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 Н17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЫР РОССИЙСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Rossiiski cheese.
Technical requirements

ГОСТ 11041—64

Утвержден Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 1/X 1964 г. Срок введения установлен

с 1/I 1966 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на натуральный сычужный твердый сыр, вырабатываемый из нормализованного коровьего молока путем свертывания его сычужным ферментом с последующей специальной обработкой и созреванием.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Российский сыр должен быть выработан только из пастеризованного молока по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

2. Для выработки российского сыра применяют следующие сырье и материалы:

молоко коровье, соответствующее требованиям, предъявленным к молоку для сыроделия;

сычужный порошок или пепсин;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—68, не ниже 1-го сорта;

селитра калиевая пищевая (не более 30 *г* на 100 *кг* молока);

кальций хлористый технический 1-го сорта (не более 40 *г* на 100 *кг* молока) по ГОСТ 450—70;

бактериальные закваски молочнокислых бактерий, приготовленные из сухой и жидкой культуры по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке;

Внесен Государственным комитетом по пищевой промышленности при Госплане СССР

Издание официальное Перепечатка воспрещена

растительная краска для подкрашивания сырного теста, разрешенная Министерством здравоохранения СССР;

парафин (без запаха), петролатум, церезин или их сплавы (для покрытия поверхности сыров), разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

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

3. Российский сыр должен иметь форму низкого цилиндра со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Верхняя и нижняя поверхности могут быть выпуклыми.

4. По размерам российский сыр должен соответствовать следующим требованиям:

Диаметр в *см*	Высота в *см*	Вес (справочный) в *кг*
34—36	16—18	11—13
26—28	13—15	7—9

5. Российский сыр по времени созревания должен выпускаться для реализации в возрасте не менее 70 дней.

6. Российский сыр выпускается в реализацию без подразделения на сорта и должен соответствовать требованиям физико-химических и органолептических показателей, установленным для этого сыра.

7. По физико-химическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы в %
Содержание жира в сухом веществе, не менее	50
Содержание влаги, не более	43
Содержание поваренной соли	1,3—1,8

Примечание. В отдельных случаях допускается уменьшение содержания жира в сухом веществе не более чем на 2%.

8. По органолептическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая неокрашенной парафиновой смесью

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика
Запах и вкус	Выраженный сырный, слегка кисловатый; без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Тесто нежное, пластичное, однородное во всей массе сыра. Допускается слегка плотное тесто
Цвет теста	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе сыра
Рисунок	На разрезе по всей массе сыра имеется неравномерный рисунок неправильной, угловатой и щелевидной формы

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

9. Сыры, выпускаемые предприятием (базой, холодильником, заводом), должны быть осмотрены и оценены технологом (экспертом) предприятия.

Предприятие должно гарантировать соответствие всего выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

Под партией понимается любое количество сыра, предназначенное к единовременному отпуску-приемке.

10. Сыры с холодильников или торговых баз в места потребления отпускают по удостоверению Государственной инспекции по качеству или удостоверению о качестве (экспертному листу), выданному на производственных холодильниках или базах; все места в партии должны быть замаркированы в соответствии с удостоверением о качестве (экспертным листом).

11. По истечении срока действия экспертного листа, выданного производственной базой или холодильником, Государственная инспекция по качеству производит повторную оценку качества сыра на холодильниках или торговых базах.

12. При определении однородности сыров по содержанию жира и влаги для каждой партии производится не менее двух анализов. Содержание соли определяют 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).

13. Результаты химического анализа и органолептической оценки заносятся в удостоверение о качестве (экспертный лист) установленного образца за подписью лица, производившего эксперти-

зу. Удостоверения о качестве (экспертные листы), выдаваемые производственной базой или холодильником, и данные химического анализа прилагаются к каждой отправляемой партии сыра.

14. Предельный срок действия удостоверения о качестве (экспертного листа) устанавливается инспектором Государственной инспекции по качеству или экспертом (технологом) холодильника или производственной базы в момент оценки качества сыра.

Удостоверение о качестве (экспертный лист) выдается в зависимости от вида сыра, его качества и условий хранения в летнее время (с 1/V по 1/XI) не более чем на 30 дней, а в остальное время года — не более чем на 50 дней.

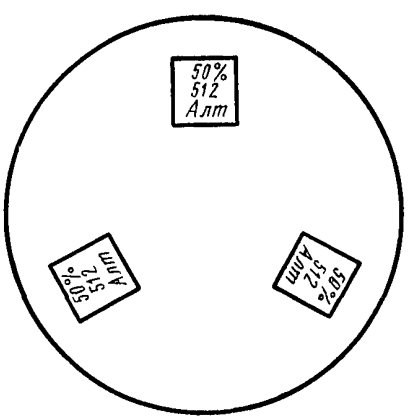
15. Для контрольной проверки потребителем качества сыра должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний по ГОСТ 3626—47, ГОСТ 3627—57 и ГОСТ 5867—69.

16. При неудовлетворительных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей производят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии изделий. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

III. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

17. На каждой головке сыра должны быть указаны дата изготовления сыра (число и месяц) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: процентного содержания жира в сухом веществе, номера завода, сокращенного наименования края, области, республики, в которых находится завод (условные обозначения утверждаются в установленном порядке).

Производственная марка наносится на сыр несмывающейся безвредной краской при помощи штемпеля, а дата изготовления — путем впрессовывания в тесто сыра казеиновых цифр или оттиска металлических цифр.



18. Марка для сыра представляет собой квадрат размером 60 × 60 *мм* и располагается на сыре в порядке, указанном на чертеже.

19. Допускается, кроме указанной марки, наносить на сыры этикетки, образцы которых утверждаются в установленном порядке.

20. Сыр российский упаковывают в барабаны, снабженные внутренними перегородками (гнездами), или в ящики по 2—4 головки в каждый.

Допускается перед упаковкой в деревянную тару завертывать сыры в оберточную бумагу, пергамент, подпергамент, целлофан или другие пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР к употреблению в пищевой промышленности.

21. Тара для упаковки должна соответствовать требованиям действующих стандартов.

22. На одной из торцовых сторон тары прочной несмывающейся краской при помощи трафарета должно быть нанесено:

а) на заводе

наименование сыра;

номер завода;

порядковый номер места, выпускаемого заводом с начала года;

вес нетто, тары и брутто и количество сыров;

фамилия мастера;

б) на холодильнике или базе

наименование сыра;

наименование производственной базы (холодильника);

вес нетто, тары и брутто и количество сыров;

порядковый номер места;

номер настоящего стандарта;

П. Н. (прейскурантный номер тары).

Допускается вместо трафарета наклеивать на тару этикетку с теми же обозначениями.

23. Сыры хранят в складах, торговых базах и холодильниках на стеллажах или упакованными в тару.

24. При хранении сыров в упакованном виде их укладывают в штабели.

Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,8—1,0 *м*, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходам.

25. Сыры хранят на производственных базах и холодильниках при температуре от 8 до 12° С и относительной влажности в пределах 85—87%; в складах, торговых базах и холодильниках — при температуре не ниже 2° С и не выше 10° С.

26. За 3—5 дней до истечения срока действия экспертного листа производят повторный осмотр партии сыра.

27. В случае появления на поверхности сыра плесени его вынимают из тары и плесень удаляют. После этого сыр снова упаковывают в тару и укладывают в штабели.

28. Хранение сыра совместно с другими продуктами (рыбой, копченостями, луком, фруктами) в одной камере не допускается.

29. Сыры, хранящиеся на стеллажах в камерах холодильников,

торговых баз и складов, размещают по партиям с указанием номеров партий.

30. Уход за сыром, хранящимся на стеллажах, производится систематически путем сухой обтирки, переворачивания сыров, а также путем поддержания температуры и влажности в соответствии с п. 25.

31. Сыр перевозят по железной дороге в изотермических вагонах с температурой внутри вагона 2—8° С.

32. В зимнее время сыры перевозятся в утепленных вагонах, причем температура во время транспортирования поддерживается в пределах не ниже 2° С и не выше 8° С.

33. В вагонах ящики и барабаны с сыром укладывают в штабели. Допускается укладка ящиков на полную высоту вагона.

34. Ящики и барабаны укладывают в штабели с отступлением от торцовых стенок вагона на расстоянии 15—20 *см*. В зимнее время при наличии печного отопления в вагоне штабели располагают с отступлением от печи на 1 *м* в одну и другую сторону.

35. Перевозка сыров водным транспортом должна соответствовать требованиям, указанным в пп. 31—34.

36. При перевозке сыров водным и смешанным транспортом (водным и железнодорожным) тара должна быть обтянута по торцам проволокой или стальной лентой.

Замена

ГОСТ 450—70 введен взамен ГОСТ 450—58.
ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—57.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.
ГОСТ 13830—68 введен взамен ГОСТ 153—57, кроме методов испытаний.

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