СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ОСТ / НКПП 422
	Молоко коровье сухое цельное	Взамен ОСТ 2395
		Консервная промышленность

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

А. Классификация

По способу производства сухое молоко может быть двух видов: а) распылительное, б) пленочное.

По качественным признакам сухое молоко подразделяется на два сорта:

высший,

первый.

Б. Технические условия

Сухое коровье молоко должно удовлетворять следующим требованиям:

а) По составу:

Составные части	Распылительное		Пленочное
	в герметичной упаковке	в негерметичной упаковке	в негерметичной упаковке
Вода не более (в %)	4	7	7
Жир в пределах (в %)	25—29	25—29	25—29
Кислотность восстановленного сухого молока (в °Т) не выше . . .	20	22	22

Внесен	Утвержден	Срок введения
Главконсервом	19 августа 1938 г.	1 октября 1938 г.

б) По органолептическим показателям:

Показатели	Характеристика
1. Вкус и запах восстановленного молока	Для распылительного молока Свойственные пастеризованному молоку, без посторонних запахов и привкусов Для пленочного молока Вкус перепастеризованного (кипяченого) молока, без посторонних запахов и привкусов
2. Консистенция сухого молока	Для распылительного молока Мелко распыленный порошок без плотных комков Для пленочного молока Порошок, состоящий из измельченных частиц высушенного молока, без плотных комков
Цвет сухого молока .	Белый, с легким кремовым оттенком

в) По содержанию солей тяжелых металлов: содержание солей олова допускается в количестве не более 100 мг на 1 кг сухого молока, а солей меди — не более 8 мг на 1 кг сухого молока. Наличие солей свинца не допускается.

г) Не должно содержать патогенных микроорганизмов.

В. Система оценки и определения сорта

1. Оценка качества сухого молока производится: а) по органолептическим показателям, б) по химико-бактериологическим показателям.

2. Органолептическая оценка сухого молока производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой, в которой каждому из признаков отводится предельное количество баллов:

Показатели	Количество баллов
1. Вкус и запах	65
2. Консистенция	30
3. Цвет	5
Итого	100

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки сухого молока, после чего результаты оценки суммируются.

4. Сорта сухого молока. В зависимости от результатов балльной оценки, процента растворимости и количества микробов сухое молоко относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	По органолептической оценке		Растворимость распылительного молока в воде при температуре 70° (в %)			Растворимость пленочного молока в воде при температуре 75° (в %)		Общее количество микробов в 1 г сухого молока (в тыс.)	
	общая балльная оценка	оценка по вкусу и запаху не ниже	в переводе на сухое вещество	общая растворимость для сухого молока: при влажности сухого молока в 4 проц.	общая растворимость для сухого молока: при влажности сухого молока в 7 проц.	в переводе на сухое вещество	общая растворимость при влажности сухого молока 7 проц.	распылительное	пленочное
Высший	91—100	60	Не менее 98	94	91	Не менее 83	77,2	Не более 50	50
Первый	80—90	50	Не менее 93	89	86	Не менее 75	69,7	Не более 300	100

5. Таблица балльной оценки сухого молока:

Показатели	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах восстановленного молока (65 баллов)		
1. Нормальный вкус пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов . . .	0	65
2. Слабо выраженный вкус пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов для пленочного молока	1—3	64—62
3. Перепастеризованный (для распылительного молока)	3—7	62—58
4. Отсутствие вкуса пастеризованного молока (пленочного)	6	59
5. Слабый кормовой привкус	4—8	61—57
6. Привкус оплавленного молочного жира (для распылительного молока)	5—9	60—56
7. Пригорелый	6—10	59—55
8. Вкус и запах несвежего молока	10—16	55—49
9. Салистый	10—20	55—45
10. Прогорклый	65	0

Показатели	Скидка	Балльная оценка
б) Консистенция сухого молока (30 баллов)		
1. Для распылительного:		
Мелко распыленный порошок без плотных комков	0	30
Для пленочного:		
порошок, состоящий из измельченных частиц высушенного молока без плотных комков	0	30
2. Комковато-рыхлая масса	3—4	27—26
3. Комковато-плотная масса (слежавшаяся) . .	8—12	22—18
в) Цвет сухого молока (5 баллов)		
1. Нормальный, с легким кремовым оттенком (для распылительного молока)	0	5
Нормальный, с кремовым оттенком (для пленочного молока)	0	5
2. С блестками оплавленного молочного жира (для распылительного молока)	1—2	4—3
3. С наличием отдельных пригорелых крупинок	2—5	3—0

Примечание. При наличии двух или более пороков в каждом из показателей скидка производится по наиболее обесценивающему пороку.

Г. Упаковка и маркировка—см. $\frac{\text{ОСТ 8272}}{\text{НКПП 226}}$

Д. Методы испытания—см. ОСТ 7761.

Замена.

ОСТ/НКПП 8272/226 заменен ГОСТ В-1506-42.

ОСТ 7761 заменен ОСТ НКММП 3 в части молочных консервов.