

<p>СССР</p> <p>Всесоюзный комитет стандартов при Совнарком СССР</p>	<p>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАН- ДАРТ</p>	<p>ГОСТ 1923-42</p>
	<p>Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках</p>	<p>Пищевая промыш- ленность Н 17</p>

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на сгущенное стерилизованное молоко, получаемое из свежего цельного пастеризованного коровьего молока путем выпаривания из него определенного количества воды и консервируемое стерилизацией.

II. Сырье и материалы

2. Для приготовления сгущенного стерилизованного молока применяют свежее цельное коровье молоко нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Т, без посторонних привкуса и запаха.

3. Для производства консервов не допускается молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

4. Для повышения термостабильности молока допускается добавление к нему следующих пищевых солей: лимоннокислого натрия ($\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$), фосфорнокислого натрия двузамещенного ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$) и двууглекислого натрия (NaHCO_3) в количествах не более 0,4% по отношению к готовому продукту.

5. Качество добавляемых солей, указанных в п. 4, должно отвечать требованиям действующих стандартов.

III. Классификация

6. Сгущенное стерилизованное молоко, в зависимости от качества, подразделяют на сорта: высший, первый.

IV. Технические условия

7. Выработку сгущенного стерилизованного молока производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям

Внесен Народным комиссариатом
мясной и молочной промышлен-
ности СССР

Утвержден Всесоюзным
комитетом стандартов
31 декабря 1942 г.

Срок введения
1 января 1943 г.

сгущенное стерилизованное молоко должно соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Х а р а к т е р и с т и к а	
	Высший сорт	Первый сорт
1. Запах и вкус	Чистые, приятные, свойственные топленому молоку, с характерным сладковато-солоноватым привкусом, без посторонних привкуса и запаха	Допускаются привкусы: слегка кисловатый, легкий салистый, слегка пригорелый, неопределенный привкус
2. Консистенция при 20°C	Однородная, соответствующая жидким сливкам, без комочков или крупинок; допускается незначительный осадок на дне банки	Допускаются повышенная вязкость, песчанистость, зернистый осадок, наличие отдельных мелких комочков, растворяющихся в воде
3. Цвет	Однородный с кремовым оттенком	Допускается сероватый или буроватый оттенок
4. Содержание сухих веществ (в %) не менее		25,5
в том числе жира (в %) не менее		7,9
5. Содержание солей свинца		Не допускается
6. Содержание солей олова в пересчете на олово не более		200 мг на 1 кг
7. Содержание солей меди в пересчете на медь не более		5 мг на 1 кг

Примечания: 1. Не допускается к реализации сгущенное стерилизованное молоко свернувшееся, или с плотными, не растворяющимися в воде комочками, или имеющее затхлый, „мозглый“, кислый, горький, тухлый, сырный привкусы и запахи, а также бомбаж.

2. Органолептическая оценка готового продукта производится в неразведенном виде.

9. По бактериологическим показателям сгущенное стерилизованное молоко не должно содержать патогенных микробов, а также не должно иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

V. Расфасовка, упаковка и маркировка

10. Расфасовку, упаковку и маркировку сгущенного стерилизованного молока производят в соответствии с требованиями ГОСТ В-1506-42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодовоовощной продукции».

VI. Оценка качества, сортировка и паспортизация

11. Оценку качества сгущенного стерилизованного молока для установления сортности производит Государственная молочная инспекция по качеству перед выпуском консервов с предприятия. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

Оценку качества и установление сортности консервов производят по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с требованиями п. 8 настоящего стандарта.

12. Каждая отгружаемая со склада производства партия консервов сопровождается сертификатом, выданным Государственной молочной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выдаваемым заводской лабораторией. В сертификате или удостоверении о качестве указывают: а) наименование отправителя; б) наименование получателя; в) номер транспортного документа; г) количество и номера мест, количество банок, с указанием емкости, по каждому сорту отдельно; д) номер варки и дату выработки; е) данные анализа по сухому веществу и жиру.

VII. Правила приемки и методы испытания

13. Отдельной партией считают консервы одной или нескольких варок, одного сорта, в однородной упаковке, выработанные одним заводом и предъявляемые одновременно для качественной оценки или для сдачи-приемки.

14. Приемка консервов потребителем производится по сертификату или удостоверению о качестве, причем проверяется целостность упаковки. При наличии фактов, вызывающих сомнение в соответствии консервов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, по выбору приемщика вскрывают для органолептического и лабораторного исследования по одному ящику от каждой варки и от каждого вскрытого ящика отбирают по одной банке.

15. Порядок отбора проб и испытания сгущенного стерилизованного молока производят по ОСТ НКММП 3.
