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».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МАСЛО КОРОВЬЕ **

ГОСТ 37—55*

Взамен ГОСТ 37—40

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 8/VIII 1955 г. Срок введения установлен с 1/X 1955 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

I. ВИДЫ

1. По товарным наименованиям масло подразделяется на следующие виды:

Вид масла	Характеристика
Несоленое	Сливочное масло, изготовленное из пастеризованных сливок, с применением или без применения чистых культур молочнокислых бактерий (сладкосливочное или кислосливочное)
Соленое	Сливочное масло, изготовленное из пастеризованных сливок, с применением или без применения чистых культур молочнокислых бактерий и с добавлением поваренной соли (сладкосливочное или кислосливочное)
Вологодское сливочное	Несоленое сливочное масло, изготовленное из сладких сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах и имеющее ореховый привкус и запах; при отсутствии такового, масло относится к сладкосливочному несоленому
Любительское сливочное	Несоленое сливочное масло, изготовленное из сладких пастеризованных сливок на маслоизготовителях непрерывного действия
Топленое	Масло, представляющее собой вытопленный молочный жир с присущим ему специфическим вкусом и ароматом

** В части масла вологодского заменен ГОСТ 12860—67.

Внесен Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Допускается изготовление кислосливочного масла с применением диацетила и молочной кислоты.

2. Каждый из указанных видов масла, в зависимости от его качества, относится к одному из следующих сортов:

а) высший,

б) первый.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3. Масло должно быть изготовлено по технологической инструкции, разработанной и утвержденной в установленном порядке, с соблюдением норм и правил, установленных Министерством здравоохранения СССР.

4. По химическим показателям масло должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Наименование масла и нормы				
	несоленое	соленое	вологодское сливочное	любительское сливочное	топленое
Влаги в %, не более	16	16	16	20	1
Жира в %, не менее	82,5	81,5	82,5	78	98
Соли в %, не более	—	1,5	—	—	—

5. Посолка масла производится поваренной солью, соответствующей требованиям ГОСТ 13830—68, не ниже сорта «экстра».

Прибавление к маслу каких-либо других консервирующих веществ не допускается.

6. Подкрашивание масла допускается по согласованию с потребителем краской, разрешенной Министерством здравоохранения СССР.

7. По органолептическим показателям масло должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика
а) Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида масла, без посторонних привкусов и запахов
б) Консистенция при температуре 10—12° сливочного масла	Плотная, однородная; поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика
топленого масла	Мягкая, зернистая; в растопленном виде масло должно быть совершенно прозрачным и без какого-либо осадка
в) Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе масла

8. Оценка органолептических показателей производится в соответствии со следующей схемой, в которой каждому показателю отводится предельное количество баллов:

Наименование показателей	Количество баллов
Вкус и запах	50
Консистенция, обработка и внешний вид	25
Цвет	5
Посолка	10
Упаковка	10
Итого . . .	100 баллов

Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки масла, после чего результаты оценки суммируются.

9. В зависимости от окончательной балльной оценки, масло относится к одному из следующих сортов:

Сорта	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху не менее
Высший	88—100	41 балл вкл.
Первый	80—87	37 баллов »

10. Оценка масла производится в соответствии с обнаруженными в момент осмотра положительными и отрицательными показателями качества, упаковки и маркировки масла по приведенной ниже таблице балльной оценки.

Таблица балльной оценки масла

Наименования показателей	Сливочное масло		Топленое масло	
	скидка	балльная оценка	скидка	балльная оценка
а) *Вкус и запах (50 баллов)*				
1. Весьма хороший вкус и аромат	3—0	47—50	1—0	49—50
2. Хороший вкус и аромат	6—4	44—46	4—2	46—48

Продолжение

Наименования показателей	Сливочное масло		Топленое масло	
	скидка	балльная оценка	скидка	балльная оценка
3. Чистый, но недостаточно выраженный вкус и аромат	8—7	42—43	9—7	41—43
4. Удовлетворительный	13—8	37 42	13—8	37—42
5. Слабокормовой	13—8	37—42	13—12	37—38
6. Незначительная горечь	13—10	37—40	13—10	37—40
7. Кислый вкус (для сладкосливочного масла)	13—11	37—39	—	—
8. Излишне кислый вкус (для кислосливочного масла)	13—11	37—39	—	—
9. Слабосалистый привкус	13—10	37—40	13—10	37—40
10. Слабоолеистый привкус	13—10	37—40	13—10	37—40
11. Привкус растопленного масла	12—10	38—40	—	—

Примечания:

1. Масло, имеющее невыраженный, пустой, недостаточно чистый, слабо выраженный вкус и запах: затхлый, пригорелый, дымный, оценивается по показателю «удовлетворительный».
2. Не допускается к реализации масло, имеющее:
   а) гнилостный, прогорклый, рыбный и плесневелый вкус и запах, а также вкус и запах нефтепродуктов и химикатов:
   б) резко выраженный вкус и запах: кормовой, горький, затхлый, пригорелый, дымный, металлический, салистый, олеистый и сырный.
3. В случае арбитража, излишне кислый вкус для кислосливочного масла отмечается при наличии в плазме масла кислотности свыше 55° или значения pH ниже 4,5.

б) *Консистенция, обработка и внешний вид (25 баллов)*				
12. Хорошая	0	25	0	25
13. Удовлетворительная	2—1	23—24	2—1	23—24
14. Крошливая	4—3	21—22	—	—
15. Засаленная	4—3	21—22	4—3	21—22
16. Оплавленная поверхность	5—3	20—22	—	—
17. Крупные капли влаги	5—3	20—22	—	—
18. Мягкая, слабая	3	22	—	—

Примечания:

1. К реализации не допускается масло, пораженное внутри плесенью, с посторонними примесями, а также топленое масло с наличием пахты или рассола.

Масло с наличием плесени на поверхности без предварительной обработки к реализации не допускается.

2. Наличие жидкого жира в топленом масле не снижает оценку.

в) *Цвет (5 баллов)*				
19. Натуральный	0	5	0	5
20. Неоднородный	3—1	2—4	3—1	2—4

Продолжение

Наименования показателей	Сливочное масло		Топленое масло	
	скидка	балльная оценка	скидка	балльная оценка
г) *Посолка (10 баллов)*				
21. Нормальная	0	10	—	—
22. Неравномерная	3—1	7—9	—	—
23. Нерастворившаяся соль (кристаллы, гнезда соли)	3—2	7—8	—	—
Примечание. При оценке несоленого сливочного и топленого масла по показателю «посолка» ставится условно 10 баллов.				
д) *Упаковка и маркировка (10 баллов)*				
24. Правильная	0	10	0	10
25. Неплотная набивка масла и неправильная заделка пергаментом	3—1	7—9	—	—

Примечания:

1. При обнаружении плесени на таре или пергаменте масло подлежит зачистке и переупаковке.
2. Масло, упакованное в тару с неправильной или неясной маркировкой, к выпуску для реализации не допускается.

11. При наличии двух или более пороков по каждому показателю таблицы балльной оценки скидка делается по наиболее обесценивающему пороку.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

12. Масло, выпускаемое заводом, должно быть принято отделом технического контроля (лабораторией) завода.

Завод должен гарантировать соответствие всего выпускаемого масла требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

Под партией понимается любое количество масла одного вида, предназначенное к одновременному отпуску-приемке.

13. Отпуск масла с холодильников или торговых баз в местах потребления производится по удостоверению о качестве установленной формы, выданному на производственных холодильниках (или базах). Все места партии должны быть перемаркированы в соответствии с удостоверением о качестве.

14. Отбор проб и подготовка их к анализу должны производиться в соответствии с ГОСТ 3622—68.

Результаты экспертизы масла записываются в удостоверение о качестве.

15. В документах, сопровождающих масло с заводов на производственные базы, должны быть проставлены данные анализа на содержание влаги по каждой сбойке масла.

На производственных базах должен производиться анализ каждой заводской партии масла на содержание влаги и соли. В том случае, когда на основании произведенного анализа заводской партии масло не соответствует требованиям стандарта в отношении химического состава, производится анализ проб каждой сбойки, а в случае отсутствия обозначения сбоек — каждой единицы упаковки.

16. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего масла и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб, указанные в п. 14, и методы испытаний, указанные в п. 17.

В случае несоответствия масла требованиям стандарта производят повторное испытание.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю масло сдаче-приемке не подлежит.

17. Испытание масла на содержание влаги должно производиться в соответствии с ГОСТ 3626—47, на содержание поваренной соли — с ГОСТ 3627 — 57, на содержание жира — с ГОСТ 5867—69, определение кислотности производится в соответствии с ГОСТ 3624—67 и пастеризации — с ГОСТ 3623—56.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

18. Сливочное масло должно упаковываться в дощатые или фанерные ящики для сливочного масла, соответствующие ГОСТ 13361—67 и ГОСТ 10131—68, и в деревянные или фанерно-штампованные бочки для сливочного масла, соответствующие требованиям ГОСТ 8777—67, а также в фанерно-штампованные бочки для сгущенных и сухих молочных продуктов и яичного порошка, соответствующие ГОСТ 5958—70.

19. Вес нетто масла сливочного — соленого, несоленого и вологодского (чистый вес масла без пергамента), упакованного в ящики, должен быть 25,4 *кг*, любительского — 24 *кг*. Вес нетто масла сливочного — соленого, несоленого и вологодского, упакованного в деревянные бочки, должен быть 47 *кг*, любительского — 44 *кг*.

Вес нетто сливочного масла — соленого, несоленого и вологодского, упакованного в фанерно-штампованные бочки, соответствующие ГОСТ 5958—70, должен быть 47 *кг*.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 4 1966 г.).

20. Масло топленое должно упаковываться в деревянные заливные бочки для пищевых продуктов из буковой, еловой, осиновой, липовой и березовой клепки, соответствующие требованиям ГОСТ 8777—67. Вес нетто топленого масла, упакованного в деревянные бочки, должен быть 47 и 94 *кг*.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 4 1966 г.).

21. Перед набивкой сливочного масла в ящики и бочки, последние должны быть выстланы пергаментом, в который завертывается масло. Пергамент должен соответствовать требованиям ГОСТ 1341—60.

22. Внутренняя поверхность бочек для топленого масла должна быть покрыта казеиновой эмалью, жидким стеклом или другими материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

23. Тара, бывшая в употреблении, перед использованием должна очищаться и дезинфицироваться.

В ящики, бывшие в употреблении, допускается упаковывать только фасованное масло, подлежащее немедленной реализации, при наличии пергаментной или подпергаментной бумаги внутри ящика.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 4 1966 г.).

24. Сливочное масло, расфасованное брусками, завернутыми в пергамент, выпускается весом нетто по 100, 200, 250 и 500 *г*, с укладкой их в дощатые или фанерные ящики или в картонные коробки.

Сливочное масло, расфасованное в жестяные банки, выпускается весом нетто до 3 *кг*. Топленое масло расфасовывается в стеклянную тару емкостью до 500 *мл*, соответствующую требованиям ГОСТ 5717—70 на стеклянные банки, бутылки и стаканы для консервов, и в жестяные банки для консервов по ГОСТ 5981—62*.

Отклонение в весе расфасованного масла допускается:

для расфасовки в 100 *г*	±2%
для расфасовки в 200 *г*	±1,6%
для расфасовки в 250 *г*	±1,4%
для расфасовки от 500 до 1000 *г*	±1,0%
для расфасовки от 1000 до 3000 *г*	±0,5%

25. Маркировка масла, упакованного в стандартные бочки и ящики, производится в следующем порядке:

а) Заводом-изготовителем на таре с маслом (на боковой клепке бочки или на боковой стороне ящика) несмываемой краской ставится штамп, на котором должны быть обозначены:

1) регистрационный номер завода;

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

2) порядковый номер сбойки (для топленого масла — котла) с начала года;

3) порядковый номер бочки или ящика, выпускаемого заводом с начала года;

4) дата выработки;

5) фамилия лица, ответственного за выработку и упаковку масла.

б) Маслосырбазой на верхнем днище бочки и на обеих торцах ящика наносится маркировка, содержание, форма и размеры которой утверждаются в установленном порядке. На возвратной таре, вместо маркировки краской или выжиганием, допускается наклейка этикетки с обозначением производственной марки.

в) На расфасованном масле на одной из сторон завернутого в пергамент бруска масла наклеивается этикетка или печатается непосредственно на пергаменте типографским способом специальной быстро высыхающей и неспособной проходить через пергамент краской надпись следующего содержания:

1) вид масла;

2) вес нетто;

3) сорт;

4) дата расфасовки;

5) номер настоящего стандарта;

6) розничная цена единицы расфасовки.

г) Упаковка и маркировка сливочного масла в жестяных банках и топленого масла в стеклянных и жестяных банках должны производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 13534—68 на расфасовку, упаковку и маркировку консервов в металлической и стеклянной таре.

26. Транспортирование масла должно производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

Перевозка масла с заводов на производственные базы, а также до железнодорожных станций и в магазины должна производиться в авторефрижераторах или в автомашинах с изотермическим кузовом. Допускается перевозка масла в открытых автомашинах с обязательным укрытием тары с маслом брезентом или специальными стеганными одеялами.

27. Масло должно храниться упакованным в ящики или бочки, уложенные штабелями в холодильных камерах заводов, производственных баз или холодильников; при сдаче масла в торговую сеть и сеть общественного питания оно должно иметь температуру не выше +10° С, в торговой сети и предприятиях общественного питания масло должно храниться при температуре не выше +12° С.

Замена

ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.
ГОСТ 1341—60 введен взамен ГОСТ 1341—47.
ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—47.
ГОСТ 3623—56 введен взамен ГОСТ 3623—47.
ГОСТ 3624—67 введен взамен ГОСТ 3624—47.
ГОСТ 5717—70 введен взамен ГОСТ 5717—51.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.
ГОСТ 5958—70 введен взамен ГОСТ 5958—51.
ГОСТ 5981—62 введен взамен ГОСТ 5981—51.
ГОСТ 8130—63 введен взамен ГОСТ 3567—47.
ГОСТ 8777—67 введен взамен ГОСТ 4637—51 и ОСТ НКЛес 6857/63.
ГОСТ 10131—68 введен взамен ГОСТ 4600—50.
ГОСТ 13534—68 введен взамен ГОСТ 1506—52 в части мясных и мясорастительных консервов.
ГОСТ 13830—68 введен взамен ГОСТ 153—57, кроме методов испытаний. ОСТ НКММП 1 отменен.
ГОСТ 13361—67 введен взамен ГОСТ 8130—63 в части ящиков для мясо-молочных товаров.

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