

СССР	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ВТУ 310-46
Министерство мясной и молочной промышленности	Кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром	Взамен ВТУ 182-43 Молочноконсервная промышленность

1. Настоящие временные технические условия распространяются на кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром, представляющий собою смесь коровьего молока и солодового экстракта с кофейным экстрактом, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервированную путем прибавления свекловичного сахара.

### I. Сырье и материалы и требования к их качеству

2. Коровье молоко, употребляемое для производства кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Т.

3. Пшеничная мука 30- или 72%-ного помола, солод ячменный, ржаной и пшеничный, кофе натуральный и свекловичный сахар, употребляемые для производства кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром, должны отвечать требованиям действующих стандартов и ТУ.

### II. Технические условия

#### A. Органолептические показатели:

4. Кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром должен удовлетворять следующим требованиям:

вкус и запах — явно выраженный вкус и запах кофе натурального с легким специфическим привкусом солодового молока, в меру сладкий;

консистенция — однородная, при 15—18° вязкая, медленно стекающая со шпателя;

цвет — темнокоричневый, однородный во всей массе.

Внесены Главконсервмолоко	Утверждены 16 октября 1946 г.	Срок введения 16 октября 1946 г.
------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

## Б. Химические показатели:

5. По химическим показателям кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром должен удовлетворять следующим требованиям.

Содержать (в %):

влаги . . . . .	26—29
сухих веществ молока не менее . . . . .	15
в том числе жира не менее . . . . .	4,5
сухих веществ в солодового экстракта . . . . .	11—12
экстрактивных веществ кофе натурального и ячменного солодового не менее . . . . .	5
сахара свекловичного . . . . .	40—42

6. Не допускается наличие солей свинца.

7. Допускается содержание солей олова в пересчете на олово не более 100 мг, а солей меди в пересчете на медь не более 5 мг на 1 кг готовых консервов.

8. В кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром не допускается добавление каких-либо консервирующих веществ, кроме свекловичного сахара.

## В. Бактериологические показатели:

9. Общее количество микробов в 1 г кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром не должно быть более 300 тыс.

10. Кофе натуральный со сгущенным солодовым молоком и сахаром не должен содержать патогенных микробов.

## III. Упаковка, расфасовка и маркировка

11. Упаковка, расфасовка и маркировка кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производятся согласно требованиям ГОСТ В-1506-42.

## IV. Оценка и приемка

12. Оценка качества выпускаемого с завода кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производится Госмолинспектором по каждой варке отдельно. Результаты оценки фиксируются им в сертификате, к которому прилагается справка заводской лаборатории с результатами химического и бактериологического анализа за подписью гл. инженера и зав. лабораторией.

При отсутствии на заводе инспекторского пункта качество выпускаемого с завода кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром фиксируется в качественном удостоверении, выдаваемом лабораторией завода и подписываемом гл. инженером и зав. лабораторией.

13. Приемка поступившего на место назначения кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производится по сертификатам Госмолинспектора или по качественным удостоверениям завода.

14. Оценка качества кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром на месте назначения производится лишь в случае отсутствия или истечения срока действия сертификата или качественного удостоверения или при наличии фактов, вызывающих сомнение в соответствии качества консервов указанному в сертификате или качественном удостоверении.

#### **V. Отбор проб и методы испытания**

15. Отбор проб и испытание кофе натурального со сгущенным солодовым молоком и сахаром производят по ОСТ НКММП 3 применительно к кофе со сгущенным молоком и сахаром.

---