ГОСТ 719—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.142:663.93:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ

Технические условия

ГОСТ 719—85

Взамен ГОСТ 719—54

Canned milk. Natural coffee with condensed milk and sugar. Specifications

МКС 67.100.10
ОКП 92 2713

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21 февраля 1985 г. № 358 дата введения установлена

01.01.86

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на натуральный кофе со сгущенным молоком и сахаром (далее — продукт), вырабатываемый из пастеризованного молока путем выпаривания части воды и консервирования сахаром с добавлением экстракта натурального кофе.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Продукт должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки продукта должны применять следующие сырье и материалы:

молоко коровье, заготовляемое не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264—88*;

сливки с массовой долей жира не более 40 % и кислотностью плазмы не более 24 ° Т, получаемые из коровьего молока не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264—88;

обезжиренное молоко, получаемое из коровьего молока не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264—88, кислотностью не более 20 ° Т;

пахту, получаемую при производстве сладко-сливочного несоленого масла, кислотностью не более 20 ° Т;

сахар-песок по ГОСТ 21—94 (с цветностью не более 0,8 условных единиц);

сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22—94;

сахар молочный рафинированный мелкокристаллический по нормативно-технической документации;

кофе натуральный жареный молотый с добавлением цикория по ГОСТ 6805—97**;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156—76;

кислоту сорбиновую по нормативно-технической документации;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82***.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003 (здесь и далее).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52088—2003.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Издание (сентябрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1986 г. (ИУС 6—86).

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

1.3. По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Хорошо выраженный вкус и аромат натурального кофе с молоком и сахаром, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция при 15 °С—20 °С	Однородная, вязкая (продукт легко стекает со шпателя)
Цвет	Темно-коричневый равномерный по всей массе

Примечание. Продукт с пастообразной загустевшей консистенцией должен направляться на промышленную переработку.

1.4. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	29,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	44,0
Массовая доля сухих веществ молока и экстрактивных веществ натурального кофе и цикория, %, не менее	27,0
в том числе жира, %, не менее	7,0
Массовая доля олова, %, не более	0,01
Массовая доля меди, %, не более	0,0005
Свинец	Не допускается

Примечание. Масса вносимого кофе с добавлением цикория должна гарантировать массовую долю экстрактивных веществ в продукте не менее 5 %.

1.5. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	То же

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26809—86.

2.2. Олово, медь и свинец определяют периодически один раз в квартал.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 26809—86.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Органолептические показатели, массовая доля влаги, сахарозы, сухих веществ молока и кофе, жира, масса нетто — по ГОСТ 29245—91, ГОСТ 29247—91, ГОСТ 29248—91, ГОСТ 30305.1—95, ГОСТ 30305.2—95.

3.3. Масса натурального кофе с добавлением цикория проверяется по фактической закладке в процессе приготовления экстракта.

3.4. Олово, медь и свинец — по ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26935—86.

3.5. Микробиологические показатели — по ГОСТ 9225—84.

3.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка и маркировка продукта — по ГОСТ 23651—79.

Продукт должны упаковывать в металлические банки № 7 по ГОСТ 5981—88 массой нетто 400 г, алюминиевые тубы № 13 по нормативно-технической документации массой нетто 220 и 260 г.

4.2. Продукт в металлических банках должны упаковывать в ящики из гофрированного картона № 10 по ГОСТ 13516—86 или дощатые ящики № 4 по ГОСТ 13358—84, продукт в алюминиевых тубах — в ящики из гофрированного картона № 23 по ГОСТ 13516—86.

4.3. Продукт должен транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

Перевозка продукта железнодорожным транспортом производится повагонными отправками.

Допускается перевозить упакованный продукт в открытых автомобилях с обязательным укрытием груза брезентом или материалом, заменяющим его.

4.4. При транспортировании продукта железнодорожным, водным или автомобильным транспортом используют средства пакетирования по правилам, действующим на данном виде транспорта, или контейнеры по ГОСТ 15102—75.

При формировании транспортных пакетов применяют универсальные поддоны по ГОСТ 22831—77, ящичные универсальные поддоны или плоские упрощенные поддоны по ГОСТ 9557—87.

Ящики с продуктом укладывают на поддонах в штабеля, формируя сплошные транспортные пакеты прямоугольной формы с параметрами по ГОСТ 24597—81 или нормативо-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

4.5. Кофе со сгущенным молоком и сахаром должен храниться при температуре не выше 10 °С.

Допускается хранение кофе со сгущенным молоком и сахаром не более 3 мес при температуре не выше 20 °С.

gost.e-ecolog.ru