

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><br>Комитет стандартов,<br>мер и измерительных<br>приборов<br>при<br>Совете Министров<br>Союза ССР | <b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ<br/>         СТАНДАРТ</b>                                  | <b>ГОСТ<br/>         718—54</b> |
|   | Консервы молочные<br><b>КАКАО СО СГУЩЕННЫМ<br/>         МОЛОКОМ И САХАРОМ</b> |                                 |
|   | Взамен<br>ГОСТ 718—41   |                                 |
| Группа Н17  |   |                                 |

### I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Для производства консервов «Какао со сгущенным молоком и сахаром» применяют:

- а) молоко коровье,
- б) какао-порошок по ГОСТ 108—41,
- в) сахар-песок по ГОСТ 21—57 или рафинад по ГОСТ 22—57.

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

3. Не допускается для производства консервов молоко, полученное в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

4. Какао со сгущенным молоком и сахаром должно изготавливаться предприятиями по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Главной государственной санитарной инспекцией СССР.

5. По органолептическим показателям какао со сгущенным молоком и сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

| Наименования показателей | Характеристика   |
|--------------------------|--|
| Вкус и запах             | Хорошо выраженный вкус и аромат натурального какао с молоком и сахаром, без каких-либо посторонних привкусов и запахов<br>Однородная, вязкая (сгущенное молоко с какао и сахаром медленно стекает со шпателя)<br>Коричневый, равномерный по всей массе |
| Консистенция при 15—20°C |  |
| Цвет                     |  |

Примечание. Какао со сгущенным молоком и сахаром, имеющее вкус старого какао, пастообразную загустевшую консистенцию, должно направляться на промпереработку.

|   |  |                              |
|---|--|------------------------------|
| Внесен Министерством<br>промышленности<br>продовольственных<br>товаров СССР | Утвержден Комитетом стандартов,<br>мер и измерительных приборов<br>8/Х 1954 г. | Срок введения<br>1/1 1955 г. |
|---|--|------------------------------|

6. По физико-химическим показателям какао со сгущенным молоком и сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

| Наименования показателей   | Нормы          |
|--|----------------|
| Содержание влаги в %%, не более . . . . .  | 27,5           |
| Содержание свекловичного сахара (сахарозы)<br>в %%, не менее . . . . .                   | 43,5           |
| Общее количество сухих веществ молока и<br>какао в %%, не менее . . . . .                | 28,5           |
| В том числе жира в %%, не менее . . . . .  | 7,5            |
| Содержание солей свинца . . . . .  | Не допускается |
| Содержание солей олова в пересчете на олово<br>в мг на 1 кг продукта, не более . . . . . | 100            |
| Содержание солей меди в пересчете на медь<br>в мг на 1 кг продукта, не более . . . . .   | 5              |

7. Количество какао-порошка с влажностью 4—6% должно составлять 73—74,5 г в 1 кг готового консерва.

Количество какао-порошка проверяется по фактической закладке.

8. При изготовлении консервов не допускается применение каких-либо консервирующих веществ, кроме сахара (сахарозы), а также ароматических вкусовых веществ, кроме какао.

9. По микробиологическим показателям какао со сгущенным молоком и сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

| Наименования показателей   | Нормы          |
|--|----------------|
| Общее количество микроорганизмов в 1 г,<br>не более . . . . .  | 35000          |
| Титр кишечной палочки не ниже (при посеве<br>в 3 пробирках, по 0,1 г в каждую, кишечная<br>палочка допускается не более чем в одной<br>пробирке) . . . . . | 0,3            |
| Содержание патогенных микроорганизмов .  | Не допускается |

10. Анализ на патогенные микроорганизмы производится в сроки, устанавливаемые органами Министерства здравоохранения СССР, и в случаях низкого коли-титра—в специальных санитарно-эпидемиологических лабораториях.

Отбор проб какао со сгущенным молоком и сахаром для анализа на патогенные микроорганизмы и их направление на анализ производятся органами санитарного надзора.

## II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Какао со сгущенным молоком и сахаром, выпускаемое заводом, должно быть принято отделом технического контроля (лабораторией) завода.

Завод должен гарантировать соответствие всего выпускаемого какао со сгущенным молоком и сахаром требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими качество продукции.

12. Под партией понимается любое количество какао со сгущенным молоком и сахаром одной варки, в однородной упаковке и предназначенное к единовременному отпуску и приемке.

13. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему консервов и соответствия показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 15.

14. В случае несоответствия какао со сгущенным молоком и сахаром требованиям настоящего стандарта производят повторное испытание удвоенного количества образцов.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю какао со сгущенным молоком и сахаром сдаче-приемке не подлежит.

Выбор лаборатории для арбитражного анализа, срок и место хранения арбитражной пробы устанавливаются письменным соглашением сторон.

15. Отбор проб и испытания какао со сгущенным молоком и сахаром должны производиться в соответствии с ОСТ НКММП 3, ГОСТ 5370—50 и ГОСТ 3622—57.

## III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

16. Расфасовка, упаковка и маркировка какао со сгущенным молоком и сахаром должны производиться в жестяную тару в соответствии с ГОСТ 1506—52.

17. Перевозка какао со сгущенным молоком и сахаром должна производиться в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке скоропортящихся грузов.

18. Какао со сгущенным молоком и сахаром должно храниться при температуре не выше  $+10^{\circ}\text{C}$ .

Допускается хранение какао со сгущенным молоком и сахаром в течение не более 3 мес. в складах при температуре не выше  $+20^{\circ}\text{C}$ .

---

#### Замена

ГОСТ 21—57 введен взамен ГОСТ 21—40.

ГОСТ 22—57 введен взамен ГОСТ 22—40.

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

---

