ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ СБОРНИК



МОЛОКО

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

gost.e-ecolog.ru



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ
СОЮЗА ССР

МОЛОКО,
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное



ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва — 1972

УДК 637.1/.3(083.74)

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» содержит стандарты, утвержденные до мая 1972 г.

*В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока. Около номера стандарта, в который внесено изменение, стоит знак *.*

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно «Информационном указателе стандартов».

Группа Н17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ

ГОСТ 7616—55*

Взамен **

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 8/VIII 1955 г. Срок введения установлен с 1/X 1955 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на натуральные сычужные твердые сыры.

I. АССОРТИМЕНТ, ФОРМА, РАЗМЕРЫ И ВЕС

1. Сыры выпускаются:

а) прессуемые, с низкой температурой второго подогревания — голландские, костромской, ярославский, степной, угличский;

б) прессуемые, с низкой температурой второго нагревания и чеддеризацией сырной массы — чеддер, горный алтай;

в) прессуемые, с высокой температурой второго подогревания — швейцарский, алтайский, советский, московский;

г) самопрессующиеся, со слизистой коркой — волжский, латвийский;

д) унифицированной цилиндрической формы — ярославский (у), кубанский, краснодарский.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

2. По форме, размерам и весу сыры должны соответствовать следующим требованиям.

** ГОСТ 4824—49, ГОСТ 525—41, ГОСТ 4825—49, ГОСТ 526—41, ГОСТ 527—41, ГОСТ 4823—49, ГОСТ 524—41, ГОСТ 837—41 и ГОСТ 523—41.

Внесен Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Таблица 1

Наименования сыров	Форма сыра	Размеры в *см*				Вес в *кг*
		длина	ширина	высота	диаметр	
Голландский круглый	Шаровидная с равномерной осадкой	—	—	10—16	13—15	2—2,5
Голландский лилипут	Шаровидная с равномерной осадкой	—	—	7—8	7—8	0,4—0,5
Голландский брусковый:						
большой	Прямоугольный брусок со слегка округленными гранями и выпуклыми боковыми поверхностями	28—30	14—15	10—12	—	5—6
малый	То же	17—18	11—12	7—8	—	1,5—2
Костромской:						
большой	Низкий цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть выпуклыми	—	—	10—12	32—36	9—12
малый	То же	—	—	8—10	26—28	5—6
Ярославский	Высокий цилиндр	—	—	25—35	8—10	2—3
Ярославский (у):						
крупный	То же	—	—	40—50	15—18	8—10
малый	» »	—	—	40—45	12—14	4—6
Кубанский	Высокий цилиндр	—	—	40—50	15—18	8—10
Краснодарский:						
крупный	То же	—	—	40—50	15—18	8—10
малый	» »	—	—	40—45	12—14	4—6
Степной	Брусок с квадратным основанием, со слегка выпуклыми боковыми поверхностями	23—24	23—24	8—9	—	5—6
Угличский	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями	24—25	11—13	6—8	—	2—3
Чеддер	Высокий цилиндр с отвесной боковой поверхностью и плоскими основаниями	—	—	28—30	36—37	30—33
Горный алтай	Низкий цилиндр или усеченный конус	—	—	9—14	34—36	10—15

Продолжение

Наименования сыров	Форма сыра	Размеры в *см*				Вес в *кг*
		длина	ширина	высота	диаметр	
	Верхнее основание усеченного конуса	—	—	—	34—35	—
	Нижнее основание усеченного конуса	—	—	—	35—36	—
Швейцарский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми	—	—	12—18	70—80	50—100
Алтайский	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми	—	—	10—13	30—40	12—20
Советский	Прямоугольный брусок со слегка срезанными вертикальными гранями и выпуклыми боковыми поверхностями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть слегка выпуклыми	48—50	18—20	12—17	—	12—16
Московский	Высокий цилиндр, допускается слегка овального сечения	—	—	30—40	14	6—8
Латвийский	Брусок с квадратным основанием, со слегка округленными гранями и слегка выпуклыми боковыми поверхностями	16—17	16—17	7—9	—	2,2—2,5
Волжский	Брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и со слегка округленными гранями	24—25	13—14	8—9	—	2,5—3

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3. Сыры должны быть выработаны по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

4. Для выработки сыров должны применяться следующие сырье и материалы:

а) молоко коровье, соответствующее требованиям, предъявленным к молоку для сыроделия;

б) сычужный порошок или пепсин;

в) соль поваренная пищевая, не ниже 1-го сорта;

г) селитра пищевая (не более 30 *г* на 100 *кг* молока);

д) кальций хлористый технический 1-го сорта (не более 40 *г* на 100 *кг* молока);

е) растительная краска для подкрашивания сырного теста и краска для окрашивания поверхности сыра или парафина;

ж) парафин (без запаха), петролатум, церезин или их сплавы (для покрытия поверхности сыров).

По качеству все перечисленные материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

Для подкрашивания сырного теста, а также для окрашивания поверхности сыра или парафина, применяемого для покрытия сыра, допускается краска, разрешенная Министерством здравоохранения СССР.

5. По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать следующим требованиям:

Таблица 2

Наименования сыров	Жира в сухом веществе в %, не менее	Влаги в %, не более	Соли в %
Голландский круглый	50	43	2,0—3,5
Голландский лилипут	50	43	2,0—3,5
Голландский брусковый большой и малый	45	44	2,0—3,5
Костромской большой и малый	45	44	1,5—2,5
Степной	45	44	2,0—3,5
Ярославский	45	44	1,5—2,5
Угличский	45	45	1,5—2,5
Чеддер	50	44	1,5—2,5
Горный алтай	50	44	1,5—2,5
Швейцарский	50	42	1,5—2,5
Алтайский	50	42	1,5—2,5
Советский	50	42	1,5—2,5
Московский	50	42	1,5—2,5
Латвийский	45	48	2,0—3,5
Волжский	45	48	2,0—3,5

Примечание. Допускается в отдельных случаях отклонение по содержанию жира в сухом веществе до 2% в сторону уменьшения против установленного настоящим стандартом.

Таблица 3

<table>
<tr><th>Наименования показателей</th><th>Голландские</th><th>Костромской</th><th>Ярославский</th><th>Степной</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Поверхность сыра или парафиновую смесь, которой покрывается сыр, допускается окрашивать в красный цвет</td><td>Поверхность сыра или парафиновую смесь, которой покрывается сыр, не окрашивают</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>Чистый, выраженный вкус и аромат, присущий данному виду сыра, с наличием остроты и легкой кисловатости</td><td>Чистый вкус и аромат, свойственный данному виду сыра</td><td>Чистый, слегка кисловатый вкус и аромат, свойственный данному виду сыра</td><td>Чистый, острый вкус и аромат, свойственный данному виду сыра</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="4">Тесто однородное во всей массе сыра</td></tr>
<tr><td></td><td>Тесто пластичное, слегка ломкое при изгибе</td><td colspan="2">Тесто нежное, слегка эластичное</td><td>Тесто слегка ломкое при изгибе</td></tr>
<tr><td>Цвет теста</td><td colspan="4">От белого до слабо-желтого, равномерный во всей массе</td></tr>
<tr><td>Рисунок</td><td>На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой, слегка сплюснутой или угловатой формы</td><td colspan="3">На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой или слегка сплюснутой формы</td></tr>
</table>

Продолжение

Наименования показателей	Угличский	Чеддер	Горный алтай	Швейцарский
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью. Поверхность сыра или парафиновую смесь, которой покрывается сыр, не окрашивают	Марлевая или бязевая оболочка, плотно припрессованная к сырному тесту. Поверхность сыра должна быть покрыта парафиновой смесью		Корка прочная, без повреждений и морщин, слегка шероховатая, с отпечатками серпянки. На поверхности сыров (полотне) допускается прочный сухой налет серовато-белого цвета
Вкус и запах	Чистый, слегка кисловатый вкус и аромат, свойственный данному виду сыра	Чистый, слегка кисловатый, выраженный, типичный для данного вида сыра		Чистый вкус и аромат, сладковатый (пряный), без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Тесто однородное во всей массе сыра. Тесто нежное слегка ломкое при изгибе	Тесто пластичное, слегка мажущееся, однородное во всей массе сыра		Тесто пластичное, однородное во всей массе сыра
Цвет теста	От белого до слабо-желтого, равномерный по всей массе сыра	От белого до слабо-желтого, однородный во всей массе сыра		От белого до слабо-желтого, однородный во всей массе сыра
Рисунок	На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой, слегка сплюснутой или угловатой формы	Отсутствие рисунка		На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы

Продолжение

Наименования показателей	Алтайский	Советский	Московский	Латвийский	Волжский
Внешний вид	Корка прочная, без повреждений, морщин и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью. На поверхности (полотне) допускаются отпечатки серпянки и прочный сухой налет серовато-белого цвета	Корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью. На поверхности (полотне) допускаются отпечатки серпянки	Корка ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью	Корка ровная, упругая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая тонким слоем слизи	
Вкус и запах	Чистый вкус и аромат, слегка сладковатый (пряный), без посторонних привкусов и запахов			Острый, слегка аммиачный, характерный для данного вида сыра	
Консистенция	Тесто пластичное, однородное во всей массе сыра			Тесто нежное, пластичное, однородное во всей массе сыра	
Цвет теста	От белого до слабо-желтого, однородный во всей массе сыра			От белого до слабо-желтого, равномерный во всей массе сыра	
Рисунок	На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы			На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков овальной и неправильной формы	

6. Сыры должны выпускаться для реализации в возрасте не менее:

а) голландский круглый, голландский брусковый большой, костромской большой и малый, степной — 2,5 месяцев,

б) голландский брусковый малый, ярославский, угличский, латвийский и волжский — 2 месяца,

в) чеддер, горный алтай — 3 месяца,

г) алтайский, советский, московский — 4 месяца,

д) швейцарский — 6 месяцев,

е) голландский лилипут — 35 дней.

7. По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, изложенным в табл. 3.

8. Оценка органолептических показателей производится в соответствии со следующей схемой, в которой каждому показателю отводится предельное количество баллов:

вкус и запах	45 баллов
консистенция	25 »
рисунок	10 »
цвет теста	5 »
внешний вид	10 »
упаковка и маркировка	5 »
Итого	100 баллов

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

Балльную оценку сыра производят в соответствии с обнаруженными в момент осмотра положительными и отрицательными показателями качества сыра, упаковки и маркировки по приведенной ниже таблице балльной оценки сыра.

9. В зависимости от окончательной балльной оценки сыры относятся к одному из следующих сортов:

Сорта	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху, не менее
Высший	87—100	37
Первый	75—86	—

Сыры, получившие оценку менее 75 баллов или по составу не соответствующие требованиям стандарта, к реализации не допускаются, а подлежат переработке.

10. Таблица балльной оценки

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
а) *Вкус и запах* (45 баллов)		
1. Отличный	0	45
2. Хороший	1—2	43—44
3. Хороший вкус, но слабовыраженный аромат	3—5	40—42
4. Удовлетворительный, слабовыраженный	6—8	37—39
5. Кормовой привкус	9—12	33—36
6. Кислый (кроме чеддера и горного алтая): для швейцарского, советского и московского	8—10	35 - 37
для голландских, костромского, ярославского, степного, угличского, латвийского и волжского	6—10	35—39
7. Затхлый	9—12	33—36
8. Горький	9—15	30 36
9. Салистый привкус	9—12	33—36
10. Резкокислый вкус для чеддера и горного алтая	9—15	30—36

Примечания:

1. Сыры, имеющие легкую горечь и слабокормовой вкус и запах, а также сыры латвийский и волжский со слабозатхлым вкусом и запахом оцениваются по показателю «удовлетворительный».

2. Сыры, получившие оценку по вкусу и запаху ниже 34 баллов, к реализации не допускаются и направляются на промышленную переработку.

б) *Консистенция* (25 баллов)		
11. Отличная	0	25
12. Хорошая	1	24
13. Удовлетворительная	2	23
14. Грубая, твердая	3—9	16—22
15. Рыхлая	5—8	17—20
16. Крошливая	6—10	15—19
17. Ремнистая	5—10	15—20
18. Колющаяся (самокол)	4—15	10—21

Примечание. Сыры с посторонними примесями в тесте к реализации не допускаются.

Продолжение

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
в) *Цвет* (5 баллов)		
19. Нормальный	0	5
20. Неравномерный	1—2	3—4
г) *Рисунок* (10 баллов)		
21. Нормальный для данного вида сыра	0	10
22. Отсутствие рисунка у чеддера и горного алтая	0	10
23. Неравномерный	1—2	8—9
24. Щелевидный рисунок, кроме латвийского, волжского и угличского	3—5	5—7
25. Щелевидный рисунок у латвийского, волжского и угличского	1—2	8—9
26. Мелкие, частые глазки у швейцарского, советского и московского (в массе меньше 0,5 *см* в поперечнике)	3—5	5—7
27. Сетчатый рисунок	4—5	5—6
28. Отсутствие глазков у мелких сыров	3	7
29. Отсутствие глазков у швейцарского, алтайского, советского, московского	7	3
30. Наличие глазков у чеддера и горного алтая	3—6	4—7
31. Губчатый рисунок	5—7	3—5
32. Рваный	3—4	6—7
д) *Внешний вид* (10 баллов)		
33. Хороший, с нормальным овалом или осадкой	0	10
34. Удовлетворительный	1	9
35. Осыпающийся парафин на корке	1—2	8—9
36. Поврежденная корка	1—4	6—9
37. Подопревшая корка	3—6	4—7
38. Слегка деформированные сыры	2—4	6—8

Примечания:

1. Сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2—3 *см*), с сильно подопревшей коркой, подлежащие парафинированию, но выпущенные без парафина, к реализации не допускаются.

2. Допускается выпуск для местной реализации швейцарского, советского и алтайского сыров частями круга или бруска, по качеству соответствующих требованиям настоящего стандарта.

е) *Упаковка* (5 баллов)		
39. Хорошая	0	5
40. Удовлетворительная	1	4

Примечание. При оценке качества сыров, уложенных на стеллажах и не упакованных в тару, по показателю «упаковка» ставится условно 5 баллов.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

11. При наличии двух или нескольких пороков по каждому из показателей таблицы балльной оценки («вкус и запах», «консистенция», «рисунок», «внешний вид») скидка делается по наиболее обесценивающему пороку.

11а. Сыры унифицированной цилиндрической формы выпускаются без подразделения на сорта и должны соответствовать следующим требованиям.

а) По физико-химическим показателям:

Наименования сыров	Жира в сухом веществе в %, не менее	Влаги в %, не более	Соли в %
Ярославский (у)	50	42	2—3
Кубанский	50	40	1—2
Краснодарский	50	43	2—3

Примечание. Допускается в отдельных случаях отклонение по содержанию жира в сухом веществе до 2% в сторону уменьшения.

б) По времени созревания сыры должны выпускаться для реализации в возрасте не менее:

Ярославский (у) крупный и малый — 3 месяцев,

Кубанский — 4 месяцев;

Краснодарский крупный и малый — 3 месяцев.

в) По органолептическим показателям:

Наименования показателей	Ярославский (у)	Кубанский	Краснодарский
Внешний вид	Корка тонкая, гладкая, без повреждений, покрытая парафином, окрашенным для ярославского (у) сыра в красный цвет, для кубанского — в оранжево-желтый		Корка тонкая, слегка пористая, без повреждений, покрытая тонким слоем желтоватой слизи
Вкус и запах	Слегка кисловатый, умеренно острый, без посторонних привкусов и запахов	Слегка сладковатый (пряный), без посторонних привкусов и запахов	Острый, слегка аммиачный, типичный для сыров со слизевой поверхностью
Консистенция	Тесто эластичное однородное во всей массе сыра	Тесто эластичное, плотное, однородное во всей массе сыра	Тесто слегка маслянистое, плотное, однородное во всей массе сыра

Продолжение

Наименования показателей	Ярославский (у)	Кубанский	Краснодарский
Цвет теста	Желтый, ровный во всей массе сыра		Слабо-желтый или желтый, ровный по всей массе сыра
Рисунок	Состоит из «глазков» различных размеров круглой или овальной формы. Допускается наличие единичных «глазков». При нежной консистенции допускается отсутствие «глазков»	Состоит из «глазков» круглой или овальной формы. Допускается наличие единичных «глазков»	Неравномерно расположенные «глазки» неправильной формы

(**Введен дополнительно** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

12. Сыры, выпускаемые предприятием (базой, холодильником, заводом), должны быть осмотрены и оценены технологом (экспертом) предприятия.

Предприятие должно гарантировать соответствие всего выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

Под партией понимается любое количество сыра, назначенное к единовременному отпуску-приемке.

13. Отпуск сыра с холодильников или торговых баз в местах потребления производится по удостоверению о качестве установленной формы, выданному на производственных холодильниках (или базах). Все сыры партии должны быть перемаркированы в соответствии с удостоверением о качестве.

14. Повторная оценка качества сыра на холодильниках или в торговых базах в местах потребления производится Государственной инспекцией по качеству в случае истечения срока действия удостоверения о качестве (экспертного листа), выданного производственной базой или холодильником.

15. Отбор образцов и подготовка их к анализу должны производиться в соответствии с ГОСТ 3622—68.

16. Для определения однородности сыров по содержанию жира и влаги для каждой партии производится не менее двух анализов. Анализ на содержание соли производится только в сомнительных

случаях. При обнаружении несоответствия между составом сыров и нанесенной на них маркировкой число анализов может быть увеличено по усмотрению инспектора или эксперта (технолога).

17. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего сыра и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора образцов, указанные в п. 15, и методы испытаний, указанные в п. 20.

В случае несоответствия сыра требованиям стандарта производят повторное испытание.

При неудовлетворительном результате повторного испытания, хотя бы по одному показателю, сыр сдаче-приемке не подлежит.

18. Результаты химического анализа и органолептической оценки заносятся в удостоверение о качестве установленного образца за подписью лица, производившего экспертизу. Удостоверение о качестве, выдаваемое производственной базой или холодильником, и данные химического анализа прилагают к каждой отправляемой партии сыра.

19. Предельный срок действия удостоверения о качестве устанавливается инспектором Государственной инспекции по качеству или экспертом (технологом) холодильника или производственной базы в момент оценки качества сыра.

Удостоверение о качестве (экспертный лист) выдается в зависимости от вида сыра, его качества и условий хранения сроком в летнее время (с 1/V по 1/XI) не более чем на 30 дней и в остальное время года — не более чем на 50 дней.

20. Испытание сыров на содержание влаги и сухого вещества должно производиться в соответствии с ГОСТ 3626—47, на содержание хлористого натрия (поваренной соли) — с ГОСТ 3627—57, на содержание жира — с ГОСТ 5867—69.

IV. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

21. Маркировка сыров:

а) на каждом сыре должны быть указаны дата изготовления сыра (число и месяц) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений:

процентного содержания жира;

номера завода;

сокращенного наименования края, области, республики, в которых находится завод (условные обозначения утверждаются в установленном порядке);

производственная марка наносится на сыр несмывающейся безвредной краской при помощи штемпеля, а дата изготовления — путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых цифр или оттиска металлических цифр;

б) для каждой жирности сыров устанавливаются следующие марки:

Содержание жира в сухом веществе сыра в %	Наименования сыров	Форма марки	Размеры марки
50	Чеддер, горный алтай, швейцарский, алтайский, советский, московский	Квадрат	Сторона квадрата 60 *мм*
50	Голландский круглый и голландский лилипут	Квадрат	Сторона квадрата 23 *мм*
45	Костромской, голландский брусковый, степной	Правильный восьмиугольник	Наибольшее расстояние между противоположными углами 60 *мм*
45	Ярославский, угличский, латвийский, волжский	Правильный восьмиугольник	Наибольшее расстояние между противоположными углами 30 *мм*

в) марки на сыре располагаются в порядке, указанном на черт. 1—13;

г) допускается, кроме указанной маркировки, наносить на сыры этикетки, образцы которых утверждены организацией, в систему которой входит завод;

д) на сырах латвийском и волжском заводская марка и дата их изготовления могут наноситься на бумагу, в которую завернут сыр;

е) (**Отменен** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

22. Маркировка тары

На одной из торцовых сторон тары прочной, несмывающейся краской при помощи трафарета или на этикетке должно быть обозначено:

на заводе

а) наименование сыра;

б) номер завода;

в) порядковый номер места, выпускаемого заводом с начала года;

г) вес нетто, тары и брутто и количество сыров;

д) фамилия мастера;

на холодильнике или базе

а) наименование сыра;

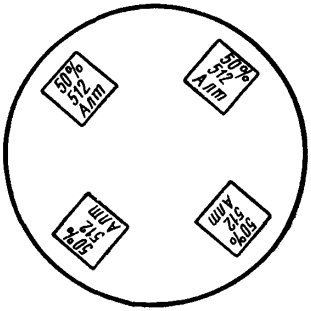
б) наименование производственной базы (холодильника), треста;

в) вес нетто, тары и брутто и количество сыров;

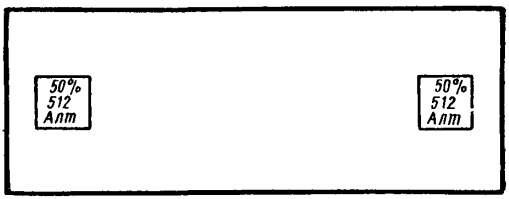
г) порядковый номер места;

д) сорт сыра;

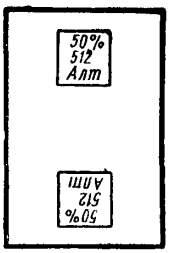
Маркировка сыров



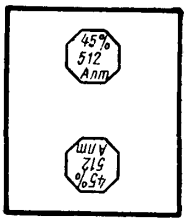
Черт. 1. Швейцарского, алтайского



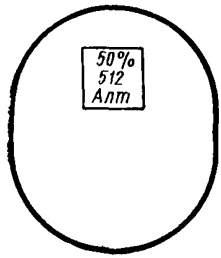
Черт. 2. Советского



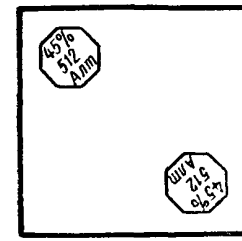
Черт. 3. Московского



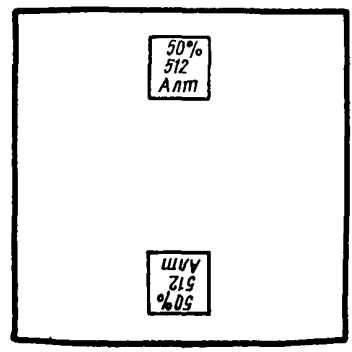
Черт. 4. Голландского брускового



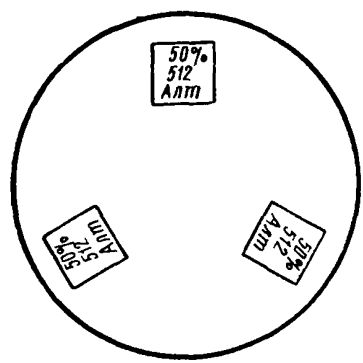
Черт. 5. Голландского круглого



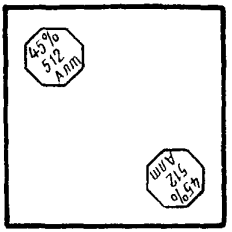
Черт. 6. Степного



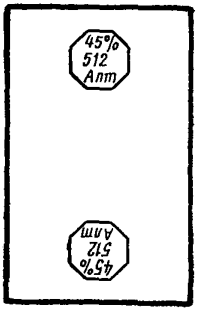
Черт. 7. Чеддера



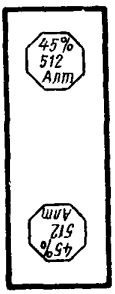
Черт. 8. Горного алтая



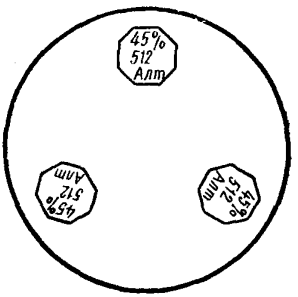
Черт. 9. Латвийского



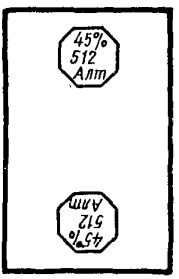
Черт. 10. Угличского



Черт. 11. Ярославского



Черт. 12. Костромского



Черт. 13. Волжского

е) номер настоящего стандарта;
ж) П. Н. (прейскурантный номер тары).

23. Упаковка

Тара для упаковки сыров должна соответствовать требованиям ГОСТ 13361—67 на ящики и ГОСТ 9525—60 на барабаны для сыров.

Чеддер и горный алтай упаковывают в барабаны, снабженные внутренними перегородками (гнездами); в один барабан помещают 1—2 сыра чеддер, 2—4 сыра горный алтай.

Сыры швейцарский и алтайский упаковывают в деревянные ящики или окоренки; в один ящик или окоренок упаковывают один круг швейцарского или 2—4 алтайского. Допускается упаковка сыра алтайского в барабаны, соответствующие требованиям ВТУ на барабаны для сыра костромского.

Сыр советский упаковывают в ящик, разделенный внутри перегородками, по 3 бруска в каждый ящик.

Сыр московский упаковывают в ящик по 6 головок. Сыры голландские, латвийский, волжский, московский, степной, ярославский и угличский упаковывают в тару с перегородками.

Сыры латвийский и волжский перед упаковкой в деревянные ящики завертывают в пергамент или подпергамент, или восковку.

Допускается также перед упаковкой в деревянную тару завертывать в целлофан или другие пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, сыры: голландские — круглый, лилипут и брусковый малый; латвийский; волжский; угличский; ярославский; московский.

В каждую единицу упаковки помещают сыры одного вида, сорта и приблизительно одного возраста.

24. Сыры сычужные хранятся на складах, торговых базах и холодильниках на стеллажах или упакованные в тару.

25. При хранении сыров в упакованном виде (в ящиках или барабанах) их укладывают в штабели. Каждый ряд ящиков по высоте должен прокладываться рейками. Между сложенными штабелями оставляется проход шириной 0,8—1,0 *м*, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходам.

26. Сыры хранятся на производственных базах и холодильниках при температуре от +8° С до +12° С и относительной влажности в пределах 85—87%; в складах, торговых базах и холодильниках в местах потребления при температуре не ниже +2° С и не выше +10° С.

27. За 3—5 дней до истечения срока действия удостоверения производят повторный осмотр партии сыра.

28. В случае появления на поверхности сыра плесени его вынимают из тары и удаляют плесень. После этого сыр снова упаковывают в тару и укладывают в штабели.

29. Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыба, копчености, лук, фрукты) в одной камере не допускается.

30. Сыры, хранящиеся на стеллажах в камерах холодильников, торговых баз и складов, размещаются по партиям с указанием номеров партий.

31. Уход за сыром, хранящимся на стеллажах, производится систематически путем сухой обтирки, переворачивания сыров, а также путем поддержания температуры и влажности в соответстви с п. 26 настоящего раздела.

32. Отправка сыра по железной дороге в летнее время производится в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не выше +8° С.

33. В зимнее время сыры перевозятся в утепленных вагонах, причем температура во время транспортирования поддерживается в пределах не ниже +2° С и не выше +8° С.

34. В вагонах сыры укладываются штабелями. Допускается укладка ящиков на полную высоту вагона.

35. Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от торцовых стенок вагона на расстоянии 15—20 *см*. В зимнее время при наличии печного отопления в вагоне штабели укладываются с отступлением от печи на 1 *м* в одну и другую сторону.

36. Перевозка сыров без тары по железной дороге, гужевым или автомобильным транспортом не допускается, за исключением сыров швейцарского и советского, перевозка которых без тары допускается только по железной дороге.

При перевозке сыров швейцарского и советского по железной дороге без тары они укладываются на специально устроенных стеллажах. Допускается укладка сыров швейцарских стопками не более 5 сыров.

37. Условия при перевозке сыров водным транспортом должны соответствовать требованиям, изложенным в пп. 32—36.

38. При перевозке сыров водным и смешанным водным и железнодорожным транспортом тара должна быть обтянута по торцам проволокой или стальной лентой.

39. Сыры унифицированные цилиндрической формы — ярославский (у) и кубанский должны быть завернуты в целлофан; краснодарский сыр должен быть завернут в пергамент, затем в фольгу и в целлофан. Фольга или целлофан должны быть синего цвета.

На этикетках, опоясывающих эти виды сыров и наклеенных на торцовые стороны, должно быть обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит завод;
б) наименование и номер завода;
в) наименование сыра;
г) содержание жира в сухом веществе;
д) дата выработки;
е) номер настоящего стандарта.

Упаковка унифицированного сыра для отгрузки производится в деревянные или картонные ящики не более четырех сыров в каждый.

(**Введен дополнительно** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1959 г.).

Замена

ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—47.
ГОСТ 3627—57 введен взамен ГОСТ 3627—47.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.
ГОСТ 13361—67 введен взамен ГОСТ 8130—63 в части ящиков для мясомолочных товаров.

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В СБОРНИК

(по порядку номеров)

Норма стандартов	Стр.	Норма стандартов	Стр.
5.48—67	147	4495—65	9
5.49—67	124	4771—60	105
5.50—67	129	4937—60	112
5.115—69	153	5717—70	449
5.116—69	159	5867—69	247
5.117—69	166	5958—70	410
5.118—69	195	5981—71	431
5.349—70	189	6822—67	50
5.838—71	134	7616—55	56
5.974—71	172	7770—55	82
5.1030—71	141	8218—56	215
5.1031—71	182	8764—58	298
5.1048—71	177	8777—67	397
37—55	36	9220—59	76
718—54	116	9225—68	277
719—54	120	9525—60	427
1341—60	420	9873—61	19
1349—58	27	9874—61	23
1923—60	109	10131—68	383
1962—66	327	10382—63	32
1963—51	333	10970—64	14
1964—66	322	11041—64	87
2903—55	100	11811—66	469
3622—68	200	12860—67	45
3623—56	227	13057—67	93
3624—67	234	13277—67	3
3625—71	222	13361—67	374
3626—47	240	13515—68	393
3627—57	271	13534—68	476
3628—47	258	13928—68	217
3629—47	254	15844—70	352
3974—63	371	17164—71	399

СОДЕРЖАНИЕ

I. Молоко, молочные продукты и консервы молочные

ГОСТ 13277—67 Молоко коровье пастеризованное 3
ГОСТ 4495—65 Молоко коровье цельное сухое 9
ГОСТ 10970—64 Молоко коровье сухое обезжиренное. Технические требования 14
ГОСТ 9873—61 Молоко сухое для детей грудного возраста. Технические требования 19
ГОСТ 9874—61 Молоко сухое полужирное для детского питания. Технические требования 23
ГОСТ 1349—58 Сливки сухие и сливки сухие с сахаром 27
ГОСТ 10382—63 Молочнокислые сухие продукты 32
ГОСТ 37—55 Масло коровье 36
ГОСТ 12860—67 Масло вологодское 45
ГОСТ 6822—67 Масло шоколадное 50
ГОСТ 7616—55 Сыры сычужные твердые 56
ГОСТ 9220—59 Сыры терочные 76
ГОСТ 7770—55 Сыр зеленый 82
ГОСТ 11041—64 Сыр российский. Технические требования 87
ГОСТ 13057—67 Сыр эстонский 93
ГОСТ 2903—55 Молоко цельное сгущенное с сахаром 100
ГОСТ 4771—60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические требования 105
ГОСТ 1923—60 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические требования 109
ГОСТ 4937—60 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические требования 112
ГОСТ 718—54 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром 116
ГОСТ 719—54 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром 120
ГОСТ 5.49—67 Молоко коровье цельное сухое. Требования к качеству аттестованной продукции 124
ГОСТ 5.50—67 Молоко коровье цельное сгущенное с сахаром. Требования к качеству аттестованной продукции 129
ГОСТ 5.838—71 Масло вологодское. Требования к качеству аттестованной продукции 134
ГОСТ 5.1030—71 Масло сливочное. Требования к качеству аттестованной продукции 141

ГОСТ 5.48—67 Сыр российский. Требования к качеству аттестованной продукции 147
ГОСТ 5.115—69 Сыр костромской. Требования к качеству аттестованной продукции 153
ГОСТ 5.116—69 Сыры голландские. Требования к качеству аттестованной продукции 159
ГОСТ 5.117—69 Сыр литовский тминный. Требования к качеству аттестованной продукции 166
ГОСТ 5.974—71 Сыр рокфор. Требования к качеству аттестованной продукции 172
ГОСТ 5.1048—71 Сыр «Нямунас». Требования к качеству аттестованной продукции 177
ГОСТ 5.1031—71 Сыры плавленые. Требования к качеству аттестованной продукции 182
ГОСТ 5.349—70 Сыр сливочный плавленый «Янтарь» («Дзинтарс»). Требования к качеству аттестованной продукции . . . 189
ГОСТ 5.118—69 Сыр творожный сушеный. Требования к качеству аттестованной продукции 195

II. Методы испытаний

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию 200
ГОСТ 8218—56 Молоко. Метод определения чистоты 215
ГОСТ 13928—68 Молоко и сливки заготовляемые. Отбор проб и подготовка их к испытанию 217
ГОСТ 3625—71 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности 222
ГОСТ 3623—56 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации 227
ГОСТ 3624—67 Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности 234
ГОСТ 3626—47 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества 240
ГОСТ 5867—69 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира 247
ГОСТ 3629—47 Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя) 254
ГОСТ 3628—47 Молочные продукты. Методы определения содержания сахара 258
ГОСТ 3627—57 Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли) 271
ГОСТ 9225—68 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования 277
ГОСТ 8764—58 Консервы молочные. Методы испытаний 298
ГОСТ 1964—66 Жиромеры для обезжиренного молока и маложирных молочных продуктов 322
ГОСТ 1962—66 Жиромеры для молока и молочных продуктов . . . 327
ГОСТ 1963—51 Жиромер для сливок 333

ГОСТ 17164—71 Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока 339

III. Тара

ГОСТ 15844—70 Тара стеклянная для молока и молочных продуктов . 352
ГОСТ 3974—63 Консервированная молочная продукция в негерметической таре. Упаковка и маркировка 371
ГОСТ 13361—67 Ящики дощатые неразборные для мясной, молочной и птицеводческой продукции 374
ГОСТ 10131—68 Ящики фанерные для продовольственных товаров и спичек 383
ГОСТ 13515—68 Ящики картонные для сливочного масла и маргарина . 393
ГОСТ 8777—67 Бочки деревянные заливные и сухотарные 397
ГОСТ 5958—70 Бочки фанерно-штампованные 410
ГОСТ 1341—60 Пергамент растительный 420
ГОСТ 9525—60 Барабаны деревянные для сыров 427
ГОСТ 5981—71 Банки металлические для консервов 431
ГОСТ 5717—70 Тара стеклянная для консервов 449
ГОСТ 11811—66 Консервированная молочная продукция в металлической и картонно-металлической таре 469
ГОСТ 13534—68 Консервы мясные и мясорастительные. Расфасовка, упаковка и маркировка 476

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Редактор *В. С. Бабкина*
Обложка художника *Н. А. Савенко*
Технический редактор *А. Д. Тараскина*
Корректор *И. Л. Хиниц*

Сдано в наб. 15/II 1972 г. Подп. в печ. 16/VI 1972 г. Формат 60×90¹/₁₆
Бумага типографская № 2 30,5 п. л. 28,20 уч.-изд. л. Тираж 50000
Изд. № 3015/02 Цена в переплете 1 р. 53 к.

Издательство стандартов. Москва, Д-22 Новопресненский пер., 3

Великолукская городская типография Псковского областного управления по печати,
г. Великие Луки, Половская, 13. Зак. 478

gost.e-ecolog.ru