ГОСТ 4937—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
ИПК Издательство стандартов
2004

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.148:663.93:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Технические условия

Conned milk. Condensed cream with sugar.
Specifications

ГОСТ 4937—85

Взамен
ГОСТ 4937—60

МКС 67.100.10
ОКП 92 2721

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 сгущенные сливки с сахаром (далее — продукт), вырабатываемые из смеси пастеризованных молока и сливок путем выпаривания части воды и консервирования сахаром.

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*;

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;

кислоту сорбиновую по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиновую по нормативно-технической документации;

натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный по ГОСТ 4172—76;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82**.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, с явно или слабо выраженной пастеризацией, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Однородная по всей массе, нормально-вязкая (сливки равномерно стекают со шпателя), без наличия органолептически ощутимых кристаллов молочного сахара
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
Издание с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1986 г. (ИУС 6—86)

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия», 2004

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на август 2008 г.)

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	26,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	37,0
Массовая доля сухих веществ молока, %, не менее	36,0
в том числе жира, %, не менее	19,0
Кислотность, °Т, не более	40,0
Группа чистоты, не ниже	1
Массовая доля олова, %, не более	0,01
Массовая доля меди, %, не более	0,0005
Свинец	Не допускается

1.5. По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, 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, жира, кислотность, группа чистоты, масса нетто — по ГОСТ 8764—73, ГОСТ 29245—91, ГОСТ 29247—91, ГОСТ 29248—91, ГОСТ 30305.1-95 — ГОСТ 30305.3-95.

3.3. Олово, медь, свинец — по ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86.

3.4. Микробиологические показатели — по ГОСТ 9225—84.

3.5. 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 и 14 по ГОСТ 5981—88 массой нетто 380 и 3600 г, деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 или фанерно-штампованные бочки по НТД массой нетто не более 59 кг, металлические фляги для молока и молочных продуктов по ГОСТ 5037—97 массой нетто не более 45 кг, молочные цистерны по ГОСТ 9218—86.

4.2. Продукт в металлических банках должны упаковывать в ящики из гофрированного картона № 2 и 10 по ГОСТ 13516—86 или дощатые ящики № 4 и 31 по ГОСТ 13358—84.

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

Перевозка продукта по железной дороге 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, автомобильным или водным транспортом используют средства пакетирования по НТД или контейнеры по ГОСТ 15102—75.

При формировании транспортных пакетов применяют универсальные поддоны по ГОСТ 22831—77, ящичные универсальные поддоны, 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 нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

4.5. Сливки сгущенные с сахаром должны храниться при температуре не выше 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Допускается хранение сгущенных сливок при температуре до 20 °С не более 3 мес.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Н.И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *А.П. Финогеновой*

Подписано в печать 10.06.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд.л. 0,30. Тираж 114 экз. Зак. 700.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
gost.e-ecolog.ru