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 — Управление по стандартизации при Госплане Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 6822—54
	МАСЛО ШОКОЛАДНОЕ	Группа Н17

Настоящий стандарт распространяется на масло шоколадное, представляющее собой сливочное масло с внесенными в него в качестве вкусовых и ароматических веществ сахаром, какао и ванилином.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Шоколадное масло должно изготовляться из следующих видов сырья:

а) молока цельного;

б) сливок пастеризованных;

в) масла сладкосливочного, жир которого должен быть не ниже высшего сорта;

г) сахара свекловичного;

д) какао;

е) ванилина.

Указанные продукты должны соответствовать требованиям действующих стандартов. Не допускается для выработки шоколадного масла сливочное масло, получившее оценку по вкусу и запаху «удовлетворительное» в соответствии с примечанием 3 к таблице балльной оценки ГОСТ 37—55, а также масло с наличием кормового привкуса, слабой горечи и салистого привкуса.

2. Шоколадное масло должно вырабатываться предприятиями по технологической инструкции, утвержденной Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Главной государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.

Внесен Министерством промышленности продовольственных товаров СССР	Утвержден Управлением по стандартизации 5/I 1954 г.	Срок введения 1/V 1954 г.

3. По физико-химическим показателям шоколадное масло должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Жира в %%, не менее . . .	62,0
Влаги в %%, не более . .	16,0
Сахара в %%, не менее . .	18,0
Какао в %%, не менее . .	2,5

Примечание. Количество какао в масле проверяется по фактической закладке.

4. По органолептическим показателям шоколадное масло должно соответствовать следующим требованиям:

а) вкус и аромат — сладкий с выраженным вкусом и ароматом шоколада; масло шоколадное с посторонним вкусом и запахом, не свойственными данному виду масла, к реализации не допускается;

б) консистенция — плотная, свойственная этому виду масла, однородная, на разрезе без видимых капелек влаги;

в) цвет — однородный, шоколадный.

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5. Шоколадное масло, выпускаемое заводом, должно быть принято отделом технического контроля (лабораторией завода).

Завод должен гарантировать соответствие всего выпускаемого шоколадного масла требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество. Под партией понимается любое количество шоколадного масла, предназначенное к единовременному отпуску и приемке. При отпуске с базы или холодильника документы, удостоверяющие качество шоколадного масла, выдаются Государственной молочной инспекцией, а в случае отсутствия инспекторского пункта — директором базы или холодильника и экспертом-технологом.

На производственных приемных базах должен производиться анализ каждой партии масла шоколадного на содержание влаги и молочного жира.

В том случае, когда на основании анализа установлено несоответствие масла требованиям стандарта в отношении химического состава, производится анализ проб каждой

сбойки, а в случае отсутствия обозначения сбоек — каждого ящика.

6. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего шоколадного масла и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб, указанные в пп. 7—14, и методы испытаний, указанные в пп. 15—17.

В случае несоответствия шоколадного масла требованиям настоящего стандарта производят повторное испытание. При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю ящики с шоколадным маслом, оказавшиеся нестандартными, подлежат забракованию.

7. Для отбора образцов масла вскрывается следующее количество ящиков из партии:

Число ящиков в партии	Вскрываемое для отбора образцов количество ящиков
1	1
2— 10	2
11— 20	3
21— 30	4
31— 40	5
41— 60	6
61— 80	8
80—100	10
более 100	10%

Для отбора образцов расфасованного масла вскрывается указанное выше количество ящиков в партии и из каждого вскрытого ящика отбирается по одному бруску фасованного масла.

8. Если в документе о качестве, сопровождающем партию масла, имеются обозначения номеров сбоек масла, то при осмотре масла, убедившись, что по органолептическим показателям оно соответствует требованиям стандарта, можно брать для отбора образцов по одному ящику от каждой сбойки, если последняя состоит не менее чем из трех ящиков.

9. В случае обнаружения при отборе проб примеси к маслу посторонних веществ или привкуса и запаха нефтепро-

дуктов и химикалий должны быть осмотрены все ящики данной партии масла.

10. Образцы масла берутся сухим, чистым щупом с неповрежденной никелировкой, без следов ржавчины. Щуп погружается в монолит масла наискось, на расстоянии 4—5 *см* от торцовой стороны ящика, параллельно его боковой поверхности.

11. Верхняя часть столбика масла, вынутого щупом, возвращается обратно на свое место, а поверхность монолита масла и пергамента тщательно заделывается.

12. Для исследования состава шоколадного масла из разных мест столбика масла на щупе отбирается шпателем не более 50 *г*.

13. Для органолептической оценки масла шоколадного на запах, консистенцию и цвет взятый щупом образец исследуется на всю длину столбика масла, а для расфасованного масла — весь брусок; для исследования масла на вкус берется шпателем небольшой кусочек масла из разных мест столбика или бруска.

14. Одновременно с качественной оценкой при отборе проб в одной из отобранных единиц упаковки в партии на глубине 15 *см* от центральной точки поверхности масла измеряют температуру масла специальным термометром. Температура расфасованного масла измеряется в бруске, отобранном для органолептической оценки.

15. Определение содержания влаги:

а) *Применяемая аппаратура:*

Весы технико-химические, разновесы к ним или специальные весы для определения влаги в масле.

Алюминиевый стакан.

Щипцы для поддерживания алюминиевого стакана.

Нагревательный прибор.

б) *Проведение испытания*

В сухой алюминиевый стакан отвешивают 10 *г* масла с точностью до 0,01 *г*.

Держа стакан с маслом при помощи щипцов над нагревательным прибором, выпаривают влагу. Выпаривание влаги, особенно вначале, ведут осторожно, поддерживая равномерное кипение, не допуская разбрызгивания и сильного вспенивания. Во избежание обугливания сахара выпаривание ведут медленно таким образом, чтобы полное удаление влаги было достигнуто в течение 15—20 мин.

Конец выпаривания определяют по прекращению кипения содержимого стакана и по отсутствию отпотевания холодного стекла или зеркала, помещенного над стаканом.

Стакан с маслом охлаждают на чистом металлическом листе и взвешивают.

Содержание влаги (X) в процентах находят при взвешивании на технико-химических весах по формуле:

$$X = (G - G_1) \cdot 10,$$

где:

G — вес алюминиевого стакана с маслом до нагревания в *г*;

G_1 — вес алюминиевого стакана с маслом после выпаривания влаги в *г*.

При взвешивании на специальных весах содержание влаги находят по положению рейтеров на шкале.

Расхождение между параллельными определениями влаги не должно быть более 0,2%.

16. Определение содержания жира

а) *Применяемая аппаратура:*

Жиромер для сливок по ГОСТ 1963—51.

Пробки резиновые для жиромеров.

Центрифуга лабораторная для определения содержания жира по ГОСТ 3585—57 или центрифуга с механическим приводом.

Баня водяная.

Нагревательный прибор для водяной бани.

Штатив для жиромеров.

Термометры лабораторные от 0 до 100°С по ГОСТ 215—57.

Весы технические.

Песочные часы на 5 мин.

Мерный цилиндр на 25 *мл* для отмеривания серной кислоты и автоматическая пипетка на 1 *мл* для отмеривания изоамилового спирта.

б) *Применяемые реактивы* — серная кислота по ГОСТ 4204—48, уд. в. 1,50—1,56; спирт изоамиловый по ГОСТ 5830—51.

в) *Проведение испытания*

В жиромер для сливок по ГОСТ 1963—51 отвешивают 2,5 *г* шоколадного масла с точностью до 0,01 *г*, приливают 16,5 *мл* серной кислоты уд. в. 1,50—1,56 и 1 *мл* изоамилового спирта.

Закрывают жиромер пробкой и помещают на 8 мин. в водяную баню, имеющую температуру 65—70°.

В процессе нагревания содержимое жиромера перемешивают путем перевертывания его несколько раз до полного растворения белков.

Через 8 мин. жиромер вынимают из водяной бани и вставляют в патрон центрифуги узкой частью к центру.

В случае нечетного числа жиромеров в центрифугу помещают жиромер, наполненный водой.

Закрыв крышку центрифуги, центрифугируют 5 мин. со скоростью не менее 1000 об/мин. Затем жиромеры вынимают из центрифуги и резиновой пробкой регулируют столбик жира в жиромере так, чтобы он находился в трубке со шкалой; жиромеры погружают пробками вниз в водяную баню. Уровень воды в бане должен быть несколько выше уровня столбика жира в жиромере. Температура воды в бане должна быть 65—70°С. Через 5 мин. жиромеры вынимают из водяной бани и быстро производят отсчет жира. При отсчете жиромер держат вертикально; граница жира должна находиться на уровне глаз.

Движением пробки вверх и вниз устанавливают нижнюю границу столбика жира на целом делении шкалы жиромера и от него отсчитывают число делений до нижней точки мениска столбика жира.

Темную пробку на границе слоя жира в расчет не принимают. Показание жиромера, умноженное на 2, соответствует процентному содержанию жира в масле.

Расхождение между параллельными определениями жира в масле не должно быть более 0,5%.

17. Определение содержания сахара. Определение содержания сахара производят в соответствии с требованиями, изложенными в ГОСТ 3628—47.

Найденное йодометрическим методом или по методу Бертрана содержание сахарозы S умножают на 1,032 и получают процентное содержание сахара в шоколадном масле.

Расхождение между параллельными определениями сахара не должно быть более 0,5%.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

18. Масло шоколадное должно выпускаться весом нетто (без пергамента) 25,0 *кг* в виде брусков весом 12 и 6 *кг* и в

мелкой расфасовке от 100 до 500 *г*. Отклонение в весе расфасованного масла допускается:

для расфасовки в 100 *г*	±2 *г*
» » » 250 *г*	±3,5 *г*
» » » 500 *г*	±5 *г*

Допускается упаковка масла шоколадного в банки жестяные луженые или лакированные весом до 6 *кг*.

Примечание. Лак для лакирования банок должен соответствовать ВТУ, утвержденным МПММП СССР и согласованным с Главной государственной санитарной инспекцией СССР.

19. Масло шоколадное упаковывается в ящики дощатые или фанерные, отвечающие требованиям ГОСТ 8130—56 и ГОСТ 8129—56.

При внутригородских перевозках допускается упаковка шоколадного масла в картонные коробки, соответствующие по внутренним размерам ящикам указанных стандартов.

Перед упаковкой (набивкой) масла в ящики внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом, в который завертывается масло. Пергамент должен отвечать требованиям ГОСТ 1341—49.

20. Шоколадное масло в мелкой расфасовке выпускается завернутым в пергамент и уложенным в ящики по ГОСТ 8130—56 и ГОСТ 8129—56.

На одной из сторон завернутого в пергамент бруска масла наклеивается этикетка или печатается непосредственно на пергаменте типографским способом специальной быстро высыхающей и не способной проходить через пергамент краской запись следующего содержания:

а) наименование предприятия, на котором расфасовано масло;
б) вид масла;
в) вес масла (нетто);
г) дата расфасовки;
д) «ГОСТ 6822—54».

21. Маркировка шоколадного масла, упакованного в ящики, производится в следующем порядке:

а) заводом-изготовителем на таре с маслом (на боковой стороне ящика) ставится несмываемой краской штамп с обозначением:

регистрационного номера завода;

порядкового номера партии (сбойки) с начала года;

порядкового номера ящика, выпускаемого заводом с начала года;

фамилии мастера или помощника мастера завода, ответственного за выработку и упаковку масла;

б) приемной базой (холодильником) промышленности на обоих торцах ящика ставится производственная марка, форма и размер которой установлены Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР.

На других видах упаковки наносится маркировка или этикетка, утвержденные Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР.

22. Масло, упакованное в нестандартную тару с неправильной и неясной маркировкой, к выпуску в реализацию без переупаковки или без перемаркировки не допускается.

23. Шоколадное масло должно храниться упакованным в ящики, уложенные штабелями в холодильных камерах заводов, приемных баз или холодильников; при сдаче масла потребителю оно должно иметь температуру не выше +10°С; в торговой сети и предприятиях общественного питания шоколадное масло должно храниться при температуре не выше +12°С.

24. Перевозка шоколадного масла должна производиться по железной дороге в вагонах-ледниках. В вагонах ящики с маслом укладываются штабелями. Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от торцовых стенок вагона на расстоянии 15—20 *см*; погрузка и обслуживание вагонов-ледников, груженных шоколадным маслом, производится по инструкции МПС.

При внутригородских перевозках, а также при перевозках с заводов, баз и холодильников до железнодорожных и водных путей сообщения перевозка шоколадного масла должна производиться в авторефрижераторах или в машинах с изотермическим кузовом.

Перевозка шоколадного масла в открытых автомашинах с заводов, баз и холодильников до железнодорожных или водных путей сообщения при внутригородских перевозках допускается с обязательным укрытием ящиков брезентом при условии сохранения качества масла.

Замена

ГОСТ 37—55 введен взамен ГОСТ 37—40.
ГОСТ 3585—57 введен взамен ГОСТ 3585—47.
ГОСТ 215—57 введен взамен ГОСТ 215—41.
ГОСТ 8129—56 введен взамен ГОСТ 4600—50.
ГОСТ 8130—56 введен взамен ГОСТ 3567—47.

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