

СССР  
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО,  
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

*Издание официальное*

МОСКВА  
1958

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак\*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

---

<b>СССР</b> — <b>Комитет стандартов,          мер и измерительных          приборов          при          Совете Министров          Союза ССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ          2903—55</b>
	<b>МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ          СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ</b>	<b>Взамен          ГОСТ 2903—45</b>
		<b>Группа Н17</b>
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на молоко цельное сгущенное с сахаром, полученное из пастеризованного цельного коровьего молока путем выпаривания из него части воды и консервирования свекловичным или тростниковым сахаром.</p> <p style="text-align: center;"><b>I ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b></p> <p>2. Молоко цельное сгущенное с сахаром должно быть выработано по технологической инструкции Министерства промышленности мясных и молочных продуктов СССР с соблюдением норм и правил, установленных Всесоюзной государственной санитарной инспекцией.</p> <p>3. Для производства молока цельного сгущенного с сахаром применяется следующее сырье:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Молоко коровье.</li> <li>2) Сахар-песок по ГОСТ 21—57 (с цветностью не выше 1,0 единицы Штаммера).</li> <li>3) Сахар-рафинад по ГОСТ 22—57.</li> </ol> <p>4. Молоко, предназначенное для производства молока цельного сгущенного с сахаром, должно быть натуральным, свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20° Тернера.</p> <p>5. Не допускается для производства молока цельного сгущенного с сахаром молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).</p>		
<b>Внесен Министерством          промышленности          мясных и молочных          продуктов СССР</b>	<b>Утвержден Комитетом стандартов,          мер и измерительных приборов          23/XII 1955 г.</b>	<b>Срок введения          1/VII 1956 г.</b>

Молоко цельное сгущенное с сахаром

ГОСТ 2903—55

6. По химическим показателям молоко цельное сгущенное с сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Содержание влаги в %%, не более . . . . .	26,5
Содержание свекловичного сахара (сахарозы) в %%, не менее . . . . .	43,5
Общее количество сухих веществ молока в %%, не менее . . . . .	28,5
в том числе жира в %%, не менее . . . . .	8,5
Кислотность в градусах, не более . . . . .	48
Содержание солей свинца . . . . .	Не допускается
Содержание солей олова, в пересчете на олово, в мг на 1 кг продукта, не более . . . . .	100
Содержание солей меди, в пересчете на медь, в мг на 1 кг продукта, не более . . . . .	5
Группа чистоты по эталону, утвержденному для коровьего молока, не ниже . . . . .	II группы

7. При производстве молока цельного сгущенного с сахаром не допускается применение каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы).

8. По микробиологическим показателям молоко цельное сгущенное с сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Общее количество микроорганизмов в 1 г, не более . . . . .	50 000
Титр кишечной палочки не ниже (при посевах в 3 пробирках по 1 г в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке) . . . . .	0,3
Содержание патогенных микроорганизмов . . . . .	Не допускается

Анализ на патогенные микроорганизмы производится в специальных санитарно-бактериологических лабораториях в сроки, устанавливаемые органами Министерства здравоохранения СССР.

Отбор проб молока цельного сгущенного с сахаром для анализа на патогенные микроорганизмы и направление их на анализ производится органами санитарного надзора.

9. По органолептическим показателям молоко цельное сгущенное с сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, чистый, с явно или слабовыраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса
Консистенция	Однородная во всей массе, нормально вязкая (сгущенное молоко легко стекает со шпателя), без наличия ощущаемых языком кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне банки, образующийся при хранении консервов
Цвет	Белый с кремовым или синеватым оттенком, равномерный по всей массе

**Примечания:**

1. Органолептические показатели сгущенного молока с сахаром определяются при температуре 15—20°C.

2. Определение вкуса и запаха сгущенного молока с сахаром в разведенном состоянии производится в качестве контрольного способа при проверке правильности установления этих показателей в неразведенном продукте.

3. При проверке правильности установления песчанистой консистенции в сгущенном молоке с сахаром, в качестве контрольного способа применяют измерение основной массы кристаллов под микроскопом с помощью окулярной и объективной микрометрических линеек.

Основная масса кристаллов лактозы при песчанистой консистенции имеет размеры не менее 25 мк.

4. Молоко цельное сгущенное с сахаром, имеющее привкусы: кормовой, салитный, привкус и запах дерева (при расфасовке в деревянные бочки), консистенцию песчанистую с наличием единичных кристаллов сахара, а также пастообразную загустевшую с наличием единичных колоний плесени („пуговиц“), цвет буроватый или с коричневым оттенком — к реализации в розничной торговой сети не допускается и должно направляться на промышленную переработку.

## II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ

10. Молоко цельное сгущенное с сахаром, выпускаемое заводом, должно быть принято отделом технического контроля (лабораторией) завода.

Завод должен гарантировать соответствие всего выпускаемого молока цельного сгущенного с сахаром требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими качество продукта.

Отгрузка сгущенного молока производится по сертификату Государственной инспекции по качеству продовольственных товаров или по удостоверению о качестве за подписью руководителя предприятия.

Результаты органолептической оценки заносятся в сертификат или удостоверение о качестве установленного образца за подписью лица, производившего экспертизу. Справка о химическом и бактериологическом анализе прилагается к сертификату или удостоверению о качестве по каждой отгружаемой партии.

11. Под партией понимается любое количество цельного сгущенного молока с сахаром одной варки, одного завода, в однородной упаковке и предназначенное к одновременной сдаче-приемке или качественной оценке.

12. Получатель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему партий цельного сгущенного молока с сахаром и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 14.

13. В случае неудовлетворительного результата какого-либо испытания производят повторные испытания удвоенного количества образцов.

При неудовлетворительном результате повторного испытания, хотя бы по одному показателю, вся партия молока цельного сгущенного с сахаром сдаче-приемке не подлжет.

14. Отбор проб и испытания молока цельного сгущенного с сахаром должны производиться по ОСТ НКММП 3 и ГОСТ 3622—57, определение свинца, меди и олова — по ГОСТ 5370—50.

## III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

15. Молоко цельное сгущенное с сахаром расфасовывается как в герметическую тару — жестяные банки по ГОСТ 5981—56, так и в негерметическую тару — деревянные кле-

почные бочки по ГОСТ 4637—51 или фанерно-штампованные бочки по ГОСТ 5958—51.

Расфасовка и упаковка молока цельного сгущенного с сахаром в жестяные банки, а также маркировка должны производиться в соответствии с ГОСТ 1506—52, в деревянные бочки в соответствии с ГОСТ 3974—47.

16. Хранение молока цельного сгущенного с сахаром должно производиться в соответствии с инструкциями хранящих организаций.

17. Перевозка молока цельного сгущенного с сахаром должна производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

---

#### Замена

ГОСТ 21—57 введен взамен ГОСТ 21—40.

ГОСТ 22—57 введен взамен ГОСТ 22—40.

ГОСТ 5981—56 введен взамен ГОСТ 5981—51.

ГОСТ 3622—57 введен взамен ОСТ НКММП 3 в части отбора проб.

---

