



# МОЛОКО

МОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ  
И КОНСЕРВЫ  
МОЛОЧНЫЕ



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ  
СОЮЗА ССР

МОЛОКО,  
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное



ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва — 1972

*ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА*

*Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» содержит стандарты, утвержденные до мая 1972 г.*

*В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока. Около номера стандарта, в который внесено изменение, стоит знак \*.*

*Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно «Информационном указателе стандартов».*



**СЫР «НЯМУНАС»**

Требования к качеству  
аттестованной продукции

«Njamunas» cheese.  
Quality requirements  
for certified products

**ГОСТ**

**5.1048—71**

---

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 20/VIII 1971 г. № 1472 срок введения установлен

с 1/XI 1971 г.

Настоящий стандарт распространяется на сыр «Нямунас», которому в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

**I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Сыр «Нямунас» должен изготавляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением норм и правил, установленных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для изготовления сыра «Нямунас» применяют следующие сырье и вспомогательные материалы:

молоко коровье, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыророделия. Не допускается для изготовления сыра молоко от животных, больных бруцеллезом, ящуром и туберкулезом;

сычужный порошок;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—68, не ниже первого сорта;

кальций хлористый технический по ГОСТ 450—70, не ниже первого сорта;

краску растительную для подкрашивания сырного теста, разрешенную Министерством здравоохранения СССР;

сырную слизь (*bact. lineus*);

составы для покрытия поверхности сыров, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

1.3. Сыре и материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов или технической документации, утвержденной в установленном порядке.

1.4. Сыр «Нямунас» должен иметь форму низкого цилиндра с диаметром 18—20 см, высотой 6—8 см, массой 1,5—2 кг.

1.5. По химическим показателям сыр «Нямунас» должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателей                       | Нормы |
|--|-------|
| Содержание жира в сухом веществе в %, не менее | 50    |
| Содержание влаги в %, не более                 | 46    |
| Содержание поваренной соли в %, не более       | 2,5   |

Примечание. В отдельных случаях допускается уменьшение содержания жира в сухом веществе не более чем на 1%.

1.6. В сыре не допускаются остаточные количества химических средств защиты, применяемые в сельском хозяйстве, превышающие нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

1.7. По органолептическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателей | Характеристика   |
|--------------------------|--|
| Внешний вид              | Корка тонкая, ровная, покрытая парафиновой смесью и другими составами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР |
| Вкус и запах             | Выраженный сырный, слегка аммиачный, кисловатый  |
| Консистенция             | Тесто нежное, эластичное, однородное по всей массе сыра  |
| Цвет теста               | От белого до слабожелтого, однородный по всей массе сыра   |
| Рисунок                  | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной угловатой или щелевидной формы                         |

1.8. Сыр «Нямунас» должен выпускаться для реализации в возрасте не менее 35 дней.

1.9. Оценку органолептических показателей качества сыра производят по 100-балльной системе, приведенной в табл. 3.

Таблица 3

| Наименование показателей | Высшая оценка в баллах | Пределы для оценки качества сыра, представляемого на аттестацию, в баллах |
|--------------------------|------------------------|---|
| Вкус и запах             | 45                     | 45—40   |
| Консистенция             | 25                     | 25—23   |
| Рисунок                  | 10                     | 10—9  |
| Цвет теста               | 5                      | 5   |
| Внешний вид              | 10                     | 10  |
| Упаковка                 | 5                      | 5   |

Сумма балльной оценки органолептических показателей качества для аттестованной продукции должна быть не ниже 92 баллов.

1.10. Периодическую оценку органолептических показателей качества сыра производят не реже одного раза в квартал дегустационные комиссии министерств мясной и молочной промышленности союзных республик.

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для проверки качества сыра «Нямунас», а также соответствия тары, упаковки и маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний по ГОСТ 5867—69, ГОСТ 3626—47 и ГОСТ 3627—57.

2.2. Остаточные количества химических средств защиты растений определяют по действующей нормативно-технической документации, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии сыра. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

## 3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. На каждой головке сыра должны быть обозначены дата изготовления сыра (число и месяц), производственная марка, состоящая из следующих обозначений: процентного содержания жи-

ра в сухом веществе, номера завода-изготовителя, сокращенного наименования края, области, республики, в которых находится завод-изготовитель (условные обозначения утверждаются в установленном порядке), Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.2. Производственная марка и Государственный знак качества наносятся на сыр при помощи штампа несмывающейся безвредной краской, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР, а дата изготовления — впрессовыванием в тесто сыра казеиновых, пластмассовых цифр или оттиском металлическими цифрами.

3.3. Производственная марка для сыра представляет собой квадрат размером 23×23 мм и располагается на одном из оснований головки сыра в трех местах на равном расстоянии относительно друг друга, ближе к боковой поверхности.

3.4. Допускается, кроме указанной маркировки, наклеивать на сыры этикетки, образцы которых утверждаются в установленном порядке. В этом случае Государственный знак качества наносят на этикетку.

3.5. Сыры должны быть завернуты в подпергамент по ГОСТ 1760—68 или оберточную бумагу по ГОСТ 8273—57 и упакованы в деревянные ящики по ГОСТ 13361—67.

3.6. На торцовой стороне ящика или на этикетках прочной несмывающейся краской при помощи трафарета или штампа должны быть обозначены:

- а) наименование или номер предприятия-изготовителя, базы или холодильника;
- б) наименование сыра;
- в) порядковый номер места;
- г) масса нетто, тары, брутто и количество упакованных сыров;
- д) обозначение настоящего стандарта;
- е) прейскурантный номер тары;
- ж) Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.7. На товаросопроводительные документы должен наноситься Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.8. Зрелый сыр хранят на производственных базах при температуре от +8 до +12°C и относительной влажности 80—85%; на складах, торговых базах и холодильниках в местах потребления при температуре не ниже +2 и не выше +10°C и относительной влажности не выше 85%.

3.9. Хранение сыра в одной камере с продуктами, имеющими специфический запах (рыбой, копченостями, луком, фруктами и др.), не допускается.

3.10. Перевозку сыра по железной дороге производят в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не ниже +2 и не выше +8°C.

3.11. Температурные условия при перевозке сыра водным транспортом должны соответствовать требованиям, изложенным в п. 3.10.

#### 4. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

4.1. Сыр «Нямунас» должен быть принят отделом технического контроля предприятия-поставщика. Поставщик должен гарантировать соответствие сыра «Нямунас» требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

Гарантийный срок хранения — 35 дней со дня выпуска с предприятия.

---

**РАЗРАБОТАН** Проектно-конструкторским бюро Министерства мясной и молочной промышленности Литовской ССР

Начальник Хоментускас Т.

**Каунасским молкомбинатом**

Директор Гибас И.

**ВНЕСЕН** Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии Граф В. А.

**ПОДГОТОВЛЕН** К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом продовольственных товаров Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

И. о. начальника отдела Абрамов М. Н.

Ст. инженер Марочкина М. В.

**Научным отделом стандартизации продукции пищевой промышленности Всесоюзного научно-исследовательского института стандартизации (ВНИИС)**

Зав. отделом Ступин А. С.

Ст. инженер Милованова М. С.

**УТВЕРЖДЕН** Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР 23 июля 1971 г. (протокол № 105)

Председатель отраслевой Научно-технической комиссии Зам. председателя Комитета Малышков П. С.

Члены комиссии: Коваленко Ф. Ф., Антоновский А. И., Абрамов М. Н., Половоцкий Л. И., Машкович И. К., Грейниман С. Б., Гаркаленко К. И., Лейбчик Л. Г.

**ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 20 августа 1971 г. № 1472

**ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В СБОРНИК  
(по порядку номеров)**

| Норма стандартов | Стр. | Норма стандартов | Стр. |
|------------------|------|------------------|------|
| 5.48—67          | 147  | 4495—65          | 9    |
| 5.49—67          | 124  | 4771—60          | 105  |
| 5.50—67          | 129  | 4937—60          | 112  |
| 5.115—69         | 153  | 5717—70          | 449  |
| 5.116—69         | 159  | 5867—69          | 247  |
| 5.117—69         | 166  | 5958—70          | 410  |
| 5.118—69         | 195  | 5981—71          | 431  |
| 5.349—70         | 189  | 6822—67          | 50   |
| 5.838—71         | 134  | 7616—55          | 56   |
| 5.974—71         | 172  | 7770—55          | 82   |
| 5.1030—71        | 141  | 8218—56          | 215  |
| 5.1031—71        | 182  | 8764—58          | 298  |
| 5.1048—71        | 177  | 8777—67          | 397  |
| 37—55            | 36   | 9220—59          | 76   |
| 718—54           | 116  | 9225—68          | 277  |
| 719—54           | 120  | 9525—60          | 427  |
| 1341—60          | 420  | 9873—61          | 19   |
| 1349—58          | 27   | 9874—61          | 23   |
| 1923—60          | 109  | 10131—68         | 383  |
| 1962—66          | 327  | 10382—63         | 32   |
| 1963—51          | 333  | 10970—64         | 14   |
| 1964—66          | 322  | 11041—64         | 87   |
| 2903—55          | 100  | 11811—66         | 469  |
| 3622—68          | 200  | 12860—67         | 45   |
| 3623—56          | 227  | 13057—67         | 93   |
| 3624—67          | 234  | 13277—67         | 3    |
| 3625—71          | 222  | 13361—67         | 374  |
| 3626—47          | 240  | 13515—68         | 393  |
| 3627—57          | 271  | 13534—68         | 476  |
| 3628—47          | 258  | 13928—68         | 217  |
| 3629—47          | 254  | 15844—70         | 352  |
| 3974—63          | 371  | 17164—71         | 399  |

## СОДЕРЖАНИЕ

### I. Молоко, молочные продукты и консервы молочные

|  |     |
|--|-----|
| ГОСТ 13277—67 Молоко коровье пастеризованное . . . . .   | 3   |
| ГОСТ 4495—65 Молоко коровье цельное сухое . . . . .  | 9   |
| ГОСТ 10970—64 Молоко коровье сухое обезжиренное. Технические требования . . . . .                                | 14  |
| ГОСТ 9873—61 Молоко сухое для детей грудного возраста. Технические требования . . . . .                          | 19  |
| ГОСТ 9874—61 Молоко сухое полужирное для детского питания. Технические требования . . . . .                      | 23  |
| ГОСТ 1349—58 Сливки сухие и сливки сухие с сахаром . . . . .   | 27  |
| ГОСТ 10382—63 Молочнокислые сухие продукты . . . . .   | 32  |
| ГОСТ 37—55 Масло коровье . . . . .   | 36  |
| ГОСТ 12860—67 Масло вологодское . . . . .  | 45  |
| ГОСТ 6822—67 Масло шоколадное . . . . .  | 50  |
| ГОСТ 7616—55 Сыры сырчужные твердые . . . . .  | 56  |
| ГОСТ 9220—59 Сыры терочные . . . . .   | 76  |
| ГОСТ 7770—55 Сыр зеленый . . . . .   | 82  |
| ГОСТ 11041—64 Сыр российский. Технические требования . . . . .   | 87  |
| ГОСТ 13057—67 Сыр эстонский . . . . .  | 93  |
| ГОСТ 2903—55 Молоко цельное сгущенное с сахаром . . . . .  | 100 |
| ГОСТ 4771—60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические требования . . . . .            | 105 |
| ГОСТ 1923—60 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические требования . . . . .      | 109 |
| ГОСТ 4937—60 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические требования . . . . .                     | 112 |
| ГОСТ 718—54 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром . . . . .                                    | 116 |
| ГОСТ 719—54 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром . . . . .                         | 120 |
| ГОСТ 5.49—67 Молоко коровье цельное сухое. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .               | 124 |
| ГОСТ 5.50—67 Молоко коровье цельное сгущенное с сахаром. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . . | 129 |
| ГОСТ 5.838—71 Масло вологодское. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                         | 134 |
| ГОСТ 5.1030—71 Масло сливочное. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                          | 141 |

|                |  |     |
|----------------|--|-----|
| ГОСТ 5.48—67   | Сыр российский. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                                | 147 |
| ГОСТ 5.115—69  | Сыр костромской. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                               | 153 |
| ГОСТ 5.116—69  | Сыры голландские. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                              | 159 |
| ГОСТ 5.117—69  | Сыр литовский тминный. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                         | 166 |
| ГОСТ 5.974—71  | Сыр рокфор. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                                    | 172 |
| ГОСТ 5.1048—71 | Сыр «Нямунас». Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                                 | 177 |
| ГОСТ 5.1031—71 | Сыры плавленые. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                                | 182 |
| ГОСТ 5.349—70  | Сыр сливочный плавленый «Янтарь» («Дзинтарс»). Требования к качеству аттестованной продукции . . . . . | 189 |
| ГОСТ 5.118—69  | Сыр творожный сущеный. Требования к качеству аттестованной продукции . . . . .                         | 195 |

## II. Методы испытаний

|               |  |     |
|---------------|--|-----|
| ГОСТ 3622—68  | Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию . . . . .                   | 200 |
| ГОСТ 8218—56  | Молоко. Метод определения чистоты . . . . .  | 215 |
| ГОСТ 13928—68 | Молоко и сливки заготовляемые. Отбор проб и подготовка их к испытанию . . . . .                | 217 |
| ГОСТ 3625—71  | Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности . . . . .                             | 222 |
| ГОСТ 3623—56  | Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации . . . . .                          | 227 |
| ГОСТ 3624—67  | Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности . . . . .                           | 234 |
| ГОСТ 3626—47  | Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества . . . . .    | 240 |
| ГОСТ 5867—69  | Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира . . . . .                       | 247 |
| ГОСТ 3629—47  | Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя) . . . . .                    | 254 |
| ГОСТ 3628—47  | Молочные продукты. Методы определения содержания сахара . . . . .                              | 258 |
| ГОСТ 3627—57  | Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли) . . . . . | 271 |
| ГОСТ 9225—68  | Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования . . . . .                  | 277 |
| ГОСТ 8764—58  | Консервы молочные. Методы испытаний . . . . .  | 298 |
| ГОСТ 1964—66  | Жиромеры для обезжиренного молока и маложирных молочных продуктов . . . . .                    | 322 |
| ГОСТ 1962—66  | Жиромеры для молока и молочных продуктов . . . . .   | 327 |
| ГОСТ 1963—51  | Жиромер для сливок . . . . .   | 333 |

|               |  |     |
|---------------|--|-----|
| ГОСТ 17164—71 | Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока . . . . . | 339 |
|---------------|--|-----|

### III. Тара

|               |   |     |
|---------------|---|-----|
| ГОСТ 15844—70 | Тара стеклянная для молока и молочных продуктов . . . . .                                   | 352 |
| ГОСТ 3974—63  | Консервированная молочная продукция в негерметической таре. Упаковка и маркировка . . . . . | 371 |
| ГОСТ 13361—67 | Ящики дощатые неразборные для мясной, молочной и птицеводческой продукции . . . . .         | 374 |
| ГОСТ 10131—68 | Ящики фанерные для продовольственных товаров и спичек . . . . .                             | 383 |
| ГОСТ 13515—68 | Ящики картонные для сливочного масла и маргарина . . . . .                                  | 393 |
| ГОСТ 8777—67  | Бочки деревянные заливные и сухотарные . . . . .  | 397 |
| ГОСТ 5958—70  | Бочки фанерно-штампованные . . . . .  | 410 |
| ГОСТ 1341—60  | Пергамент растительный . . . . .  | 420 |
| ГОСТ 9525—60  | Барабаны деревянные для сыров . . . . .   | 427 |
| ГОСТ 5981—71  | Банки металлические для консервов . . . . .   | 431 |
| ГОСТ 5717—70  | Тара стеклянная для консервов . . . . .   | 449 |
| ГОСТ 11811—66 | Консервированная молочная продукция в металлической и картонно-металлической таре . . . . . | 469 |
| ГОСТ 13534—68 | Консервы мясные и мясорастительные. Расфасовка, упаковка и маркировка . . . . .             | 476 |

---

## **МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ**

**Редактор *В. С. Бабкина***

**Обложка художника *Н. А. Савенко***

**Технический редактор *А. Д. Тараскина***

**Корректор *И. Л. Хиниц***

---

**Сдано в наб. 15/II 1972 г.**

**Бумага типографская № 2  
Изд. № 3015/02**

**Подп. в печ. 16/VI 1972 г.**

**30,5 п. л. 28,20 уч.-изд. л.**

**Формат 60×90<sup>1</sup>/16**

**Тираж 50000  
Цена в переплете 1 р. 53 к.**

---

**Издательство стандартов. Москва, Д-22 Новопресненский пер., 3**

---

**Великолукская городская типография Псковского областного управления по печати,  
г. Великие Луки, Половская, 13. Зак. 478**