СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1957

сомольбаонениями

СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1957

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 июня 1957 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 июня 1957 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 Всесоюзный комитет стандартов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ МОЛОКО КОРОВЬЕ ЦЕЛЬНОЕ СУХОЕ	ГОСТ 4495—48 Взамен ОСТ НКПП 422 Группа Н17

Настоящий стандарт распространяется на сухое молоко, получаемое высушиванием свежего цельного пастеризованного коровьего молока.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Виды. Сухое цельное молоко вырабатывается следующих видов:

а) *распылительное* — получаемое путем сушки на распылительных сушилках,

б) *пленочное* — получаемое путем сушки на вальцевых сушилках.

2. Сорта. Сухое молоко подразделяется на два сорта: высший и первый.

3. Выработку сухого цельного молока производят по технологической инструкции Министерства промышленности мясных и молочных продуктов СССР с соблюдением требований действующих санитарных правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

4. Физико-химические показатели. Сухое цельное молоко должно соответствовать следующим требованиям:

Таблица 1

Показатели	Характеристика сухого молока		
	распылительного		пленочного в негерметической упаковке
	в герметической упаковке	в негерметической упаковке	
Влаги в %%, не более . . .	4	7	7
Жира в %%, не менее . . .	25	25	25
Кислотность восстановленного молока с содержанием 12% сухих веществ в градусах Тернера, не более	20	22	22
Содержание солей меди в 1 *кг* продукта, в пересчете на медь в *мг*, не более	8	8	8

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 26/XI 1948 г.	Срок введения 1/IV 1949 г.

Продолжение

Показатели	Характеристика сухого молока		
	распылительного		пленочного в негерметической упаковке
	в герметической упаковке	в негерметической упаковке	
Содержание солей олова в 1 *кг* продукта, в пересчете на олово в *мг*, не более	100	100	100
Содержание солей свинца . .	Не допускается		
Механическая загрязненность восстановленного молока по эталону, установленному для молока коровьего фляжного . .	Не ниже II группы		

5. Органолептические показатели. Сухое цельное молоко должно удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика сухого цельного молока	
	распылительного	пленочного
Вкус и запах	Чистые, свойственные пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, свойственные перепастеризованному (кипяченому) молоку, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Сухой, мелкораспыленный порошок без плотных комочков	Сухой порошок измельченных пленок без плотных комочков
Цвет	Белый, с легким кремовым оттенком, однородный во всей массе	Кремовый, однородный во всей массе

Примечание. В случае расхождений в оценке вкуса и запаха, последние определяются в восстановленном молоке.

6. Бактериологические показатели. Молоко цельное сухое при выпуске его с завода не должно содержать патогенных микроорганизмов и кишечной палочки.

Анализ сухого молока для определения наличия кишечной палочки производится в заводской лаборатории периодически, а также по требованию органов санитарного надзора.

7. Общее количество бактерий в 1 *г* сухого молока в тысячах штук должно быть не более:

Сорт	Распылительное	Пленочное
Высший	50	50
Первый	200	100

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И СОРТИРОВКА

8. Оценку качества сухого цельного молока производит на заводах Государственная инспекция по качеству по каждой партии перед выпуском его с завода. Качество молока устанавливается на основании органолептической оценки и данных анализа отобранной от каждой партии средней пробы сухого молока в соответствии с ОСТ НКММП 3.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

9. Оценка качества производится по физико-химическим, органолептическим и бактериологическим показателям и растворимости сухого молока.

10. Оценка органолептических показателей производится по стобалльной системе, в которой для каждой группы показателей устанавливается следующее количество баллов:

Таблица 2

Названия показателей	Количество баллов
Вкус и запах	65
Консистенция	30
Цвет	5
Итого	100

По каждому из установленных в табл. 2 показателей производится оценка сухого молока в соответствии с табл. 4 — балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

11. В зависимости от окончательной балльной оценки количества бактерий и растворимости сухое цельное молоко подразделяется на два сорта:

Таблица 3

Сорт	Общая оценка в баллах	Оценка по вкусу и запаху в баллах, не менее	Общая растворимость распылительного сухого молока в воде при 70° не менее		Общая растворимость пленочного сухого молока в воде при 75° не менее	Общее количество бактерий в 1 г сухого молока, не более	
			в герметической упаковке	в негерметической упаковке		для распылительного молока	для пленочного молока
			в процентах			в тысячах штук	
Высший	91—100	60	94	91	77	50	50
Первый	80— 90	50	89	86	70	200	100

12. Таблица балльной оценки

Таблица 4

№№ п/п.	Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
	Вкус и запах (65 баллов)		
1	Чистые, свойственные пастеризованному молоку — для распылительного сухого молока и перепастеризованному (кипяченому) — для пленочного сухого молока, без посторонних привкусов и запахов	0	65
2	Слабо выраженный вкус пастеризации для пленочного сухого молока	1—3	64—62
3	Вкус перепастеризованного молока для распылительного сухого молока	3—7	62—58
4	Отсутствие вкуса пастеризации в пленочном молоке	6	59
5	Кормовой привкус	4—12	61—53
6	Нечистый — неопределенный привкус и запах	8—15	57—50
7	Привкус оплавленного жира в распылительном молоке	6—9	59—56
8	Пригорелый	6—10	59—55
9	Привкус старого, несвежего молока . .	10—16	55—49
10	Салистый	10—20	55—45

Продолжение

№№ п/п.	Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
	Консистенция (30 баллов)		
11	Сухой мелкораспыленный порошок, без плотных комочков, — для распылительного молока и сухой порошок измельченных пленок, без плотных комочков,—для пленочного молока	0	30
12	Комковато-рыхлая	3—4	27—26
13	Комковато-плотная, слежавшаяся . . .	8—12	22—18
	Цвет (5 баллов)		
14	Белый с легким кремовым оттенком—для распылительного молока и кремовый — для пленочного, однородный во всей массе . .	0	5
15	Сильно кремовый	1—2	4—3
16	С блестками оплавленного молочного жира (для распылительного молока) . .	1—2	4—3
17	Наличие отдельных пригорелых крупинок	2—5	3—0

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

13. Не допускается для реализации сухое молоко, имеющее следующие пороки:

а) засоренное или загрязненное,

б) вкус и запах: прогорклый, затхлый, плесневелый, запах химикалий или нефтепродуктов.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

14. Осмотр партий, отбор проб и испытание сухого цельного молока должны производиться по ОСТ НКММП 3.

15. На каждую партию сухого молока, выпускаемую с завода-изготовителя, Государственная инспекция по качеству должна выдать сертификат, а при отсутствии инспекторского пункта завод-изготовитель выдает удостоверение о качестве на основании данных анализа заводской лаборатории.

В сертификате или удостоверении о качестве должно быть указано:

а) наименование завода-изготовителя;

б) наименование продукта, его сорт, номер сушки и дата выработки;

в) номер стандарта;

г) органолептическая оценка и данные анализа по жиру, влаге, растворимости и кислотности по каждой сушке, а также данные бактериологических анализов;

д) количество мест, с указанием емкости барабанов или банок по каждой сушке.

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

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

16. Расфасовка, упаковка и маркировка сухого цельного молока должны производиться:

а) *в герметическую тару* — металлические банки по ГОСТ 1506—52.

б) *в негерметическую тару* — фанерные барабаны и картонные коробки по ГОСТ 3974—47, а также в бочки клепочные или фанерные штампованные.

17. При упаковке в негерметическую тару сухое молоко должно быть предварительно упаковано в мешки из парафинированной, битумированной, вощеной бумаги или подпергамента. Непосредственная упаковка сухого молока в негерметическую жесткую тару, без специальных мешков, допускается при условии тщательного покрытия внутренней поверхности тары парафином, жидким стеклом, казеиновой эмалью или другими покрытиями специального состава.

Мешки из битумированной бумаги и специальные покрытия для жесткой тары должны применяться из материалов, допущенных для пищевой промышленности Всесоюзной государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.

Замена

ГОСТ 1506—52 введен взамен ГОСТ 1506—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 4495—48	Молоко коровье цельное сухое	36
ГОСТ 4771—55	Молоко обезжиренное сгущенное с сахаром	42
ГОСТ 2903—55	Молоко цельное сгущенное с сахаром	47
ГОСТ 4937—49	Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия	52
ГОСТ 1349—41	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	58
ГОСТ 7770—55	Сыр зеленый	64
ГОСТ 7616—55	Сыры сычужные твердые	70
ОСТ НКММП 3	Консервы молочные. Методы испытания	92
ГОСТ 3625—47	Молоко. Метод определения плотности	122
ГОСТ 3630—47	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования	125
ГОСТ 3624—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности	140
ГОСТ 3623—56	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации	145
ГОСТ 3626—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества	153
ГОСТ 5867—51	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира	160
ГОСТ 3622—47	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к анализу	166
ГОСТ 8218—56	Молоко. Метод определения чистоты	177
ГОСТ 3629—47	Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя)	179
ГОСТ 3628—47	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара	183
ГОСТ 3627—57	Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли)	194

Редактор С. В. Решетина. Техн. редактор М. А. Кондратьева
Корректоры: Ю. А. Шатенева, Н. М. Павлова

Стандартгиз. Подп. к печ. 14/VIII 1957 г. 12,75 п. л. Тир. 12000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 1991