



# 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 СЛИВОЧНЫЙ ПЛАВЛЕНЫЙ  
«ЯНТАРЬ» («ДЗИНТАРС»)

Требования к качеству  
аттестованной продукции

Cream processed cheese «Amber».  
Quality requirements for certified products



ГОСТ

5.349—70\*

---

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 16/1 1970 г. № 70 срок введения установлен

с 1/II 1970 г.

Настоящий стандарт распространяется на плавленый сливочный сыр «Янтарь» («Дзинтарс»), которому в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

#### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сыр должен изготавляться по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным Министерством мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для изготовления сыра применяют следующее сырье и вспомогательные материалы:

сыры крупные сырчужные (советский, алтайский, швейцарский) по ГОСТ 7616—55 высшего сорта и российский сыр по ГОСТ 11041—64;

сыры мелкие сырчужные (голландский, ярославский, костромской) по ГОСТ 7616—55 высшего сорта;

масло коровье сливочное по ГОСТ 37—55 высшего сорта;

сыр для плавления ускоренного созревания;

сливки из коровьего молока 35%-ной жирности;

молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495—65 высшего сорта;

молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970—64;

соли-плавители:  
 натрий лимоннокислый трехзамещенный по ГОСТ 3161—57,  
 ч. д. а.;  
 натрий двууглекислый по ГОСТ 2156—68;  
 натрий фосфорнокислый двухзамещенный по ГОСТ 4172—66,  
 х. ч.  
 кальций углекислый по ГОСТ 4530—66;  
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—68;  
 кислоту лимонную по ГОСТ 908—70;  
 кислоту сорбиновую по техническим условиям поставщика;  
 полимерные пленки и фольгу, разрешенные Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР.

Сыре, материалы и реактивы, применяемые для выработки сыра «Янтарь», должны соответствовать требованиям действующих стандартов или технических условий, утвержденных в установленном порядке.

1.3. По органолептическим показателям плавленый сливочный сыр «Янтарь» должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименования показателей | Характеристика                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид              | Коробочки с сыром должны быть закрыты крышкой или герметично запаяны фольгой. После удаления покрытия поверхность сыра должна быть ровная, не подсохшая, глянцевая. На поверхности сыра допускается фигурный оттиск. |
| Запах и вкус             | Хорошо выраженный сырный, слегка пряный с привкусом пастеризации                                                                                                                                                     |
| Консистенция             | Нежная, мажущаяся однородная по всей массе                                                                                                                                                                           |
| Цвет теста               | От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе                                                                                                                                                              |

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

1.4. По химическим показателям плавленый сыр «Янтарь» должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименования показателей                        | Нормы | Методы испытаний |
|-------------------------------------------------|-------|------------------|
| Содержание жира в сухом веществе, в %, не менее | 60,0  | По ГОСТ 5867—69  |
| Содержание влаги в %, не более                  | 52,0  | По ГОСТ 3626—47  |
| Содержание соли в %, не более                   | 1,2   | По ГОСТ 3627—57  |

Примечание. Допускается отклонение в содержании жира в сухом веществе  $\pm 1\%$ .

1.5. Сыр «Янтарь» должен быть принят отделом технического контроля (лабораторией) или технологом (экспертом) предприятия-изготовителя.

1.6. Изготовитель должен гарантировать соответствие качества выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию плавленого сыра документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки качества сыра, а также соответствие тары, упаковки и маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний, указанные в п. 1.4 настоящего стандарта.

2.2. Оценку органолептических показателей качества сыра производят в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

| Наименования показателей | Высшая оценка в баллах |
|--------------------------|------------------------|
| Внешний вид              | 3                      |
| Запах и вкус             | 15                     |
| Консистенция             | 9                      |
| Цвет теста               | 3                      |

2.3. Каждый из указанных показателей оценивают в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с табл. 4, после чего результаты оценки суммируют.

Таблица 4

| Наименования и характеристика показателей                                                                 | Скидка в баллах | Пределы для оценки качества сыра, представляемого на аттестацию, в баллах |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид                                                                                               | —               | 3                                                                         |
| Вкус и запах:<br>хорошо выраженный сырный, слегка пряный вкус с хорошо выраженным привкусом пастеризации  | —               | 15                                                                        |
| слабо выраженный сырный вкус с привкусом пастеризации                                                     | 1—2             | 14—13                                                                     |
| Консистенция:<br>нежная, мажущаяся, однородная по всей массе                                              | —               | 9                                                                         |
| нежная, пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе с наличием небольшого количества воздушных пустот | 1               | 8                                                                         |
| Цвет теста                                                                                                | —               | 3                                                                         |

2.4. Сумма балльной оценки органолептических показателей должна быть не ниже 27 баллов.

2.5. Периодическую оценку органолептических показателей качества продукции производят Дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности союзной республики не реже одного раза в квартал и Центральная дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности СССР не реже одного раза в полугодие.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

### 3. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Плавленый сливочный сыр «Янтарь» должен быть расфасован в стаканчики или коробочки из полимерных материалов. Стаканчики должны быть закрыты крышками, а коробочки герметично укупорены фольгой.

Масса (вес) нетто единицы расфасовки 50, 100, 250 г.

Отклонение в массе (весе) сыра  $\pm 2\%$ .

3.2. Коробочки с расфасованным сыром должны быть упакованы в ящики дощатые, фанерные или пластмассовые.

Масса (вес) нетто ящика не должна превышать 20 кг.

3.3. Ящики, применяемые для упаковки сыра, должны быть чистые, сухие, без плесени и постороннего запаха, выстланые внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273—57.

3.4. Каждый горизонтальный ряд коробочек в ящике должен быть переложен картонными или плотными бумажными прокладками.

3.5. На каждой коробочке должны быть указаны:

- а) наименование предприятия-изготовителя;
- б) наименование сыра;
- в) содержание жира в сухом веществе;
- г) масса (вес) нетто;
- д) розничная цена за единицу расфасовки;
- е) дата выработки;
- ж) номер настоящего стандарта.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

3.6. На каждый ящик с торцовой стороны наклеивают этикетку с указанием:

- а) наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности;
- б) наименование сыра;
- в) содержание жира в сухом веществе;
- г) массы (веса) нетто;

- д) количества единиц расфасовки в ящике;
- е) номера места;
- ж) даты выработки;
- з) номера упаковщика;
- и) номера настоящего стандарта.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 9 1971 г.).

3.7. На каждую единицу расфасовки, этикетку, наклеиваемую на ящик, и товаросопроводительные документы должен наноситься Государственный знак качества по ГОСТ 1.9—67.

3.8. Температура сыра, выпускаемого с предприятия-изготовителя, должна быть не выше 10°С.

3.9. Плавленый сыр «Янтарь» хранят на складах, торговых базах и холодильниках в ящиках, уложенных штабелями по высоте не более 1,8 м (для картонных ящиков — не более 1,2 м).

3.10. Укладывают ящики с сыром в штабеля на расстоянии от стен и охлаждающих батарей не менее чем на 0,4 м.

Между штабелями оставляют проход шириной 0,8—1,0 м.

Нижние ряды ящиков укладывают на подтоварники и поддоны.

3.11. Плавленый сыр «Янтарь» хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении (камере) с воздушным или батарейным охлаждением, при температуре от минус 1 до плюс 5°С и относительной влажности 85—87%.

Срок хранения сыра при указанных условиях не более 10 дней.

3.12. Хранить сыр совместно с другими продуктами (рыбой, овощами, фруктами и т. д.) не допускается.

3.13. Транспортируют плавленый сыр «Янтарь» всеми видами транспорта с соблюдением санитарных требований. При перевозке сыра в открытых автомашинах ящики с сыром укрывают брезентом или заменяющим его материалом.

Перевозить сыр совместно с другими продуктами, имеющими запахи, а также использовать транспортные средства без предварительной их обработки (мойки, дезинфекции) не допускается.

3.14. Перевозят сыр по железной дороге в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не выше 8°С.

3.15. В вагонах ящики с сыром укладывают штабелями на расстоянии 15—20 см от торцевых стенок вагона. При комбинированной загрузке ящики из картона должны быть уложены в верхние ряды.

---

#### Замена

---

ГОСТ 908—70 введен взамен ГОСТ 908—41.  
ГОСТ 4530—66 введен взамен ГОСТ 4530—48.

---

**РАЗРАБОТАН** Министерством мясной и молочной промышленности  
Латвийской ССР

Зам. министра Саутс Т. В.

Директор Рижского молочного комбината Рава Я. Я.

Начальник отдела стандартизации ПКБ Цаценкин П. Т.

**ВНЕСЕН** Министерством мясной и молочной промышленности  
СССР

Член Коллегии Граф В. А.

**ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ** Отделом продовольственных товаров Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Начальник отдела Абрамов М. Н.

Ст. инженер Николаева А. В.

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

Начальник отдела Ступин А. С.

Ст. инженер Чаева К. А.

**УТВЕРЖДЕН** Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27 ноября 1969 г. (протокол № 177)

Председатель Научно-технической комиссии зам. председателя Комитета Милованов А. П.

Члены комиссии — Ушаков В. П., Гаркаленко К. И., Морозов А. П., Белова Е. М., Абрамов М. Н.

**ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 16 января 1970 г. № 70

**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>/<sub>16</sub>**

**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, Полевская, 13. Зак. 478**