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 П61

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЖИРОМЕР ДЛЯ СЛИВОК

ГОСТ 1963—51

Взамен
ГОСТ 1963—43

Утвержден Управлением по стандартизации при Совете Министров Союза ССР 1/VI 1951 г. Срок введения установлен

с 1/X 1951 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на жиромеры, входящие в набор оборудования и приборов для определения содержания жира в сливках и других молочных продуктах по методу, предусмотренному стандартом «Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира».

Примечание. Жиромеры, проверенные и снабженные свидетельством (с поправками) Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР должны служить в качестве контрольных.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Жиромеры должны изготовляться из прозрачного, бесцветного химико-лабораторного стекла марки «23» или из стекла другой марки, удовлетворяющей в части химической стойкости следующим требованиям:

а) потеря в весе при обработке 2 н раствором едкого натра ($NaOH$) не должна превышать 60 *мг* на 100 $см^2$ поверхности образца;

б) потеря в весе при обработке 1 н раствором серной кислоты (H_2SO_4) не должна превышать 0,5 *мг* на 100 $см^2$ поверхности образца;

в) потеря в весе при обработке дистиллированной водой не должна превышать 2 *мг* на 100 $см^2$ поверхности образца.

Примечание. Допускается слабый цветной оттенок стекла.

2. Стекло должно быть термически стойким. При быстром перемещении из кипящей воды в воду с температурой +20° С на жиромере не должно появляться трещин.

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Издание официальное Перепечатка воспрещена

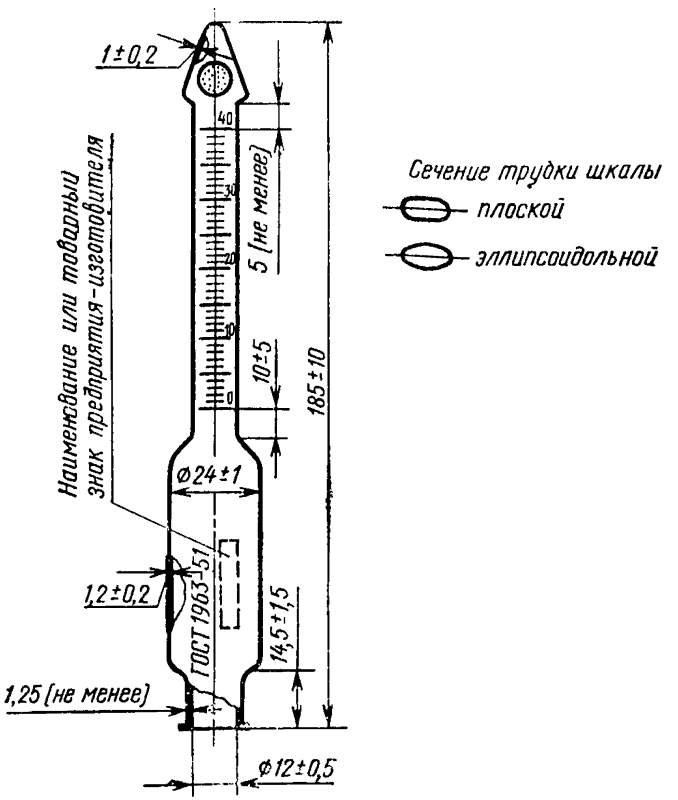
3. Жиромеры должны быть нормально отожжены и не должны иметь вредных внутренних напряжений в стекле.

Примечание. Стекло нормально отожженных жиромеров, не имеющих вредных внутренних напряжений, при просмотре в полярископе должно иметь одну из следующих окрасок или их сочетание: красную, оранжевую, фиолетовую, синюю (индиго).

4. На поверхности и в толще стенок части жиромера, занимаемой шкалой, никакие дефекты стекла не допускаются.

В остальной части жиромера допускаются: мелкая мошка, размером по наибольшему измерению не более 0,8 *мм*; мелкая, не ощутимая рукой свиль; не продавливаемые стальным острием пузыри размером по наибольшему измерению до 1 *мм*; не продавливаемые воздушные полосы (капилляры) шириной не более 0,25 *мм*; ощутимая рукой полосность; мелкие продольные и поперечные штрихи. В местах спая допускаются незначительная матовость и потемнение стекла.

5. Форма жиромера и его размеры устанавливаются следующие:



6. Жиромер должен быть симметричной формы.

Примечание. Допускается отклонение продольной оси трубки шкалы от продольной оси корпуса жиромера на угол не более 3°.

7. Поверхность жиромера не должна иметь трещин, вмятин или выступов глубиной или высотой более 1 *мм*, а также больших наплывов стекла в местах спая.

8. Горло жиромера должно быть цилиндрической формы. Края горла должны быть ровными и оплавлены или отшлифованы так, чтобы они не резали резиновую пробку при вставлении ее в горло.

Примечания:

1. Допускается эллиптичность горла при условии, что разность между большой и малой осью не превышает 0,5 *мм*.

2. Допускается конусность горла, не превышающая 1 : 10, с расширением к краю.

9. Головка жиромера должна быть конусообразной формы с утолщением на конце.

10. На головке каждого жиромера должна быть матовая овальная или круглая шероховатая поверхность для нумерации при работе с ним.

11. Трубка, на которую наносится шкала жиромера, должна быть в сечении плоской или эллипсоидальной (см. чертеж).

12. Шкала жиромера должна быть разделена на 80 равных делений. Расстояния между осями смежных отметок шкалы должно быть не менее 0,8 *мм*.

13. Отметки шкалы должны быть нанесены в виде штрихов шириной не более 0,2 *мм*, расположенных симметрично и перпендикулярно к оси жиромера. Штрихи должны быть прямыми, ровными, без заметных на глаз перерывов и утолщений, влияющих на точность отсчета.

Примечания:

1. Допускается прерывность по краям штрихов, не мешающая отсчету, но не более чем в трех местах шкалы.

2. Ширина первого и последнего штриха может быть более указанной в настоящем пункте, но не более 0,4 *мм*.

14. Наименьшие штрихи шкалы должны быть равны между собой и не должны быть короче 3 *мм*. Средние штрихи шкалы должны быть длиннее коротких не менее чем на 0,75 *см* с каждого конца. Длинные штрихи оцифрованных отметок должны быть длиннее средних не менее чем на 1 *мм* с каждого конца.

15. Расположение штрихов, оцифровка шкалы и расположение цифр должны соответствовать чертежу настоящего стандарта.

16. Цифры должны быть нанесены чисто и четко через каждые 10 делений с правой стороны шкалы, над соответствующими отметками, причем ноль должен быть поставлен над первой отметкой, считая от корпуса жиромера.

17. Штрихи и цифры шкалы жиромера должны быть нанесены травлением или гравировкой.

18. Объем рабочей части жиромера (от начала горла до конечной отметки шкалы) должен быть 21,5±0,5 *мл*.

19. Объем головки жиромера до конечной отметки шкалы должен быть 2,5±0,5 *мл*.

20. Объем внутренней части трубки, на которой нанесена шкала жиромера на длине двух наименьших делений, при температуре +20° С должен быть равен 0,0563 *мл*.

Допускаемые отклонения емкости канала трубки на любом участке шкалы не должны превышать объема, соответствующего емкости ±0,5 наименьшего деления.

21. На корпусе каждого жиромера должны быть вытравлены, выгравированы или нанесены химически стойкой краской:

а) наименование или товарный знак завода-изготовителя;

б) порядковый номер жиромера и надпись «Контрольный» (для контрольных жиромеров);

в) номер настоящего стандарта.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

22. Химическую стойкость стекла жиромера проверяют следующим образом.

Посредством раскаленного провода или точильного круга вырезают по три образца стекла правильной геометрической формы, каждый площадью 100—200 *см*^{2}.

При вычислении площади образца учитывают поверхности внутреннюю, внешнюю и сечения.

Образцы подшлифовывают по поверхности разреза до уничтожения видимых на глаз рубцов и неровностей, после чего их очищают от загрязнения, промывают дистиллированной водой, спиртом и снова водой и сушат до постоянного веса, т. е. до тех пор, пока разность веса при двух последовательных взвешиваниях будет не более 0,4 *мг*.

Затем образцы взвешивают с точностью до 0,1 *мг* и кипятят во вместительном сосуде (наблюдая за тем, чтобы они не терлись ни о стенки сосуда, ни друг о друга) в 2 н растворе едкого натра (NaOH) и в 1 н растворе серной кислоты (H_2SO_4) в течение 3 *ч* в каждом и в дистиллированной воде в течение 5 *ч*.

При кипячении поддерживают постоянный уровень жидкости на 1 *см* выше погруженного образца, непрерывно осторожно добавляя дистиллированную воду из воронки с краном.

Кипение должно быть спокойное.

По окончании кипячения образцы вынимают, обмывают сначала дистиллированной водой, затем слабым раствором соляной кис-

лоты (после обработки едким натром) и снова водой, просушивают до постоянного веса и взвешивают.

Потери в весе образцов, пересчитанные на 100 $см^2$ поверхности, не должны превышать указанных в п. 1 настоящего стандарта.

23. Термическую устойчивость стекла жиромера проверяют посредством погружения и выдержки его в кипящей воде в течение 3 *мин* и последующего быстрого перемещения в воду с температурой +20° С, причем жиромер не должен давать трещин.

24. Качество отжига жиромера проверяют полярископом с погружением его в бензол.

25. Надписи, нанесенные на жиромер химически стойкой краской, проверяют на смывание последовательным окунанием жиромера:

а) в холодную воду;

б) в воду, подогретую до 100° С;

в) в хромовую смесь;

г) в 1%-ный содовый раствор.

Надписи не должны стираться и не должны обесцвечиваться.

26. Точность объема шкалы жиромера и объема его рабочей части головки поверяют дистиллированной водой объемным способом с помощью образцовых бюреток.

III. ПОВЕРКА И КЛЕЙМЕНИЕ

27. Жиромеры, до выпуска их в обращение, должны быть подвергнуты поверке и клеймению органами Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР.

IV. УПАКОВКА

28. Жиромеры вкладывают по 10 шт. в картонные коробки. Контрольные жиромеры вкладывают в коробки по одной штуке.

29. Коробки с жиромерами упаковывают в прочные деревянные ящики с прокладкой стружки или другого упаковочного материала.

Коробки должны упаковываться в ящик плотно, так, чтобы они не могли перемещаться в нем при транспортировании.

30. В каждый ящик должен быть вложен контрольный талон с указанием:

а) наименование организации, в систему которой входит завод-изготовитель и наименование завода-изготовителя;

б) номера ящика;

в) названия изделий;

г) количества жиромеров;

д) даты упаковки;

е) номера настоящего стандарта;

ж) «Контролер _____»;

з) «Упаковщик _____».

31. На каждом ящике должны быть нанесены краской:

а) на крышке — наименование или товарный знак завода-изготовителя и надписи: «Верх»; «Осторожно — стекло!» и «Не бросать!»;

б) на боковой стенке — номер ящика.

32. Вес ящика брутто не должен превышать 50 *кг*.

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