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

Консервы молочные

СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Технические требования

Condensed cream with sugar.
Technical requirements

ГОСТ 4937—60

Взамен
ГОСТ 4937—49

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 26/X 1960 г. Срок введения установлен

с 1/I 1962 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Сгущенные сливки должны вырабатываться из свежих пастеризованных натуральных сливок или из семян свежих пастеризованных натуральных сливок и молока путем выпаривания из них части воды и консервирования добавлением сахара (свекловичного или тростникового).

Изготовление сгущенных сливок должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

2. Для производства сгущенных сливок с сахаром должно применяться следующее сырье:

а) молоко коровье цельное свежее, доброкачественное, без посторонних привкуса и запаха, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Т;

б) сливки из коровьего молока, свежие, чистые, без посторонних, несвойственных свежим сливкам привкуса и запаха, слегка сладковатые, от светло-кремового до кремового цвета, нормальной однородной консистенции, с кислотностью в плазме не более 26° Т;

в) сахар-песок (с цветностью не выше 1,0 единицы Штаммера).

3. Сырье, применяемое для изготовления сгущенных сливок, должно соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

Внесен Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности

Издание официальное Перепечатка воспрещена

4. Не допускается применение молока, полученного от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво), а также сливок, полученных из такого молока.

5. При производстве сливок сгущенных с сахаром не допускается применение каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы).

6. По органолептическим показателям сливки сгущенные с сахаром должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус сладкий с явно или слабо выраженной пастеризацией, без посторонних привкуса и запаха
2. Консистенция	Однородная во всей массе, нормально вязкая (сливки равномерно стекают со шпателя), без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара
3. Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный во всей массе

Примечание. Сливки сгущенные с сахаром, не соответствующие по органолептическим показателям требованиям настоящего стандарта, к реализации в розничной торговой сети не допускаются и должны направляться предприятиям для использования с термической обработкой.

7. По химическим показателям сливки сгущенные с сахаром должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы
1. Содержание влаги в %, не более	26
2. Содержание сахара (сахарозы) в %, не менее	37
3. Общее количество сухих веществ молока в %, не менее	36
в том числе жира в %, не менее	19
4. Кислотность в градусах Тернера, не более	40
5. Содержание солей свинца	Не допускается
6. Содержание солей олова в пересчете на олово на 1 *кг* продукта в *мг*, не более	100
7. Содержание солей меди, в пересчете на медь на 1 *кг* продукта в *мг*, не более	5
8. Чистота по эталону, утвержденному для коровьего молока, не ниже группы	I

8. По микробиологическим показателям сгущенные сливки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Нормы
1. Общее количество микроорганизмов в 1 *г* продукта не более	35000
2. Титр кишечной палочки, не ниже *	3
3. Содержание патогенных микроорганизмов	Не допускается

* При посеве в трех пробирках по 1 *г* в каждую наличие кишечной палочки допускается не более чем в одной пробирке.

9. Сливки сгущенные с сахаром, выпускаемые заводом, должны быть приняты отделом технического контроля (лабораторией завода). Завод должен гарантировать соответствие всех выпускаемых сгущенных сливок с сахаром требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими качество продукта.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Органолептические показатели сливок сгущенных с сахаром определяются при температуре 15—20° С.

11. При установлении правильности определения органолептических показателей в качестве контрольного способа применяют определение этих показателей в разведенных сгущенных сливках: 2—3 чайных ложки на $^1/_2$ стакана теплой воды.

12. Анализ на патогенные микроорганизмы должен производиться в специальных санитарно-бактериологических лабораториях в сроки, установленные органами Министерства здравоохранения СССР.

Отбор проб сгущенных сливок на патогенные микроорганизмы и направление их на анализ производятся органами санитарного надзора.

13. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему сгущенных сливок с сахаром и соответствия их показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб, указанные в ГОСТ 3622—68, и методы испытаний по ГОСТ 8764—58, ГОСТ 9225—68 и ГОСТ 5370—58.

14. В случае неудовлетворительного результата какого-либо испытания производят повторное испытание удвоенного количества образцов, результаты которого являются окончательными.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю вся партия сгущенных сливок к реализации не допускается.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

15. Сгущенные сливки расфасовываются:

а) в герметическую тару — жестяные банки по ГОСТ 5981—62 * с соблюдением правил упаковки и маркировки ГОСТ 11811—66, а также в алюминиевые трубы весом нетто до 250 *г*;

б) в негерметическую тару — деревянные бочки по ГОСТ 8777—67 или фанерно-штампованные бочки по ГОСТ 5958—70.

16. Маркировка бочек или ящиков с консервами в мелкой расфасовке производится прочной непахнущей краской. При помощи трафарета на верхнее днище бочки или на одну из торцовых сторон ящика наносится надпись следующего содержания:

а) наименование организации, в систему которой входит завод;

б) наименование предприятия;

в) регистрационный номер завода или базы;

г) наименование продукции;

д) вес брутто, тары, нетто, а также количество банок или туб в ящике;

е) порядковый номер бочки или ящика;

ж) дата выработки;

з) номер настоящего стандарта.

17. Сливки сгущенные с сахаром на базах и складах должны храниться при температуре не выше +10° С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Хранение сгущенных сливок в складских помещениях допускается при температуре до +20° С в течение не более 3 месяцев.

18. Перевозка сливок сгущенных с сахаром должна производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

Замена

ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—57.
ГОСТ 5958—70 введен взамен ГОСТ 5958—59.
ГОСТ 5981—62 введен взамен ГОСТ 5981—56.
ГОСТ 8777—67 введен взамен ГОСТ 8777—58.
ГОСТ 9225—68 введен взамен ГОСТ 9225—59.
ГОСТ 11811—66 введен взамен ГОСТ 1506—52 в части продукции, вырабатываемой молочной промышленностью.

* С 1/I 1973 г. вводится в действие ГОСТ 5981—71.

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