

Министерство мясной и молочной промышленности
СССР

ОТРАСЛЕВОЙ СТАНДАРТ
ТВОРОГ МЯГКИЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ
ОСТ 49 25-65

Издание официальное

1965г.

УТВЕРДЕНО Министерство мясной и молочной промышленности СССР
Исполнители Зам. Министра В.Н.Сергеев
В.Д.Харитонов, канд.техн.наук,
М.Я.Данилов, с.и.с.
СОГЛАСОВАНО Е.А.Богданова, канд.техн.наук
Министерство здравоохранения РСФСР
Заместитель Главного государственного
санитарного врача РСФСР
Н.С.Титков
Министерство торговли СССР
Заместитель Министра торговли СССР
С.Д.Аленин
Государственный Комитет СССР по ценам
Начальник Отдела продовольственных товаров
В.И.Сафонов
Министерство автомобильного транспорта
РСФСР
Государственный научно-исследовательский
институт автомобильного транспорта
Заместитель директора по научной работе
Е.И.Кузнецов
Министерство мясной и молочной промышленности
СССР
Заместитель начальника Технического
управления
О.В.Большаков
Заместитель начальника Управления молочной
промышленности
Е.И.Водовозов

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Главного
государственного санитарного врача РСФСР

Н.С.Титков

Заместитель Министра
Торговли СССР

С.Д.Аленин

Заместитель Министра
мясной и молочной
промышленности СССР

В.Н.Сергеев

"14" октября 1985 г. "18" 11 1985 г. "22" ~~ноябрь~~ 1985 г.

08II-II-356

УКЛ 657 552

Группа НГ7

ОТРАСЛЕВОЙ СТАНДАРТ

творог мягкий диетический
БР 001-85
ВЗГ СКП 92 0674

ОСТ 49 25 - 85

Взамен ОСТ 49 25-71

Срок введения с 01.03.86 г.

Срок действия до 01.03.96 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону.

Настоящий стандарт распространяется на мягкий диетический творог, выпариваемый на механизированных линиях из пастеризованного обезжиренного молока, сквашенного чистыми культурами молочно-кислых стрептохокксов, с последующим отделением сыворотки от сгустка на творожном сепараторе с добавлением или без добавления к полученному обезжиренному творогу сливок и плодово-ягодных наполнителей и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и выработки из него творожных изделий и творожных полуфабрикатов.

I. Виды

86.02.25 8323478

I.I. В зависимости от применяемого сырья, преданных наполнителей мягкий диетический творог должен выпускаться следующих видов:

- творог мягкий диетический II %-ной жирности;
- творог мягкий диетический 4 %-ной жирности;
- творог мягкий диетический нежирный;
- творог мягкий диетический II %-ной жирности плодово-ягодный;
- творог мягкий диетический 4 %-ной жирности плодово-ягодный;
- творог мягкий диетический нежирный плодово-ягодный.

2. Технические требования

2.1. Мягкий диетический творог должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Министерством здравоохранения СССР.

2.2. Для выработки мягкого диетического творога должны применять следующие сырье и основные материалы:

- молоко коровье заготовляемое не ниже второго сорта по ГОСТ 13254-70;
- сливки из коровьего молока с массовой долей жира 50-55 %, кислотностью не более 12 °Т, полученные из молока, отвечающего требованиям, указанным выше;
- закваску на чистых культурах молочнокислых стрептококков для творога мягкого диетического по ОСТ 49 II3-77;
- концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков по ТУ 49 559-83;

- кальций хлористый двуводный по ГОСТ 4161-77 или кальций хлористый по ГОСТ 4460-77, или кальций хлористый двуводный по ТУ 6-09-5077-83;
- порошок сицикский по ОСТ 49 144-79, или пепсин пищевой го-вяжий по ОСТ 49 96-75, или пепсин пищевой синий по ОСТ 49 53-73, или препарат ферментный ВЕПИС по ОСТ 49 159-80;
- воду питьевую по ГОСТ 2874-82;
- сахар-песок по ГОСТ 21-78;
- сиропы плодовые и ягодные натуральные по ОСТ 18-III2-73 или другие, отвечающие требованиям указанного стандарта по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
- сироп манดารиновый натуральный для промпереработки по ТУ III-4-20-84;
- масло эфирное цитрусовое очищенное по ТУ 18 ГССР 72-80;
- джем плодово-ягодный по ГОСТ 7009-71;
- повидло плодово-ягодное по ГОСТ 6929-71;
- конфитюр плодово-ягодный по ОСТ 18-219-75;
- варенье по ГОСТ 7061-70;
- подварки плодово-ягодные и цитрусовые по ОСТ 18-354-79.

2.3. По органолептическим показателям мягкий диетический творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл. I.

Таблица I

Наименование показателя	Характеристика творога мягкого диетического
Консистенция	Нежная, однородная, слегка ма- цаяся. Для плодово-ягодного мягкого диетичес- кого творога допускается наличие однотипных частиц квадренного напол- нителя.

Продолжение табл. I

Наименование показателя	Характеристика творога мягкого диетического
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный. Для плодово-ягодного мягкого диетического творога с прикусом введенного наполнителя.
Цвет	Белый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для плодово-ягодного мягкого диетического творога - обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе.

2.4. По физико-химическим показателям мягкий диетический творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для творога мягкого диетического					
	некир- ного	4 %-ной жирности	II 5 %-ной жирности	плодово-ягодного	некир- ного	4 %-ной жир- ной жир- ности
Массовая доля жира, %, не менее	-	4	II	-	4	II
Массовая доля влаги, %, не более	80	77,5	73,0	73,0	70,0	65,0
Массовая доля общего сахара, %, не менее	-	-	-	II;5	II;5	II;5
Кислотность, °Т, не более	220	210	200	200	190	180
Температура, °С	I-8	I-8	I-8	I-8	I-8	I-8
Фосфатаза	Отсутствует					

Примечание. Допускаются в отдельных единицах упаковок отклонения массовых долей жира, влаги и общего сахара $\pm 0,5\%$. Массовые доли жира, влаги и общего сахара в средней пробе должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

2.5. По микробиологическим показателям мягкий диетический творог должен соответствовать требованиям, указанным в табл.3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,005 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются

3. Правила приемки

3.1. Определение партии и объем выборки - по ГОСТ 3622-85.

3.2. Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отцом технического контроля (лабораториями) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование или номер предприятия-изготовителя;
- наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и масса нетто;
- данные результатов анализов массовых долей жира и влаги, кислотности и температуры продукта;
- дата и час выработки продукта с момента окончания технолог-

гического процесса;

- дата конечного срока реализации;
- обозначение стандарта.

3.3. Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должен указываться номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса и дата конечного срока реализации.

3.4. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторных анализов являются окончательными и распространяются на всю партию.

4. Методы контроля

4.1. Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 3622-85.

4.2. Определение: массовой доли жира - по ГОСТ 5867-69, массовой доли влаги - по ГОСТ 3626-73, кислотности - по ГОСТ 3624-67, пастеризация - по ГОСТ 3623-73, микробиологических показателей - по ГОСТ 9225-64.

4.3. Массу сахара и плодово-ягодных наполнителей в мягком диетическом плодово-ягодном твороге проверяют по фактической закладке сахара и плодово-ягодных наполнителей. При разногласиях в оценке качества массовую долю общего сахара определяют ускоренным феррианидным методом или методом Бергтрана по ГОСТ 3628-78 применительно к мороженому.

4.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

5. Упаковка, маркировка, транспортирование
и хранение

5.1. Чистый диетический творог выпускается в потребительской упаковке: пакетах из полистиленовой пленки по ТУ 6-05-1524-76 массовой вместимостью 500 г; коробочках из полистирольной ленты по ОСТ 49 I36-79, из пленки поливинилхлоридной для изготовления тары под пищевые продукты по ГОСТ 25250-82 массовой вместимостью 250 г; стаканчиках из комбинированных материалов по ТУ 49 673-80 массовой вместимостью 500 г; стаканчиках из полистирола по ОСТ 49 I35-79 массовой вместимостью 200 и 500 г или других видах тары из упаковочных материалов массовой вместимостью 200 г, 250 г и 500 г, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для упаковывания молочных продуктов.

5.2. Масса нетто творога в потребительской упаковке должна быть: (200 \pm 5) г, (250 \pm 6) г и (500 \pm 10) г.

5.3. Творог в потребительской упаковке выпускают с предварительной уложенными в ящики из гофрированного картона по ГОСТ I3512-81, ящики из гофрированного картона Е 6 по ГОСТ I3513-80, полимерные многооборотные ящики № 5, № 6 по ОСТ 49 I27-78, полимерные многооборотные ящики № I, № 2 по ГОСТ I7358-80, деревянные ящики № I4, № I6, № I7 по ГОСТ II354-82 или другой транспортной таре, разрешенной Министерством здравоохранения СССР, массовой вместимостью не более 15 кг.

Деревянные и полимерные ящики пломбируют, картонные обклеивают лентой на бумаговой основе по ГОСТ I8251-72.

Допускается выпуск творога мягкого диетического: упакованного в стаканчики, коробочки и батончики в таре - оборудовании

по действующей технической документации с укладкой их выпотную хууг к другу рядами. Каждый горизонтальный ряд должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933-75 или из плотной бумаги по ГОСТ 8273-75.

5.4. Тара и упаковочные материалы, применяемые для упаковки мягкого диетического творога, должны соответствовать требованиям действующих стандартов или технической документации, утвержденной в установленном порядке, и обеспечивать сохранность продукта.

5.5. На каждую единицу потребительской упаковки мягкого диетического творога должна быть нанесена несмываемой непахнущей краской или тиснением маркировка с указанием следующих обозначений:

- наименование или номер предприятия-изготовителя или товарный знак для предприятий, его именем;
- наименование вида продукта;
- масса нетто;
- число или день конечного срока реализации;
- розничная цена;
- обозначение настоящего стандарта.

5.6. На транспортную тару с продуктом при помощи трафарета или резинового штампа должна быть нанесена маркировка несмываемой, непахнущей краской или наклеена этикетка.

На трафарете или этикетке должно быть указано:

- наименование или номер предприятия-изготовителя и товарный знак для предприятий, его именем;
- наименование вида продукта;
- количество единиц и масса нетто каждой единицы упаковки и каждого места;

- число или день конечного срока реализации;
- номер места и номер партии;
- обозначение стандарта.

На транспортную тару наносится индикационный знак "Скоропортящийся продукт" по ГОСТ 14 192-77.

5.7. Транспортирование готового продукта должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.8. Хранение мягкого десертического творога должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре 1-8 °С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятиях-изготовителе не более 18 часов.

СОСТАВОНО

Зам. начальника Технического управления Минмолпрома СССР

М.И. Болынков
- 27 - 09 1985 г.

Зам. начальника Управления Минмолпрома СССР

Е.Н. Водовозов
- 26 - 09 1985 г.

М.И. Болынков
Н.Р.Н.Т
послено от 15.10.85 в 4070/3982

РАЗРАБОТАН

Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности

Зам. директора по научной работе

В.Д. Харитонов
" 17 " *августа* 1985 г.

Зав. отделом стандартизации

М.Я. Данилов
" 16 " *августа* 1985 г.

Зав. лабораторией по решению проблем совершенствования производства творога и творожных изделий

Е.А. Богданова
" 17 " *августа* 1985 г.

П Е Р Е Ч Е Н Ъ

стандартов и технических условий, на которые
сделаны ссылки

ГОСТ 13264-70	Молоко коровье заготовляемое. Требования при заготовках.
ОСТ 49 II3-77	Закваски бактериальные сухие и жидкие. Технические условия
ТУ 49 559-83	Концентрат бактериальный сухой мезофиль- ных молочнокислых стрептококков
ГОСТ 4161-77	Кальций хлористый 2-водный. Технические условия
ГОСТ 4460-77	Кальций хлористый. Технические условия
ТУ 6-09-5077-83	Кальций хлористый двуводный
ОСТ 49 I44-79	Сычужный порошок
ОСТ 49 96-75	Пепсин пищевой говяжий
ОСТ 49 53-73	Пепсин пищевой свиной
ОСТ 49 I59-80	Ферментный препарат
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 21-78	Сахар-песок. Технические условия
ОСТ 18-II2-73	Сиропы плодовые и ягодные натуральные
ТУ III-4-20-84	Сироп мандариновый
ТУ 18 ГССР 72-80	Масло эфирное цитрусовое очищенное
ГОСТ 7009-71	Джем плодово-ягодный. Технические условия
ГОСТ 6929-71	Пюре. Общие технические условия
ОСТ 18-219-75	Конфитюр плодово-ягодный
ГОСТ 7061-70	Варенье
ОСТ 18-354-79	Подварки плодово-ягодные и цитрусовые
ГОСТ 3622-85	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 5857-69	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3624-67	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности
ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования
ГОСТ 3628-78	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара
ТУ 6-05-1524-76	Полиэтиленовая пленка
ОСТ 49 I36-79	Лента полистирольная для изготовления потребительской зерны
ГОСТ 25250-82	Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
ТУ 49 673-80	Стаканчики из комбинированного материала для упаковки молочных продуктов
ОСТ 49 I35-79	Стаканчики из полистирола для молочных продуктов
ГОСТ I3512-81	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ I3513-80	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. Технические условия
ОСТ 49 I27-78	Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности.
ГОСТ I7358-80	Ящики полимерные многооборотные для бутылок с питьевыми жидкостями. Технические условия

ГОСТ 11354-82	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 18251-72	Банта картонная на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 7933-75	Картон коробочный. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага обёрточная. Технические условия
ГОСТ 14 192-77	Маркировка грузов

Лист регистрации изменений ОСТ 49

Изм.	Номер листов (страниц)			Номер доку- мента	Подпись	Дата
	изменен- ных	засконен- ных	новых			
			аннули- рованных			

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТОЧКА
ИЗМЕНЕНИЯ К ОТРАСЛЕВОМУ СТАНДАРТУ
/СТАНДАРТУ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО И ИНЖЕНЕРНОГО ОБЩЕСТВА/

Обозначение стандарта	01 ОСТ 49 25-85
Порядковый номер изменения	02 № I
Краткое содержание изменения	03 Введение нового вида фармакопейного хлористого кальция
Фамилия исполнителя	04 Гумина
Телефон исполнителя	05 2367039

Изменение текстовое