СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

# МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

*Издание официальное*

МОСКВА
1958

цифровое

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).

## ПОПРАВКИ

| Страница | В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|---|
| 25 | 6 строка сверху | 24, *кг.* | 24 *кг.* |
| 48 | Верхняя таблица, 1 графа справа, 5 строка сверху | со штапеля | со шпателя |
| 149 | 17 строка сверху | отбирают | обтирают |

Сб. «Молоко, молочные продукты и консервы молочные», Стандартгиз, 1958 г

*Издание официальное*

| СССР<br>—<br>Всесоюзный комитет стандартов при Совете Министров Союза ССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 4937—49 |
|---|---|---|
| | СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ<br>Технические условия | Группа Н17 |

Настоящий стандарт распространяется на сливки сгущенные с сахаром, получаемые из свежих натуральных сливок или из смеси свежих натуральных сливок и молока, консервируемых добавлением сахара.

## I. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

1. Для приготовления сгущенных сливок с сахаром применяют следующее сырье и материалы:

а) молоко коровье цельное;

б) сливки из коровьего молока;

в) сахар-песок.

2. Молоко коровье цельное должно быть свежим, доброкачественным, без постороннего привкуса и запаха, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° по Тернеру.

3. Сливки из коровьего молока должны быть свежие, чистые, без постороннего, несвойственного свежим сливкам привкуса и запаха; слегка сладковатого вкуса, от светло-кремового до кремового цвета, нормальной однородной консистенции, с кислотностью в плазме не более 26° по Тернеру.

4. Качество сахара должно отвечать требованиям стандарта на сахар-песок ГОСТ 21—57.

5. Не допускается применение молока, полученного от коров в течение первых семи дней после отела (молозиво), а также сливок, полученных из такого молока.

## II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6. Сгущенные сливки должны вырабатываться по технологической инструкции Министерства промышленности мясных и молочных продуктов СССР, с соблюдением действующих санитарных правил.

7. По органолептическим показателям сгущенные сливки должны соответствовать следующим требованиям, отклонение от которых влечет за собой снижение баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (п. 15):

| Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 15/VI 1949 г. | Срок введения 1/I 1950 г. |
|---|---|---|

| Показатели | Характеристика |
|---|---|
| Вкус и запах | Сладкий, чистый, свойственный вкусу пастеризованных сливок с сахаром, без постороннего привкуса и запаха |
| Консистенция при 15—20°С . . | Нормально-вязкая в такой степени, чтобы сгущенные сливки равномерно стекали со штапеля, однородная во всей массе, без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара |
| Цвет . . . . . | Белый с кремовым оттенком, равномерный во всей массе |

8. По физико-химическим показателям сгущенные сливки должны удовлетворять следующим требованиям:

| Показатели | Характеристика |
|---|---|
| Влаги в %%, не более . . . . . | 26 |
| Сахар (сахароза) в %%, не менее . . . | 37 |
| Общее количество сухих веществ молока в %%, не менее . . . . . | 36 |
| В том числе жира в %%, не менее . . . | 19 |
| Кислотность в градусах Тернера, не более . . . . . | 40 |
| Содержание солей свинца . . . . . | Не допускается |
| Содержание солей олова в пересчете на олово, не более . . . . . | 100 *мг* на 1 *кг* продукта |
| Содержание солей меди в пересчете на медь, не более . . . . . | 5 *мг* на 1 *кг* продукта |
| Механическая загрязненность по эталону, утвержденному для коровьего молока . . . | Не ниже II группы |

9. По бактериологическим показателям сгущенные сливки не должны содержать патогенных микроорганизмов и по количеству бактерий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 14.

10. При выработке сгущенных сливок не допускается применение никаких консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы).

## III. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, СОРТИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

11. Оценку качества готового продукта производит Государственная молочная инспекция по качеству по каждой отдельной варке перед выпуском продукта с завода-изготовителя или из районной заготовительно-сбытовой базы. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества продукта производит лаборатория завода или базы.

12. Оценка качества готового продукта производится по физико-химическим, органолептическим и бактериологическим показателям, а установление сортности производится по бактериологическим и органолептическим показателям по 100-балльной системе в соответствии со следующей таблицей:

| Наименования показателей | Количество баллов |
|---|---|
| Вкус и запах . . . . . | 60 |
| Консистенция . . . . . | 35 |
| Цвет . . . . . | 5 |
| Итого . . . | 100 |

13. Каждый из указанных в п. 12 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (см. п. 15), после чего результаты оценки суммируются.

14. Сорта. В зависимости от окончательной балльной оценки и количества бактерий готовый продукт подразделяется на два сорта: высший и первый.

| Название сорта | Общая оценка в баллах | Оценка по вкусу и запаху в баллах, не менее | Общее количество бактерий в 1 г продукта не более | Бактерии кишечной палочки |
|---|---|---|---|---|
| Высший | 100—90 | 56 | 35 тыс. | При посеве на среду Булира в 3 параллельные пробирки, по 1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке |
| Первый | 89—76 | 45 | 125 тыс. | При посеве на среду Булира в 3 параллельные пробирки, по 0,1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке |

## 15. Таблица балльной оценки:

| №№ п/п. | Наименования показателей | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|---|---|
| | а) *Вкус и запах* (60 баллов) | | |
| 1 | Сладкий, чистый, свойственный вкусу пастеризованных сливок с сахаром, без постороннего привкуса и запаха | 0 | 60 |
| 2 | Слабовыраженный вкус пастеризованных сливок | 1—4 | 59—56 |
| 3 | Невыраженный вкус сливок, пустой, без постороннего привкуса и запаха | 5—7 | 55—53 |
| 4 | Нечистый, неопределенный привкус и запах | 8—15 | 52—45 |
| 5 | Привкус и легкий запах дерева (в продукции, расфасованной в бочковую тару) | 11—17 | 49—43 |
| 6 | Кормовой привкус | 10—20 | 50—40 |
| 7 | Привкус топленого масла | 12—25 | 48—35 |
| 8 | Салистый привкус | 13—25 | 47—35 |
| 9 | Дымный, пригорелый | 14—25 | 46—35 |
| 10 | Металлический привкус | 15—25 | 45—35 |
| 11 | Хлевный | 15—25 | 45—35 |
| | б) *Консистенция* (35 баллов) | | |
| 12 | При 15—20°С нормально-вязкая в такой степени, чтобы сливки равномерно стекали со шпателя, однородная во всей массе, без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара | 0 | 35 |
| 13 | Излишне вязкая | 1—2 | 34—33 |
| 14 | Слабомучнистая | 3—5 | 32—30 |
| 15 | Мучнистая | 6—7 | 29—28 |
| 16 | Единичные крупные кристаллы сахара | 10—15 | 25—20 |
| 17 | Плотная (загустевшая) | 15—20 | 20—15 |
| 18 | Осадок на дне банки | 6—7 | 29—28 |
| 19 | Песчанистая | 9—15 | 26—20 |
| 20 | Отстой жира | 11—25 | 24—10 |
| | в) *Цвет* (5 баллов) | | |
| 21 | Белый с кремовым оттенком, равномерный во всей массе | 0 | 5 |
| 22 | Наличие коричневого или буроватого оттенка | 3—5 | 2—0 |

Примечание. Продукт, имеющий затхлый, плесневелый, дрожжевой, прогорклый, тухлый, сырный привкус и запах, а также бомбаж, в реализацию не выпускается.

Примечания:

1. Органолептические показатели определяются при температуре продукта 15—20°С.

2. Определение вкуса и запаха продукта в разведенном состоянии производится в качестве контрольного способа при проверке правильности установления этих показателей в неразведенном продукте.

3. При наличии во вкусе и запахе двух или более пороков скидка баллов производится по наиболее обесценивающему пороку, с дополнительным снижением на 2 балла за сопутствующие пороки.

16. Каждая отгружаемая с завода-изготовителя или базы партия продукта сопровождается сертификатом, выданным Государственной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выданным лабораторией завода или базы.

В сертификате или удостоверении о качестве указывается:

а) наименование завода-изготовителя;

б) дата выдачи и номер сертификата или удостоверения о качестве;

в) наименование и сорт продукта, номер варки и дата выработки;

г) органолептическая оценка и данные анализа по жиру, влаге, сахару, кислотности и бактериологическим показателям (общее количество бактерий в 1 *г* продукта и наличие кишечной палочки) по каждой варке;

д) количество ящиков или бочек с указанием веса нетто банок или общего веса нетто бочек по каждой варке отдельно.

Примечание. К сертификату или удостоверению о качестве должна быть приложена справка лаборатории с данными физико-химических и бактериологических анализов.

## IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

17. Расфасовку, упаковку и макировку продукта производят в негерметическую тару по ГОСТ 3974—47 или в герметическую тару по ГОСТ 1506—52.

Примечание. Продукция, предназначенная для предприятий Главсевморпути на Крайнем Севере, должна быть упакована в жестяную мелкую тару.

## V. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

18. Под отдельной партией понимают продукцию одной или нескольких варок, одного сорта, в однородной упаковке, выработанную одним заводом и предъявленную к одновременной сдаче, приемке или качественной оценке.

19. Приемка продукта грузополучателем производится по сертификату или удостоверению о качестве.

20. При приемке проверяется целость упаковки.

В случае наличия фактов, вызывающих сомнение в соответствии продукта качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, производится поверочная оценка партии, вызвавшей сомнение.

21. Сгущенные сливки с сахаром должны храниться с соблюдением требований, обусловленных в инструкции по хранению молочных консервов, утвержденной Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР.

22. Порядок отбора проб и испытания готового продукта производятся по ОСТ НКММП 3, ГОСТ 5370—50 и ГОСТ 3622—57.

---

**Замена**

ГОСТ 21—57 введен взамен ГОСТ 21—40.
ГОСТ 1506—52 введен взамен ГОСТ 1506—47.
ГОСТ 5370—50 введен взамен ОСТ НКММП 3 в части определения тяжелых металлов.
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