СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

скорпинперегиан

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).

Издание официальное

СССР — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 7770—55
	СЫР ЗЕЛЕНЫЙ	Взамен ОСТ НКММП 49
		Группа Н17

Настоящий стандарт распространяется на сыр зеленый, вырабатываемый из обезжиренного коровьего молока путем свертывания закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий, с последующим созреванием полученного цигера, обработкой и сушкой его.

I. ВИДЫ, ФОРМА, РАЗМЕРЫ И ВЕС

1. По способу приготовления зеленый сыр делится на два вида:

а) головки, имеющие форму усеченного конуса;

б) порошок.

2. Форма головки сыра — усеченный конус; допускается небольшая выпуклость поверхности нижнего и верхнего оснований.

3. Размеры головки сыра:

диаметр нижнего основания . . . . . 5 *см*

диаметр верхнего основания . . . . . 4 *см*

высота . . . . . 6 *см*

4. Вес головки сыра . . . . . 100 *г* ±5%

вес (нетто) сыра в порошке $\left.\begin{matrix}100\ г\\200\ г\end{matrix}\right\}$ ±5% (на усушку)

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Сыр зеленый должен быть приготовлен по технологической инструкции Министерства промышленности мясных и молочных продуктов СССР с соблюдением норм и правил, установленных Всесоюзной государственной санитарной инспекцией.

6. Для выработки сыра зеленого применяются следующие материалы и сырье:

а) молоко коровье обезжиренное;

б) соль поваренная пищевая, не ниже 1-го сорта;

Внесен Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 22/XII 1955 г.	Срок введения 1/I 1956 г.

в) порошок синего или желтого донника (тригонеллы) для придания сыру характерной окраски и специфического запаха.

Допускается также применение растительной пищевой краски для подкрашивания сыра, разрешенной Всесоюзной государственной санитарной инспекцией (до 5 *мл* на 100 *кг* сырной массы).

7. По качеству все перечисленное сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

8. По физико-химическим показателям зеленый сыр должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Содержание влаги в %%, не более	40
Содержание соли поваренной в %%, не более	6,5
Донника в %%, не более	2,5

Примечание. Допускается в отдельных случаях отклонение по содержанию влаги в сыре в сторону повышения до 2,0%.

9. По органолептическим показателям зеленый сыр должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика	
	для сыра в головках	для сыра в порошке
Внешний вид	Поверхность сыра слегка шероховатая, без трещин, изъянов, плесени и слизи	Однородный порошок в виде манной крупы
Вкус и запах	Остросоленый со специфическим запахом донника и созревшего цигера	
Консистенция	Структура сырной массы однородная, свободно поддающаяся размельчению на металлической терке	Однородный порошок равномерного размола
Цвет	Серовато-зеленый	
Рисунок	На разрезе или изломе сыр не должен иметь рисунка	

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Сыры, выпускаемые предприятием (базой, холодильником, заводом), должны быть приняты отделом технического контроля.

Отгрузка сыра производится по сертификату Государственной инспекции по качеству или по удостоверению о качестве за подписью руководителя предприятия с указанием срока действия сертификата или удостоверения о качестве.

Сертификат или удостоверение о качестве выдается в зависимости от качества сыра и условий хранения на срок от 20 до 45 дней.

11. Предприятие должно гарантировать соответствие всего выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество. Результаты химического анализа и органолептической оценки заносятся в сертификат или удостоверение о качестве за подписью лица, производившего экспертизу.

Под партией понимается любое количество сыра одного вида, предназначенное к единовременному отпуску и приемке.

12. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего сыра и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора образцов и методы испытаний, указанные в пп. 13—15.

В случае несоответствия сыра требованиям стандарта производят повторное испытание.

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

13. Для отбора образцов от партии сыра вскрывают каждое десятое место, а из каждого контрольного места берут 2—3 головки сыра или 2—3 пакета сыра в порошке.

Для лабораторных анализов головки сыра протирают через терку с мелкими отверстиями и тщательно перемешивают. От пробы берут лабораторный образец весом 50 *г*.

14. Для определения однородности сыра по физико-химическим показателям по каждой партии производится не менее двух анализов. Анализ на содержание соли производится только в сомнительных случаях.

При обнаружении несоответствия между составом сыров и нанесенной на них маркировкой число анализов может быть увеличено по усмотрению инспектора или эксперта (технолога).

15. Испытания сыров на содержание влаги и сухого вещества должны производиться по ГОСТ 3626—47, на содержание хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627—57.

IV. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

16. Каждая головка зеленого сыра завертывается в фольгу с пергаментной прокладкой. На боковую поверхность обернутой головки наклеивается этикетка, на которой должно быть обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит данное предприятие;

б) наименование сыра;

в) вес головки сыра;

г) «ГОСТ 7770—55».

17. Зеленый сыр в порошке упаковывается в пергаментные пакетики, затем в этикетированные бумажные пакетики или же в картонные парафинированные коробки с этикеткой.

На этикетке должно быть обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит данное предприятие;

б) наименование и вид сыра;

в) вес нетто;

г) «ГОСТ 7770—55».

18. Пакетики, коробки и завернутые в фольгу головки сыра укладывают в деревянные, фанерные или картонные ящики весом не более 30 *кг*.

Ящики должны быть прочные, чистые, изготовленные из сухой, незагрязненной древесины.

19. В каждый ящик укладывают сыр одного вида. При укладке сыра в головках ящики предварительно выстилают оберточной бумагой и между рядами сыра прокладывают листы оберточной бумаги.

20. На торцовой стороне ящика при помощи трафарета или наклейки этикетки должно быть обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит данное предприятие;

б) наименование и вид сыра;

в) вес нетто и брутто;

г) количество головок или пакетиков или коробок;

д) дата расфасовки;

е) «ГОСТ 7770—55».

ж) П. Н. (прейскурантный номер тары).

21. Зеленый сыр должен храниться в торговых базах, маслобазах, холодильниках или на складах заводов при температуре не выше +15°С и относительной влажности 85—87%.

22. Сыр хранится на стеллажах или упакованным в тару. При хранении сыра в упакованном виде в ящиках последние должны быть уложены в штабеля.

Каждый ряд ящиков по высоте должен прокладываться рейками.

Между сложенными штабелями оставляется проход шириной 0,8—1 *м*.

23. Отправка сыра по железной дороге в летнее время производится в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не выше +12°С.

В зимнее время сыр перевозится в утепленных вагонах. причем температура во время транспортирования поддерживается в пределах не ниже +2°С и не выше +12°С.

Допускается отгрузка сыра в контейнерах без охлаждения.

24. В вагонах ящики с сырами укладываются штабелями.

Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от торцовых стенок вагона на расстояние 15—20 *см*. В зимнее время, при наличии печного отопления в вагоне, штабеля укладываются с отступлением от печи на 1 *м*.

25. Условия при перевозке зеленого сыра водным транспортом должны соответствовать требованиям, изложенным в пп. 23—24.

26. При перевозке сыра смешанным железнодорожно-водным сообщением тара должна быть обтянута по торцам проволокой или стальной лентой.

27. Перевозка сыра автомобильным или гужевым транспортом может производиться при условии обязательного укрытия тары с сыром брезентом.

Замена

ГОСТ 3627—57 введен взамен ГОСТ 3627—47.

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