

4.30-71



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

**ГОСТ 4.30-71**

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР  
Москва



**РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом  
стандартизации [ВНИИС]**

И. о. зам. директора по научной работе Гаркаленко К. И.

Научный руководитель темы Ступин А. С.

Ответственные исполнители: Часева К. А., Лебедев А. Ф.

**Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной про-  
мышленности [ВНИМИ]**

Директор Липатов Н. Н.

Научные руководители: Радаева И. А., Жураховская Е. К.

Исполнитель Домбровская Е. И.

**ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности  
СССР**

Начальник Главного управления по науке и новой технике Граф В. А.

**ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом общетехнических  
стандартов Технического управления Государственного комитета  
стандартов Совета Министров СССР**

Начальник отдела Антоновский А. И.

Ст. инженер Распевакина Н. Т.

**Отделом продовольственных товаров Государственного комитета  
стандартов Совета Министров СССР**

Зам. начальника отдела Гурьянов И. П.

Ст. инженер Марочкина М. В.

**УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Мини-  
стров СССР 28 сентября 1971 г. [протокол № 138]**

Председатель отраслевой научно-технической комиссии зам. председателя  
Госстандарта СССР Ткаченко В. В.

Члены комиссии: Шаронов Г. Н., Скрипниченко В. Р., Верченко В. Р.

**ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета  
стандартов Совета Министров СССР от 17 декабря 1971 г. № 2064**

## Система показателей качества продукции

## КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

## Номенклатура показателей

The system of quality indexes for production  
Canned milk. The nomenclature of indexes

**ГОСТ**  
**4.30—71**

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 17/XII 1971 г. № 2064 срок введения установлен

с 1/1 1973 г.

Применение показателей вязкости и числа пригорелых частиц

с 1/1 1976 г.

Настоящий стандарт распространяется на молочные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

Нормы и требования по каждому признаку и показателю качества устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями.

### 1. ВИДЫ КОНСЕРВОВ

1.1. Молочные консервы в зависимости от вида применяемого сырья, материалов и способа изготовления подразделяются на следующие виды:

- консервы молочные сгущенные;
- молоко цельное сгущенное с сахаром;
- молоко нежирное сгущенное с сахаром;
- молоко сгущенное стерилизованное в банках;
- сливки сгущенные с сахаром;
- какао со сгущенным молоком и сахаром;
- кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром;
- какао со сгущенными сливками и сахаром;
- кофе натуральный со сгущенными сливками и сахаром

- продукты молочные сухие;
- молоко коровье цельное сухое;
- молоко коровье обезжиренное сухое;
- продукты молочнокислые сухие;
- молоко сухое для детей грудного возраста;
- молоко сухое полужирное для детского питания;
- сливки сухие;

сливки сухие с сахаром;  
смеси для мороженого сухие;  
сливки высокожирные сухие;  
молоко быстрорастворимое сухое.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Показатели качества молочных консервов должны определять их физико-химические, микробиологические и органолептические свойства.

2.2. Показатели и признаки качества молочных консервов делятся на: общие (обязательные для всех молочных консервов) и дополнительные (обязательные для отдельных видов молочных консервов).

2.3. К общим показателям и признакам качества молочных консервов относятся:

вкус и запах;  
консистенция;  
цвет;  
содержание влаги, %;  
содержание жира, %;  
кислотность, °Т;  
содержание солей олова в пересчете на олово в мг на 1 кг продукта;  
содержание солей меди в пересчете на медь в мг на 1 кг продукта;  
содержание солей свинца в мг на 1 кг продукта;  
общее количество микроорганизмов в 1 г продукта;  
титр бактерий группы кишечной палочки;  
содержание патогенных микроорганизмов.

2.4. К дополнительным показателям качества отдельных видов молочных консервов относятся:

содержание сахарозы, %;  
общее количество сухих веществ, %;  
растворимость в мл сырого осадка;  
содержание молочного сахара, %;  
чистота по эталону, утвержденному для коровьего молока;  
температура сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, °С;  
продолжительность сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, ч;  
вязкость, П;  
число пригорелых частиц по эталону;  
относительная скорость растворения за 5 сек, %.

2.5. Перечень показателей и признаков качества (общих и дополнительных) в зависимости от вида консервов указан в таблице.



Neodermata

Нормируемые признаки и показатели качества	Дополнительные	Оценка качества						
		Оценка качества	Оценка качества	Оценка качества	Оценка качества	Оценка качества	Оценка качества	Оценка качества
Вкус молочных консервов		Молоко сухое быстрорас- творимое	+	+	+	+	+	+
		Молоко сухое для де- тей грудного возраста	+	+	+	+	+	+
		Молоко сухое полуяйное для детского питания	+	+	+	+	+	+
		Сливки сухие и сливки сахаром	+	+	+	+	+	+
		Сливки сухие высокожир- ные	+	+	+	+	+	+
		Сливки смеси для мороже- нного	+	+	+	+	+	+
		Молоко сухое обезжирен- ное коровье						

Знак  $\leftrightarrow$  обозначает определение показателя качества данного вида молочных консервов, кроме показателя сопротивления чистки пластины молочного консерва.

Знак « $\rightarrow$ » обозначает, что показатель не определен.

2.6. В зависимости от специфики и вида молочных консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень показателей, не ухудшающий качество консервов.

2.7. Методы испытаний для определения показателей качества молочных консервов должны предусматриваться в соответствующих стандартах и технических условиях.

Редактор А. С. Пшеничная

Сдано в наб. 21/XII 1971 г. Подл. в печ. 3/II 1972 г. 0,5 п. л. Тир. 10000

Издательство стандартов. Москва. Д-22, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник». Москва. Лядик пер., 6. Зак. 2358