

СССР	ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	ВТУ 64
Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	Сливки сгущенные с сахаром	Молочноконсервная промышленность

Внесены Главконсервмолоко
Утверждены 22 августа 1940 г.
Срок введения 1 сентября 1940 г.

Настоящие временные технические условия распространяются на сгущенные сливки с сахаром, получаемые из свежих пастеризованных сливок коровьего молока путем выпаривания из них части воды и консервируемые путем добавления к ним свекловичного сахара.

А. Классификация

По качественным признакам сгущенные сливки с сахаром подразделяются на два сорта:

высший сорт,
первый сорт.

Б. Технические условия

Сгущенные сливки с сахаром должны удовлетворять следующим требованиям:

а) По техническим показателям:

воды	23—26%
общего количества сухого вещества молока не менее	36%
в том числе:	
жира не менее	19%
сахара свекловичного	37—40%
кислотность (в °Т) не выше	40

В сгущенных сливках с сахаром не должно содержаться солей свинца. Разрешается содержание олова в количестве не более 100 мг и меди не более 5 мг на 1 кг сгущенных сливок с сахаром.

б) По бактериологическим показателям:

1) Общее количество микробов в 1 г сгущенных сливок с сахаром не должно быть более:

для высшего сорта . . .	50 000
» первого » . . .	300 000

2) При посеве на среду Булира в две параллельные пробирки по 1 г консерва в каждую для высшего сорта допускается наличие кишечной палочки не более чем в одной пробирке.

Для первого сорта при посеве на среду Булира в три параллельные пробирки по 0,1 г консерва в каждую — кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке.

Консерв не должен содержать патогенных микроорганизмов.

в) По органолептическим показателям:

Показатели	Х а р а к т е р и с т и к а	
	высший сорт	первый сорт
1. Вкус и запах . . .	Сладкий вкус пастеризованных сливок без посторонних привкусов и запахов	Сладкий вкус пастеризованных сливок выражен слабо. Допускается слабый салитый привкус
2. Консистенция . . .	Однородная, вязкая, слабо мучнистая	То же, что для высшего сорта, но допускаются мучнистость и отстой жира
3. Цвет	Белый с кремовым оттенком	То же, что для высшего сорта, но допускается слабый коричневый оттенок

В. Упаковка и маркировка — см. ОСТ НКПП 508.

Г. Методы испытания — см. ОСТ НКММП 3 применительно к гущенному молоку с сахаром.

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