п. 38. Из каждой контролируемой единицы упаковки отбирают 2—3 единицы расфасовки, если изделия весом 50 и 100 *г*, и по одной единице расфасовки, если изделия весом 250 *г* и выше. Из отобранных проб в качестве среднего образца для анализа выделяют по 2 глазированных и творожных сырка, весом 50 и 100 *г*, по одному изделию весом 250 *г*; от каждого изделия весом более 250 *г*, из разных мест отбирают общее количество весом около 100 *г*.

49. От партии творожных тортов в качестве средней пробы отбирают один торт. Торт весом менее 500 *г* выделяется в качестве среднего образца целиком. Из тортов весом более 500 *г*, если отделка расположена симметрично, выделяют $^1/_4$ часть, разрезая торт по диагонали. Если отделка расположена несимметрично, то, разрезав торт на 4 части, отбирают две части с расчетом пропорционального отбора количества отделки.

Мороженое

50. От партии мороженого в мелкой расфасовке отбирают среднюю пробу в количестве 0,1—0,2% общего количества

единиц расфасовки. В качестве среднего образца отбирают 2—3 единицы расфасовки мороженого в оригинальной упаковке. Каждая единица расфасовки исследуется отдельно.

51. От партии тортов из мороженого отбирают пробу так, как указано в п. 49.

52. От партии мороженого в гильзах отбирают каждую двадцатую гильзу, а если в партии менее 20 гильз — отбирают одну. Пробу отбирают щупом, который погружают на расстоянии 2—5 *см* от стенки, наискось до дна гильзы у противоположной стенки. Со щупа снимают чистым шпателем пласт мороженого во всю длину щупа. Вес образца для анализа должен быть около 200 *г*.

От партии более 20 гильз пробы отбирают не менее чем из двух гильз, переносят пробы в одну банку, откуда, после тщательного перемешивания, выделяют средний образец для анализа общим весом около 200 *г*.

Молочные консервы

На предприятии

53. При расфасовке сгущенных молочных консервов в мелкую жестяную тару в середине процесса расфасовки от каждой варки отбирают 4 банки: для химического анализа и органолептической оценки — по одной банке и для контрольного хранения — по 2 банки. Каждая банка является средним образцом от варки.

54. В середине процесса расфасовки каждой варки сгущенных молочных консервов в крупные жестяные банки или бочки пробу отбирают в количестве около 2 *кг* в одну чистую сухую банку, откуда, после тщательного перемешивания, отбирают два средних образца по 300 *г* в банки с плотно закрывающимися крышками, одну — для химического анализа, а другую — для органолептической оценки, кроме того, 2 банки № 7 для контрольного хранения.

55. Отбор проб сухих молочных продуктов из крупной тары производят щупом для зерновых продуктов после наполнения тары, до забивания крышек, из разных мест с разной глубины каждого барабана или каждой бочки данной сушки в чистую сухую банку. Общий вес пробы должен быть около 1 *кг*. Средний образец составляют следующим образом. Высыпают пробу на стол, покрытый пергаментом или чистой бумагой, и, хорошо смешивая, разравнивают в форме квадрата слоем одной толщины, делят шпателем по диагонали на 4 равные части (треугольники). Два противоположных треугольника от-

брасывают, а два оставшиеся — соединяют и перемешивают. Эта часть является средним образцом. Средний образец делят на две части по 200 *г* каждая и помещают в банки с плотно закрывающимися крышками, одну для химического анализа, другую — для органолептической оценки, кроме того, выделяют один образец в банку № 7 для контрольного хранения.

56. Отбор проб и составление среднего образца сухих молочных продуктов в мелких жестяных банках производят порядком, указанным в п. 53.

На базах, холодильниках

57. От партии молочных консервов в жестяных мелких или крупных банках вскрывают 3% ящиков, но не менее двух ящиков.

58. Путем осмотра определяют количество банок с дефектами: видимое нарушение герметичности, вздутие крышек, помятость корпуса, наличие ржавчины и степень ее распространения, дефекты в запайке или закатке крышек.

59. При наличии молочных консервов в поврежденных банках количество отбираемых ящиков удваивают.

60. В каждой партии консервов, расфасованных в мелкие жестяные банки, отбирают для осмотра из вскрытых ящиков от каждой варки 4—6 банок, из них 2 банки от каждой варки отбирают для химического анализа и органолептической оценки.

61. В каждой партии молочных консервов, расфасованных в крупные жестяные банки, отбирают для осмотра из вскрытых ящиков от каждой варки 1—2% всего количества банок, но не менее трех банок от варки.

62. От каждой партии молочных консервов, расфасованных в бочки и барабаны, вскрывают 3% всего количества единиц упаковки, но не более трех единиц от варки или сушки.

63. До вскрытия отобранные крупные жестяные банки и бочки со сгущенными молочными консервами перевертывают вверх дном и оставляют в таком положении до следующего дня.

64. Перед отбором проб сгущенные молочные консервы тщательно перемешивают таким образом, чтобы возможный осадок лактозы был полностью смешан со всей массой продукта.

Из каждой вскрытой единицы упаковки медленно опускают пробник или щуп до дна, отбирают пробу, быстро ее вынимают и переносят в чистую сухую банку.

65. Отбор проб сухих молочных продуктов из крупной тары производят из нескольких мест каждой вскрытой единицы упаковки, ссыпая пробы в одну чистую банку.

66. Общий вес отобранных проб должен быть около 1 *кг*. Для химического анализа и органолептической оценки пробы тщательно смешивают и отбирают по 300 *г* сгущенных молочных консервов и по 200 *г* сухого молока или сливок в чистые сухие банки с плотно закрывающимися крышками. Средний образец сухих молочных продуктов составляют методом, указанным в п. 55.

Масло коровье (сливочное масло всех видов, пластические сливки, топленое масло)

67. От партии отбирают и вскрывают следующее количество единиц упаковки:

Количество единиц упаковки в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
1	1
2—10	2
11—20	3
21—30	4
31—40	5
41—60	6
61—80	8
81—100	10
Более 100	10%

68. При указании номеров сбоек в фактуре, сопровождающей масло, отбирают по одной единице упаковки от каждой сбойки, если в ней не менее трех единиц.

69. Пробу масла отбирают щупом. При бочечной упаковке щуп погружают наискось от края бочки до середины ее; при ящичной упаковке щуп погружают наискось от торцовой стенки параллельно боковой стенке.

70. Из разных мест столбика масла, взятого щупом, для анализа отбирают шпателем в качестве образца не более 50 *г*. Оставшийся после отбора образца столбик масла на щупе возвращают на прежнее место, а поверхность масла аккуратно заделывают.

71. Из каждой вскрытой единицы упаковки с фасованным маслом отбирают 3% брусков. Из каждого отобранного бруска щупом отбирают образец весом не более 50 *г*.

Сыры

72. Для отбора образцов твердых, мягких, рассольных, сыра-брынзы и других натуральных сыров вскрывают следующее количество единиц упаковки в партии.

Количество единиц упаковки в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки	Количество единиц упаковки в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
1—5	1	61—85	6
6—15	2	86—100	7
16—25	3	Более 100	5%, но не менее 7 единиц
26—40	4		
41—60	5		

73. В каждой контролируемой единице упаковки твердых сыров от партии отбирают один круг, одну головку или один брусок, от которых берут пробы для химического анализа.

74. Пробы сыра отбирают щупом, вводя его на глубину $^3/_4$ длины. При отборе проб сыров, имеющих форму цилиндра или бруска, щуп вводят с торцовой стороны ближе к центру; в сырах, имеющих круглую форму, щуп вводят с верхней части почти до центра головки. От вынутого столбика сыра отделяют корковый слой длиной 1,5 *см*, беря для анализа оставшийся отрезок длиной около 4,5 *см*. Общий вес среднего образца должен быть не более 50 *г*. Верх от столбика сыра возвращают на свое место, поверхность сыра заливают подогретым до 100—120°С парафином или оплавляют нагретой металлической пластинкой.

75. Отбор проб мягких сыров: дорогобужского большого, смоленского, рокфора, кавказских рассольных (тушинского, кобийского, чанах, осетинского, ереванского, грузинского) и топленого сыра производят так же, как отбор проб твердых сыров (пп. 73 и 74).

76. От каждой контролируемой единицы упаковки с мягкими сырами малых размеров (дорогобужского малого, медынского, сулугуни, закусочного) отбирают для анализа по одному сыру в оригинальной упаковке.

77. От партии плавленого сыра отбирают и вскрывают каждую десятую единицу упаковки, и из каждой контролируемой единицы берут 1 брикет сыра. От каждого брикета из разных мест отбирают 20 *г* в одну банку. Отобранные пробы тщательно измельчают, перемешивают и берут около 50 *г* в качестве среднего образца в чистую банку с пробкой.

78. Отбор проб пластических и деликатесных сыров производят как плавленых сыров (п. 77), а сыров в керамической таре и сливочных — в стаканах, как указано в п. 38.

Казеин пищевой и технический

79. От партии отбирают и вскрывают следующее количество единиц упаковки:

Количество единиц упаковки в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
До 10	Каждую единицу упаковки
11—20	25%
21—40	20%
41—60	15%
Свыше 60	10%

80. Из каждой контролируемой единицы упаковки зерновым щупом, погружаемым через всю толщу продукта, отбирают пробу и после тщательного перемешивания из последней выделяют средний образец весом 300 *г* методом, указанным в п. 55. При явной разнородности отобранных проб каждую из них исследуют отдельно.

81. Для проведения арбитражных анализов вес образцов, отбираемых из крупной тары, увеличивают: молоко — до 500 *мл*, сливки, сметана, творог, творожные изделия — до 200 *г*, масло и сыр — до 100 *г*, мороженое — до 400 *г*, сгущенные молочные консервы—до 500 *г*, сухие молоко и сливки—до 300 *г*. Отобранные образцы после тщательного перемешивания делят, примерно, на две равные части и каждую из них помещают в отдельную бутылочку или банку, одну — для обычного анализа, другую — для арбитражного.

Выбор лаборатории для арбитражного анализа устанавливается по соглашению сторон.

Примечание. В случае необходимости число образцов может быть увеличено до трех.

III. МАРКИРОВКА ОБРАЗЦОВ, ДОСТАВКА И ХРАНЕНИЕ

82. Образцы, направляемые в местную лабораторию завода, снабжают этикеткой с указанием наименования предприятия, выработавшего продукт, номера партии или единицы упаковки, номера варки, сбойки и т. д.

Образцы, направляемые в лабораторию базы или холодильника, снабжают этикеткой и сопроводительными документами, в которых указывают:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие;

б) наименование предприятия, выработавшего продукт;
в) наименование и сорт продукта;
г) номер, размер партии и дату выработки;
д) температуру продукта в момент отбора образца;
е) дату и час отбора образца;
ж) должность и подпись лица, отобравшего образец;
з) показатели, которые должны быть определены в продукте;
и) номер ГОСТа или технических условий.

83. Образцы, направляемые в лабораторию вне завода, базы, холодильника, пломбируют или опечатывают. Бутылки и банки перевязывают вокруг горла крепкой ниткой или шпагатом, концы которых закидывают на верх пробки или крышки и там пломбируют. Образцы в парафинированных банках, коробках, фольге и т. д. завертывают в пергамент или плотную бумагу, перевязывают крепкой ниткой или шпагатом и пломбируют. На этикетке и в сопроводительном документе, кроме указанного в п. 82 (*а—и*), проставляют:

а) наименование сдатчика;
б) наименование приемщика;
в) номер и дату транспортного документа.

84. Образцы должны доставляться в лабораторию для исследования после отбора возможно быстрее. Должны быть приняты меры для устранения при транспортировке влияния слишком высокой или низкой температуры.

Образцы мороженого должны быть доставлены с соблюдением условий, обеспечивающих поддержание в мороженом температуры не выше минус 2°С.

85. В исключительных случаях допускается добавлять в образцы молока и сливок, отобранных из крупной тары, для предохранения от прокисания консерванты: на 100 *мл* молока или сливок 1 *мл* 10%-ного раствора двухромовокислого калия или 1—2 капли 40%-ного формалина. Количество и наименование добавленного консерванта должно быть указано на этикетке и в сопроводительном документе. Не допускается добавление консервантов к другим молочным продуктам (кисломолочным, маслу, сыру).

86. Испытание образцов скоропортящихся продуктов производят немедленно после доставки их в лабораторию и не позднее чем через четыре часа после ох отбора.

Примечание. В отдельных случаях срок испытания может быть продлен до 12 час., но об этом должно быть указано в акте и объяснена причина задержки.

До начала испытаний образцы всех молочных продуктов, за исключением молочных консервов и других молочных продуктов в запаянных или закатанных банках, должны сохраняться при температуре не выше +8°С. Образцы мороженого — при температуре не выше минус 2°С.

IV. ПОДГОТОВКА ОБРАЗЦОВ К АНАЛИЗУ

87. Молоко перемешивают многократным перевертыванием бутылки. Если на стенках бутылки и на пробке остаются сливки, то, закрыв бутылку пробкой, нагревают молоко до 30—40°С в водяной бане с температурой воды 45—50°С, после чего молоко снова перемешивают и охлаждают до 20°С. Допускается производить перемешивание переливанием в сухую чистую посуду и обратно не менее трех раз (т. е. шесть перемещений молока).

88. Сливки подготовляют так же, как молоко.

89. Простоквашу, ацидофильную пасту и варенец тщательно перемешивают шпателем, а ацидофилин и ацидофильное молоко перемешивают многократным перевертыванием бутылки до получения однородной консистенции.

При наличии отстоявшегося слоя сливок нагревают предварительно до температуры 30—40°С, снова перемешивают и охлаждают до 20°С.

90. Кефир и кумыс выливают в химический стакан, который ставят на 10 мин. в водяную баню с температурой 40—45°С и часто перемешивают для удаления углекислоты, затем охлаждают до температуры +20°С.

91. Мороженое освобождают при помощи пинцета или шпателя от глазури, вафель и т. п., расплавляют при комнатной температуре до сметанообразной массы и отделяют фрукты, орехи, изюм и т. п.

92. Сметану тщательно перемешивают, а если она очень густая, то предварительно нагревают до 30—35°С на водяной бане с температурой воды 45—50°С, после чего охлаждают до 20°С.

93. Творог растирают в ступке до однородной консистенции. В творожной массе и изделиях из нее предварительно, с помощью пинцета, удаляют цукаты, изюм, глазурь, затем массу растирают в ступке до однородной консистенции.

Брикет замороженного творога целиком помещают в банку, оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания, после этого растирают в ступке до однородной консистенции.

94. Масло коровье (в банке) подогревают на водяной бане с температурой 35°С до размягчения, тщательно перемешивают, а затем охлаждают до комнатной температуры.

При исследовании масла в лаборатории завода или при доставке столбика масла из одного места в лабораторию базы или холодильника, за исключением образцов масла, полученного непрерывным методом, допускается отбирать навески сливочного масла без предварительной подготовки следующим образом: во всю длину доставленного столбика масла, удалив шпателем поверхностный слой, берут пласт масла для анализа 5—10 *г*, в зависимости от желаемой величины навески.

95. Сыры твердые, рассольные, брынзу, зеленый сыр протирают через терку и тщательно перемешивают.

96. Сыры мягкие растирают в ступке.

Казеин пищевой и технический

97. Отвешивают 30—35 *г* продукта и измельчают до тонкого порошка в ступке или на лабораторной мельнице. Порошок просеивают через сито с диаметром отверстий 0,5 *мм*. Оставшиеся на сите крупные частицы размалывают снова до просева через сито без остатка.

Сгущенное молоко с сахаром, кофе и какао со сгущенным молоком и сахаром, сгущенные сливки с сахаром

98. Банку вскрывают, и сгущенные молочные консервы тщательно перемешивают. Если на дне банки обнаружен осадок, банку погружают в воду с температурой 50—60°С и снова перемешивают до получения однородной массы, не допуская повышения температуры в продукте более 30°С, затем охлаждают до 20°С.

При наличии крупных кристаллов содержимое банки переносят в фарфоровую ступку, очищают со стенок и крышки кристаллы сахара, растирают пестиком до измельчения кристаллов и полного смешивания со всей массой. После этого сгущенные консервы переносят в банку, подогревают, как указано выше, до температуры 30°С и охлаждают, перемешивая до температуры 20°С.

Сгущенное стерилизованное молоко

99. Невскрытую банку сильно встряхивают. Затем ее вскрывают и перемешивают содержимое. При наличии комочков (белковые сгустки) сгущенное молоко переливают через волосяное сито в стакан, комочки на сите растирают и после этого смешивают с остальной пробой.

Сухое молоко, сухие сливки с сахаром и без сахара, сухие молочные продукты для детского питания, сухое масло и другие сухие продукты

100. Перед исследованием пробу тщательно перемешивают. При наличии слежавшихся комочков их растирают стеклянной палочкой.

Для лучшего смешивания все содержимое банки пересыпают в большую ступку и быстро тщательно перемешивают, растирая пестиком, после чего снова пересыпают в банку и закрывают плотно пробкой.

101. Образец продукта, подготовленный к испытанию, перед каждым взятием навески осторожно перемешивают.

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
ГОСТ 718—54	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром	3
ГОСТ 719—54	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	7
ОСТ НКММП 2	Кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром	11
ГОСТ 1923—42	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	15
ГОСТ 37—55	Масло коровье	19
ГОСТ 6822—54	Масло шоколадное	28
ГОСТ 4771—55	Молоко обезжиренное сгущенное с сахаром	37
ГОСТ 2903—55	Молоко цельное сгущенное с сахаром	42
ГОСТ 4937—49	Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.	47
ГОСТ 1349—41	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	53
ГОСТ 7770—55	Сыр зеленый	59
ГОСТ 7616—55	Сыры сычужные твердые	64
ГОСТ 3625—47	Молоко. Метод определения плотности	86
ГОСТ 3630—47	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования	89
ГОСТ 3624—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности	104
ГОСТ 3623—56	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации	109
ГОСТ 3626—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества	117
ГОСТ 5867—51	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира	124
ГОСТ 3622—57	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к анализу	130
ГОСТ 8218—56	Молоко. Метод определения чистоты	147
ГОСТ 3629—47	Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя)	148
ГОСТ 3628—47	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара	152
ГОСТ 3627—57	Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли)	165
ОСТ НКММП 3	Консервы молочные. Методы испытаний	171

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: Л. А. Могилевцева, О. И. Афанасьева

Стандартгиз. Подп. к печ. 22/V 1958 г. 12,5 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 785

gost.e-ecolog.ru