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

МОЛОЧНОКИСЛЫЕ СУХИЕ ПРОДУКТЫ

Dry sour milk products

ГОСТ 10382—63

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 13/II 1963 г. Срок введения установлен с 1/VII 1963 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на молочнокислые сухие продукты: сухую простоквашу (обычную), сухую диетическую простоквашу и сухое ацидофильное молоко.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. В зависимости от применяемых культур молочнокислых бактерий для сквашивания молока должны изготовляться следующие молочнокислые сухие продукты:

а) сухая простокваша (обычная) — для сквашивания применяют ацидофильную и болгарскую палочки, термофильный стрептококк;

б) сухая диетическая простокваша — для сквашивания применяют ацидофильную палочку, термофильный стрептококк, негемолитический энтрококк, стрептобактерии;

в) сухое ацидофильное молоко — для сквашивания применяют ацидофильную палочку.

2. Закваска, употребляемая для производства молочнокислых сухих продуктов, должна изготовляться на чистых культурах молочнокислых бактерий, иметь чистый вкус и кислотность в пределах 90—150° Т (в зависимости от вида культур).

3. Молоко, предназначенное для производства молочнокислых сухих продуктов, должно быть натуральным, свежим, доброкачественным, нормального вкуса, без посторонних запахов и привкусов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не выше 20° Т.

Внесен Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Не допускается применение молока, полученного в течение первых 7 дней после отела (молозиво), а также каких-либо химикалий или консервирующих веществ.

4. Молочнокислые сухие продукты должны вырабатываться по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

5. По органолептическим показателям молочнокислые сухие продукты должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика
Вкус и запах	Свойственный сухому цельному молоку со слабо выраженной кислотностью, без посторонних запахов и привкусов
Консистенция	Мелко распыленный порошок без плотных комочков
Цвет	От светло-кремового до кремового

6. По физико-химическим показателям молочнокислые сухие продукты должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Содержание жира в %, не менее	25,0
Содержание влаги в %, не более	4,0
Растворимость сырого осадка в *мл*, не более	0,3
Кислотность восстановленных продуктов с содержанием 12,5% сухих веществ в °Т, не более	25,0
Содержание солей меди (в пересчете на медь) в *мг* на 1 *кг* сухих продуктов, не более	8
Содержание солей олова (в пересчете на олово) в *мг* на 1 *кг* сухих продуктов, не более	100
Содержание солей свинца	Не допускается
Температура сквашивания восстановленных молочнокислых продуктов в °С	37—40
Продолжительность сквашивания восстановленных молочнокислых продуктов (сухой простокваши, ацидофильного молока) в *ч*, не более	7

Примечание. При хранении в течение гарантийного срока допускается увеличение продолжительности сквашивания до 12 *ч*.

7. Чистота восстановленных молочнокислых продуктов должна соответствовать эталону, установленному для молока коровьего фляжного по ГОСТ 8218—56 не ниже первой группы.

8. По микробиологическим показателям молочнокислые сухие продукты не должны содержать патогенных микроорганизмов и кишечной палочки.

9. Установление сроков анализов молочнокислых сухих продуктов на патогенные микроорганизмы, а также отбор проб и направление их на анализ в санитарно-бактериологические лаборатории производятся органами Государственного санитарного надзора.

10. Молочнокислые сухие продукты, выпускаемые заводом, должны быть приняты отделом технического контроля (лабораторией) завода.

Завод должен гарантировать соответствие всех выпускаемых молочнокислых сухих продуктов требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами, удостоверяющими качество продукции.

Под партией понимается любое количество молочнокислых сухих продуктов одной сушки, изготовленных одним заводом в однородной упаковке и предназначенных к единовременной сдаче и приемке.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Для контрольной проверки потребителем качества продукции, а также соответствия тары, упаковки и маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний по ГОСТ 5370—58 (методы определения свинца, меди, цинка и олова) и ГОСТ 8764—58 (применительно к сухому молоку).

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

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Упаковку молочнокислых сухих продуктов производят в жестяные сборные банки по ГОСТ 5981—62 * или герметизированные жестяные и комбинированные жестяно-картонные банки со съемной крышкой.

Комбинированные банки герметизируют фольгой, полиэтиленовой пленкой или лаком.

Маркировка должна производиться по ГОСТ 11811—66. Этикетка на банках молочнокислых сухих продуктов должна содержать обозначение розничной цены и срок их хранения.

* С 1/I 1973 г. вводится в действие ГОСТ 5981—71.

13. Банки с молочнокислыми сухими продуктами упаковывают в картонные или деревянные ящики.

14. Упаковка и маркировка сухих молочнокислых продуктов, отгружаемых в районы Арктики, Крайнего Севера и отдаленные районы, должна производиться по ГОСТ 15846—70.

15. Перевозка молочнокислых сухих продуктов производится в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

16. Срок хранения молочнокислых сухих продуктов 8 месяцев, температура хранения не выше 10° С.

Замена

ГОСТ 3622—68 введен взамен ГОСТ 3622—57.

ГОСТ 11811—66 введен взамен ГОСТ 1506—52 *в части продукции*, вырабатываемой молочной промышленностью.

ГОСТ 15846—70 введен взамен «Технических условий на расфасовку, упаковку и маркировку продовольственных товаров, отгружаемых в районы Арктики, Крайнего Севера и отдаленные районы».

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 $60\times90^1/_{16}$
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