

<p align="center"><b>СССР</b></p> <p>Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркome СССР</p>	<p align="center"><b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b></p> <hr/> <p align="center"><b>Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром</b></p>	<p align="center"><b>ГОСТ 718-41</b></p> <hr/> <p align="center">Взамен ОСТ НКПП 462</p> <hr/> <p align="center">Пищевая промыш- ленность N 17</p>
--	--	--

## I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на какао со сгущенным молоком и сахаром, представляющее собой смесь коровьего молока с какао-порошком, выпаренную до определенного содержания в ней воды и консервированную путем прибавления свекловичного сахара.

## II. Сырье и материалы

2. Для производства консервов «Какао со сгущенным молоком и сахаром» применяются следующие сырье и материалы:

- а) молоко коровье,
- б) какао-порошок,
- в) сахар свекловичный — песок или рафинад.

3. Молоко, предназначенное для производства консервов, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°Т.

4. Не допускается молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

5. Качество какао-порошка и сахара свекловичного должно отвечать требованиям действующих стандартов.

## III. Классификация

6. В зависимости от качества готовых консервов, они подразделяются на сорта:

- высший,
- первый.

## IV. Технические условия

### А. Органолептические показатели

7. Органолептическая оценка производится по стобальной системе. При оценке вкуса и запаха, консистенции и цвета консервов руководствуются следующими требованиями, отклонение от

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 21 мая 1941 г.	Срок введения 1 августа 1941 г.
--	--	------------------------------------

которых влечет скидку в баллах, согласно таблице балльной оценки (п. 19).

Показатели	Характеристика
Вкус и запах . . . . .	Явно выраженный вкус и запах натурального какао с молоком и сахаром
Консистенция . . . . .	Однородная, вязкая (какао медленно стекает со шпателя)
при 15—20°С . . . . .	
Цвет . . . . .	Коричневый, однородный во всей массе

### Б. Физико-химические показатели

8. По физико-химическим показателям консервы должны удовлетворять следующим требованиям:

На з в а н и е	Показатели
Влага (в %) . . . . .	от 24,5 до 27,5
Сахар свекловичный (в %) . . . . .	„ 43 „ 46
Общее количество сухих веществ молока и какао (в %) не менее . . . . .	28,5
в том числе жира (в %) не менее . . . . .	7,5
Сухие вещества какао-порошка (в %) не менее . . . . .	7
Содержание солей свинца . . . . .	Не допускается
Содержание солей олова в пересчете на олово не более . . . . .	100 мг на 1 кг
Содержание солей меди в пересчете на медь не более . . . . .	5 „ „ 1 „

9. Количество сухих веществ какао-порошка проверяется по фактической закладке. Количество вносимого какао-порошка с влажностью 4—6% должно быть не менее 73—74,5 г в 1 кг готового консерва.

10. В готовых консервах не допускается наличие каких-либо консервирующих веществ, кроме сахарозы, а также ароматических вкусовых веществ, кроме какао.

### В. Бактериологические показатели

11. Консервы не должны содержать патогенных микробов.

12. При посеве на среду Булара в три пробирки консервов высшего и первого сорта, по 0,1 г в каждую, кишечная палочка (*Bact. coli commune*) допускается не более чем в одной пробирке.

13. Общее количество микробов в 1 г должно быть не более 150 тыс. в консервах высшего сорта и 300 тыс. в консервах первого сорта.

### В. Расфасовка, упаковка и маркировка

14. Расфасовку, упаковку и маркировку готовых консервов производят по ОСТ НКПП 508.

## VI. Оценка и сортировка

15. Устанавливаются следующие методы оценки качества какао со сгущенным молоком и сахаром:

- а) по физико-химическим и бактериологическим показателям,
- б) по органолептическим показателям.

16. Органолептическая оценка производится по столбальной системе в соответствии со следующей схемой, в которой каждому показателю отводится предельное количество баллов:

Показатели	Количество баллов
Вкус и запах . . . . .	60
Консистенция . . . . .	35
Цвет . . . . .	5
Итого . . . . .	100

17. Каждый из указанных в п. 16 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

18. В зависимости от окончательной балльной оценки какао со сгущенным молоком и сахаром относится к одному из следующих сортов:

Название сорта	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху не менее
Высший . . . . .	100—90	55
Первый . . . . .	89—80	48

19. Таблица балльной оценки:

Показатели	Скидка	Балльная оценка
<b>Вкус и запах (60 баллов)</b>		
а) явно выраженные вкус и запах натурального какао с молоком и сахаром, без каких-либо посторонних привкусов и запахов . . . . .	0	60
б) слабо выраженные вкус и аромат какао с молоком и сахаром . . . . .	6—10 11—18	54—50 49—42
в) вкус старого какао . . . . .		
<b>Консистенция (35 баллов)</b>		
г) однородная, вязкая (какао медленно стекает со шпателя) . . . . .	0	35
д) излишне вязкая . . . . .	1—2	34—33
е) слабо мучнистая . . . . .	2—3	33—32
ж) мучнистая . . . . .	4—6	31—29
з) песчаная . . . . .	7—10	28—25

Показатели	Скидка	Балльная оценка
а) крупные кристаллы сахара . . . . .	11—17	24—18
ж) осадок молочного сахара . . . . .	7—10	28—25
л) пастообразная, загустевшая . . . . .	15—20	20—15
<b>Ц в е т (5 баллов)</b>		
м) однородный коричневый . . . . .	0	5
н) неоднородный . . . . .	3—5	2—0

**Примечание.** Не допускается к реализации какао со сгущенным молоком и сахаром, имеющее плесневелый, салитый, прогорклый, гнилостный привкус и запах, а также бомбаж.

20. При наличии двух или более пороков по вкусу и запаху, жонсистенции и цвету скидка баллов по каждому показателю производится по наиболее обесценивающему пороку.

21. Оценка качества готовых консервов на заводе производится по каждой варке отдельно перед их выпуском с завода. Оценка производится инспектором Государственной молочной инспекции по качеству и фиксируется в выдаваемом им сертификате.

При отсутствии на заводе инспектора Государственной молочной инспекции качество консервов фиксируется в экспертном листе, выдаваемом лабораторией завода, за подписью гл. инженера завода и заведующего лабораторией.

## VII. Правила приемки

22. При приемке отгруженной с завода партии какао со сгущенным молоком и сахаром на месте назначения проверка качества консервов производится лишь в случае истечения срока действия сертификата или экспертного листа, или при наличии фактов, вызывающих сомнение в соответствии качества консервов, указанному в сертификате или экспертном листе.

## VIII. Методы испытаний

Испытания производят по ОСТ НКММПЗ.

Замена ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506-42.