ГОСТ 4771—60

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

МОЛОКО НЕЖИРНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

8—1558

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.1:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы молочные

МОЛОКО НЕЖИРНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ

Технические условия

Canned milk. Fat-extracted condensed milk with sugar. Specifications

ГОСТ 4771—60

Взамен ГОСТ 4771—55

МКС 67.100.10
ОКП 92 2715

Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 26 октября 1960 г. дата введения установлена

01.01.62

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2330

Настоящий стандарт распространяется на молоко нежирное сгущенное с сахаром (далее — продукт), вырабатываемое из обезжиренного пастеризованного коровьего молока, путем выпаривания из него части воды и консервирования сахаром, предназначенное для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2. Для производства продукта должно применяться следующее сырье и материалы:

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

пахта, полученная при выработке сладко-сливочного несоленого масла кислотностью не более 22 °Т;

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

сахар-рафинад по ГОСТ 22—94.

1, 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1)**.

3—5. **(Исключены, Изм. № 1)**.

6. По органолептическим показателям нежирное сгущенное молоко должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус сладкий с выраженной пастеризацией, без посторонних привкуса и запаха. Допускается недостаточно выраженный вкус молока
2. Консистенция	Однородная во всей массе, нормально-вязкая (сгущенное молоко легко стекает со шпателя). Допускается мучнистость, небольшой осадок лактозы на дне тары и незначительная пенистость от взбитого воздуха
3. Цвет	Белый с легким кремовым или слабым синеватым оттенком, равномерный во всей массе. Допускается легкий буроватый оттенок

Примечание. **(Исключено, Изм. № 1)**.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (сентябрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в августе 1983 г. (ИУС 12—83).

© Стандартинформ, 2008

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	30
Массовая доля сахарозы, %, не менее	44
Массовая доля сухих веществ молока, %, не менее	26
Кислотность, °Т, не более	60
Массовая доля олова, %, не более	0,01
Массовая доля меди, %, не более	0,0005
Свинец	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8. Нежирное сгущенное молоко не должно содержать патогенных микроорганизмов.

9. **(Исключен, Изм. № 1).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Нежирное сгущенное молоко с сахаром принимают партиями.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

10а. Каждая партия продукта должна сопровождаться документом о качестве.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

11. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 3622—68, ГОСТ 26809—86.

12. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии продукта.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

13. Отбор проб и подготовку их к испытанию проводят по ГОСТ 3622—68, ГОСТ 26809—86, методы испытаний — по ГОСТ 8764—73, ГОСТ 29245—91, ГОСТ 29247—91, ГОСТ 29248—91, ГОСТ 30305.1-95 — ГОСТ 30305.4-95, ГОСТ 9225—84, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26935—86.

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

11—14. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

15. Нежирное сгущенное молоко фасуется:

а) в транспортную тару — бочки фанерно-штампованные по нормативной документации по стандартизации или бочки деревянные заливные для пищевых продуктов по ГОСТ 8777—80;

б) в потребительскую тару — крупные металлические банки по ГОСТ 5981—88 с соблюдением правил упаковки и маркировки по ГОСТ 23651—79.

16. При маркировке сгущенного нежирного молока, фасованного в транспортную тару, на верхнем днище бочки прочной непахнущей краской с помощью трафарета наносится надпись следующего содержания:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие;

б) наименование предприятия;

в) регистрационный номер завода или базы;

г) наименование продукции;

д) масса брутто, тары, нетто;

е) порядковый номер бочки;

ж) дата выработки;

з) обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

16а. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

17. Допускается при перевозке нежирного сгущенного молока использование хорошо луженых молочных металлических фляг по ГОСТ 5037—97, как возвратной тары.

Фляги со сгущенным нежирным молоком должны плотно закрываться крышкой с резиновой прокладкой и пломбироваться.

При упаковывании сгущенного нежирного молока во фляги на последние навешивают ярлыки с обозначениями согласно п. 16.

18. На базах и складах нежирное сгущенное молоко должно храниться при температуре не выше плюс 10 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

19. Продукт должен транспортироваться транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

gost.e-ecolog.ru