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 718—54

Взамен ГОСТ 718—41

Группа Н17

Консервы молочные

КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Для производства консервов «Какао со сгущенным молоком и сахаром» применяют:

а) молоко коровье,

б) какао-порошок по ГОСТ 108—41,

в) сахар-песок по ГОСТ 21—57 или рафинад по ГОСТ 22—57.

2. Молоко, предназначенное для производства консервов, должно быть натуральным, свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°.

3. Не допускается для производства консервов молоко, полученное в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

4. Какао со сгущенным молоком и сахаром должно изготовляться предприятиями по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Главной государственной санитарной инспекцией СССР.

5. По органолептическим показателям какао со сгущенным молоком и сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика
Вкус и запах	Хорошо выраженный вкус и аромат натурального какао с молоком и сахаром, без каких-либо посторонних привкусов и запахов
Консистенция при 15—20°С	Однородная, вязкая (сгущенное молоко с какао и сахаром медленно стекает со шпателя)
Цвет	Коричневый, равномерный по всей массе

Примечание. Какао со сгущенным молоком и сахаром, имеющее вкус старого какао, пастообразную загустевшую консистенцию, должно направляться на промпереработку.

Внесен Министерством промышленности продовольственных товаров СССР

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 8/X 1954 г.

Срок введения 1/I 1955 г.

6. По физико-химическим показателям какао со сгущенным молоком и сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Содержание влаги в %%, не более	27,5
Содержание свекловичного сахара (сахарозы) в %%, не менее	43,5
Общее количество сухих веществ молока и какао в %%, не менее	28,5
В том числе жира в %%, не менее	7,5
Содержание солей свинца	Не допускается
Содержание солей олова в пересчете на олово в *мг* на 1 *кг* продукта, не более	100
Содержание солей меди в пересчете на медь в *мг* на 1 *кг* продукта, не более	5

7. Количество какао-порошка с влажностью 4—6% должно составлять 73—74,5 *г* в 1 *кг* готового консерва.

Количество какао-порошка проверяется по фактической закладке.

8. При изготовлении консервов не допускается применение каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы), а также ароматических вкусовых веществ, кроме какао.

9. По микробиологическим показателям какао со сгущенным молоком и сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Общее количество микроорганизмов в 1 *г*, не более	35000
Титр кишечной палочки не ниже (при посеве в 3 пробирках, по 0,1 *г* в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке)	0,3
Содержание патогенных микроорганизмов .	Не допускается

10. Анализ на патогенные микроорганизмы производится в сроки, устанавливаемые органами Министерства здравоохранения СССР, и в случаях низкого коли-титра—в специальных санитарно-эпидемиологических лабораториях.

Отбор проб какао со сгущенным молоком и сахаром для анализа на патогенные микроорганизмы и их направление на анализ производятся органами санитарного надзора.

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Какао со сгущенным молоком и сахаром, выпускаемое заводом, должно быть принято отделом технического контроля (лабораторией) завода.

Завод должен гарантировать соответствие всего выпускаемого какао со сгущенным молоком и сахаром требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими качество продукции.

12. Под партией понимается любое количество какао со сгущенным молоком и сахаром одной варки, в однородной упаковке и предназначенное к единовременному отпуску и приемке.

13. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему консервов и соответствия показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 15.

14. В случае несоответствия какао со сгущенным молоком и сахаром требованиям настоящего стандарта производят повторное испытание удвоенного количества образцов.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю какао со сгущенным молоком и сахаром сдаче-приемке не подлежит.

Выбор лаборатории для арбитражного анализа, срок и место хранения арбитражной пробы устанавливаются письменным соглашением сторон.

15. Отбор проб и испытания какао со сгущенным молоком и сахаром должны производиться в соответствии с ОСТ НКММП 3, ГОСТ 5370—50 и ГОСТ 3622—57.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

16. Расфасовка, упаковка и маркировка какао со сгущенным молоком и сахаром должны производиться в жестяную тару в соответствии с ГОСТ 1506—52.

17. Перевозка какао со сгущенным молоком и сахаром должна производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

18. Какао со сгущенным молоком и сахаром должно храниться при температуре не выше +10°С.

Допускается хранение какао со сгущенным молоком и сахаром в течение не более 3 мес. в складах при температуре не выше +20°С.

Замена

ГОСТ 21—57 введен взамен ГОСТ 21—40.
ГОСТ 22—57 введен взамен ГОСТ 22—40.
ГОСТ 3622—57 введен взамен ОСТ НКММП 3 в части отбора проб

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