ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ СБОРНИК



МОЛОКО

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ



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».

Группа Н19

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МОЛОКО И СЛИВКИ ЗАГОТОВЛЯЕМЫЕ

Отбор проб и подготовка их к испытанию

Milk and cream, stored up sampling and preparation of samples for testing

ГОСТ 13928—68

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 19/VIII 1968 г. Срок введения установлен с 1/VII 1969 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на заготовляемые молоко и сливки и устанавливает правила отбора проб и подготовки их к испытанию для органолептической оценки и физико-химических исследований.

Применение правил предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на молоко и сливки.

1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

1.1. Под партией понимают молоко и сливки, сдаваемые одновременно, одного сорта, в однородной таре, от одного хозяйства и оформленные одним документом.

1.2. Средней пробой называется часть продукта, отобранная из каждой единицы упаковки в одну емкость, а из автомобильных и железнодорожных цистерн или молокохранильных емкостей — из каждого отсека, емкости отдельно.

1.3. Средним образцом называется часть средней пробы, выделенная для лабораторного испытания.

2. ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ

2.1. Отбор проб и определение качества молока и сливок производят в присутствии сдатчика, за исключением случаев доставки продукта железнодорожным или водным транспортом.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

2.2. Перед отбором проб осматривают всю партию полностью и отмечают недостатки упаковки (неисправность тары, отсутствие пломб, загрязненность, утечку). Пробы отбирают от продуктов, упакованных в чистую и исправную тару.

2.3. Отбор проб для микробиологических исследований производят по ГОСТ 9225—68.

2.4. После вскрытия фляг и отсеков цистерн скопившийся на крышках и стенках жир (но не сбившийся) снимают шпателем (лопаткой), счищают в эти же фляги и цистерны и перемешивают.

2.5. Предварительно в каждой единице упаковки молока проверяют органолептические показатели и кислотность предельным методом по ГОСТ 3624—67.

2.6. От партии молока, отвечающего требованиям ГОСТ 13264—70 по органолептическим показателям и кислотности, отбирают среднюю пробу.

2.7. В каждой единице упаковки сливок проверяют органолептические показатели и кислотность по ГОСТ 3624—67.

2.8. От партии сливок, отвечающей по органолептическим показателям и кислотности требованиям технических условий, утвержденных в установленном порядке, отбирают среднюю пробу.

2.9. При отборе средней пробы молока и сливок применяют металлическую цилиндрическую трубку с отверстиями по концам диаметром 9 *мм* или кружки с удлиненными ручками емкостью 0,5 и 0,25 *л*.

2.10. Металлические трубки и кружки, применяемые для отбора проб, должны быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или покрыты антикоррозийным сплавом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР для пищевой промышленности.

2.11. Трубки, кружки и посуда, применяемые при отборе проб, должны быть чистыми, сполоснутыми исследуемым продуктом и не иметь постороннего запаха. Посуда, в которую помещают пробы молока, должна быть удобной для дальнейшей работы и закрываться резиновыми или корковыми пробками или завинчивающимися крышками.

Молоко

2.12. При механизированном способе перемешивания молока перемешивают в автомобильных цистернах в течение 3—4 *мин*, а в железнодорожных цистернах и молокохранильных емкостях в течение 15—20 *мин*, добиваясь полной его однородности, не допуская сильного вспенивания и переливания через край.

2.13. При отсутствии механизированного способа перемешивания молоко в автомобильных цистернах и флягах перемешивают мутовкой, перемещая ее вверх и вниз 8—10 раз.

Мутовка должна иметь ручку такой длины, чтобы при погружении в тару до дна часть ее оставалась непогруженной.

2.14. После перемешивания молока во флягах среднюю пробу отбирают металлической трубкой (п. 2.9), погружая ее до дна фляги с такой скоростью, чтобы молоко поступало в трубку одновременно с ее погружением.

Во избежание преждевременного выливания молока из трубки в момент отбора проб, трубку с молоком необходимо держать строго вертикально.

2.15. От партии молока в железнодорожных и автомобильных цистернах или молокохранильных емкостях средние пробы отбирают мерной кружкой (п. 2.9) из каждой секции (отсека) цистерн или емкости отдельно.

2.16. Из средней пробы молока после перемешивания выделяют средний образец объемом около 500 *мл*.

2.17. От молока, сдаваемого индивидуальными сдатчиками, пробы отбирают металлической трубкой после перемешивания из молокомера от каждой сдачи для составления средней консервированной пробы за декаду. При хранении средних проб молока от индивидуальных сдатчиков, а также в исключительных случаях в средние пробы молока и сливок добавляют консерванты:

на 100 *мл* молока или сливок — 1 *мл* 10%-ного раствора двухромовокислого калия или 1—2 капли 40%-ного раствора формалина.

Количество и наименование консерванта должны быть указаны на этикетке и в сопроводительном документе.

2.18. Подмороженное молоко перед отбором проб полностью оттаивают при температуре не выше 55° С и перемешивают.

Сливки

2.19. Перед отбором проб сливки во флягах или автоцистернах перемешивают мутовкой, перемещая ее вверх и вниз 10—15 раз. Мутовка должна иметь ручку такой длины, чтобы при погружении в тару до дна часть ее оставалась непогруженной.

2.20. При отборе и составлении средней пробы сливок на металлическую трубку надевают резиновое кольцо, при помощи, которого, снимают слой сливок с наружных стенок трубки.

2.21. Отбор средней пробы и выделение среднего образца сливок производят так же, как для молока (пп. 2.14; 2.16).

2.22. Отбор проб от подмороженных сливок и со сбившимся жиром не производят.

3. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На посуду со средними образцами молока и сливок, предназначенными для исследования, должна быть наклеена этикетка или бирка, сохраняющаяся до окончания исследования, на которой указывают наименование сдатчика и дату поступления продукта.

3.2. Средние образцы, направляемые в лабораторию вне завода, пломбируют или опечатывают (бутылки перевязывают вокруг горла крепкой ниткой или шпагатом, концы которых закидывают на верх пробки или крышки и пломбируют).

Средние образцы снабжают этикеткой и сопроводительными документами, в которых указывают:

а) наименование организации, сдающей продукт;
б) наименование организации, принимающей продукт;
в) номер государственного стандарта на продукт;
г) наименование и сорт продукта;
д) номер, размер партии и дату доставки продукта;
е) температура продукта в момент отбора проб;
ж) должность и подпись лица, отобравшего среднюю пробу;
з) показатели, которые должны быть определены в продукте;
и) номер и дату транспортного документа.

3.3. Средние образцы молока и сливок подвергают немедленно испытанию.

3.4. В спорных случаях средние образцы отправляют в другую, согласованную с поставщиком, лабораторию. При этом средние образцы должны сохраняться до начала испытаний не более 4 ч при температуре не выше 6° С.

3.5. При транспортировании средние образцы должны предохраняться от влияния высокой и низкой температур.

4. ПОДГОТОВКА СРЕДНИХ ОБРАЗЦОВ К ИСПЫТАНИЮ

4.1. Выделенные средние образцы молока и сливок, предназначенные для определения физико-химических показателей, перемешивают путем перевертывания посуды или переливания в другую сухую посуду и обратно не менее двух раз.

4.2. При определении физико-химических показателей средние образцы молока и сливок доводят до температуры 20 ± 2° С.

4.3. Перед исследованием консервированные средние пробы и пробы с отстоявшимся слоем сливок нагревают до 30—40° С в водяной бане (45—50° С), перемешивают и охлаждают до 20 ± 2° С.

Замена

ГОСТ 13264—70 введен взамен ГОСТ 13264—67.

РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности

Директор **Липатов Н. Н.**
Руководитель темы **Жданова Е. А.**
Исполнитель **Патратий А. П.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии **Бируля Е. Г.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом продовольственных товаров Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Начальник отдела **Абрамов М. Н.**
Ст. инженер **Марочкина М. В.**

Отделом продовольственных товаров Всесоюзного научно-исследовательского института стандартизации (ВНИИС)

Начальник отдела **Ступин А. С.**
Ст. инженер **Чаева К. А.**

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Председатель Научно-технической комиссии зам. председателя Комитета **Милованов А. П.**
Члены комиссии — **Абрамов М. Н., Данилова В. С., Ступин А. С.**

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