ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ СБОРНИК

МОЛОКО

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ
СОЮЗА ССР

МОЛОКО,
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва — 1972

УДК 637.1/.3(083.74)

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».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЫРЫ ГОЛЛАНДСКИЕ

Требования к качеству аттестованной продукции

Dutch cheese. Requirements to the quality of the certified production

ГОСТ 5.116—69*

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 29/I 1969 г. № 134 срок введения установлен с 1/I 1969 г.

Настоящий стандарт распространяется на голландские сыры, которым в установленном порядке присвоен Государственный знак качества.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1а. АССОРТИМЕНТ

1а.1. Голландский сыр «Лилипут» должен быть с равномерной осадкой и иметь шаровидную форму: диаметр 7—8 *см*; высота 7—8 *см*; вес 0,4—0,5 *кг*.

1а.2. Голландский сыр брусковый большой должен иметь форму прямоугольного бруска: длина 28—30 *см*; ширина 14—15 *см*; высота 10—12 *см*; вес 4,5—6 *кг*.

1а.3. Голландский сыр брусковый большой, созревающий в полимерной пленке, должен иметь форму прямоугольного бруска: длина 28—30 *см*; ширина 14—15 *см*; высота 10—12 *см*; вес 4,5—6 *кг*; или форму трапеции: высота 9—12 *см*; длина торцовых сторон 14—15 *см* и 12,5—14 *см*; разница в длине верхней и нижней плоскости не более 1 *см*.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

1а.4. Голландский круглый сыр должен быть с равномерной осадкой и иметь шаровидную форму: диаметр 13—15 *см*; высота 10—16 *см*; вес 2—2,5 *кг*.

(**Введен дополнительно** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сыры голландские вырабатываются по технологическим инструкциям, утвержденным Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Министерством здравоохранения СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1.2. Для выработки голландских сыров применяют следующее сырье и материалы:

молоко коровье, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия. Не допускается на выработку сыра молоко, полученное от животных, больных бруцеллезом, ящуром и туберкулезом;

сычужный порошок или пепсин;

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

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

селитру пищевую;

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

составы для покрытия поверхности сыров, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

бактериальную закваску, приготовленную из сухой или жидкой культуры молочнокислых бактерий по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке;

биопрепарат:

гидролизованную закваску;

газовлагонепроницаемые пленки (ПЦ2, Саран), разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1.3. (**Отменен.** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1.4. (**Отменен.** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1.5. По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы для сыров				Методы испытаний
	голландский «Лилипут»	голландский брусковый большой	голландский круглый	голландский брусковый большой, созревающий в полимерной пленке	
Содержание жира в сухом веществе в %, не менее	50	45	50	45	по ГОСТ 5867—69
Содержание влаги в %, не более	43	43	43	44	по ГОСТ 3626—47
Содержание поваренной соли в %	2,0—3,5	1,5—3,0	1,5—3,0	1,5—3,0	по ГОСТ 3627—57

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

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

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

1.7. По органолептическим показателям сыры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика			
	голландский «Лилипут»	голландский брусковый большой	голландский круглый	голландский брусковый большой, созревающий в полимерной пленке
Внешний вид	Корка ровная, тонкая без повреждений, и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновой смесью. Парафиновую смесь допускается окрашивать в красный цвет			Пленка плотно прилегает к сыру. Поверхность сыра чистая
Вкус и запах	Чистый выраженный вкус и аромат, присущий данному виду сыра с наличием остроты и легкой кисловатости			
Консистенция	Тесто пластичное, слегка ломкое при изгибе			
Цвет теста	От белого до слабо-желтого, равномерный по всей массе			
Рисунок	На разрезе сыры имеют рисунок, состоящий из глазков круглой, слегка сплюснутой или угловатой формы			

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

1.8. Голландский сыр «Лилипут» должен выпускаться для реализации в возрасте не менее 35 дней, голландский брусковый большой и голландский круглый — не менее 45 дней.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

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

Таблица 3

Наименования 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

Примечание. К реализации не допускаются сыры с нарушением герметичности пленки и с развитием на поверхности сыра под пленкой плесени или другой микрофлоры.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

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

Периодическую оценку органолептических показателей качества производит Центральная дегустационная комиссия Министерства мясной и молочной промышленности СССР не менее одного раза в полугодие.

1.11. Сыр должен быть принят и оценен техническим контролем (лабораторией) или технологом предприятия-изготовителя. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

Срок действия качественного удостоверения в летнее время (с 1/V до 1/XI) не более 30 дней, в остальное время года — не более 50 дней.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества голландских сыров, а также соответствия тары, упаковки и маркировки

требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 3622—68 и методы испытаний, указанные в п. 1.5.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

2.2. Остаточные количества химических средств защиты, применяемых в сельском хозяйстве, определяют по действующим методикам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от этой же партии сыра.

Результаты повторных испытаний являются окончательными.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой головке голландских сыров, а для «Лилипута» на этикетке должны быть нанесены следующие данные:

дата изготовления (число и месяц);

содержание жира в сухом веществе сыра в процентах;

номер предприятия-изготовителя;

сокращенное наименование края, области, республики, в которых находится предприятие-изготовитель (согласно утвержденным условным обозначениям);

Государственный знак качества.

Кроме указанной маркировки допускается на голландские брусковые сыры наносить этикетки, образцы которых утверждаются в установленном порядке. В этом случае Государственный знак качества наносят на этикетку.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

3.2. Сыр упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13361—67. Перед упаковкой его завертывают в подпергамент по ГОСТ 1760—68, целлофан или полимерные пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

3.3. На торцовой стороне ящика или на этикетках прочной несмывающейся краской при помощи трафарета должен быть нанесен штамп, в котором указывают:

номер предприятия-изготовителя, базы или холодильника;

наименование сыра;

порядковый номер места;

вес нетто, брутто, тары и количество упакованных сыров;

прейскурантный номер тары;

номер настоящего стандарта;

Государственный знак качества.

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

3.5. Зрелый сыр хранят на производственных базах при температуре от 8 до 12° С и относительной влажности 85—87%; на складах, торговых базах и в холодильниках в местах потребления при температуре не ниже 2 и не выше 10° С и относительной влажности не выше 87%.

Срок хранения голландских сыров на холодильниках и базах должен быть не более двух месяцев.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 6 1971 г.).

3.6. Хранить сыр совместно с другими продуктами (рыбой, копченостями, луком, фруктами) не допускается.

3.7. При перевозке сыра по железной дороге в изотермических вагонах или водным транспортом температура должна быть не ниже 2 и не выше 8° С.

Замена

ГОСТ 450—70 введен взамен ГОСТ 450—58.
ГОСТ 5867—69 введен взамен ГОСТ 5867—51.

РАЗРАБОТАН Юрбаркским маслосырзаводом Каунасского молочного комбината

Директор **Гибас И. П.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии **Бируля Е. Г.**

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

Начальник отдела **Абрамов М. Н.**
Ст. инженер **Марочкина М. В.**

Управлением аттестации продукции Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР

Начальник управления член Комитета **Разумов Н. А.**

Отделом продовольственных товаров Всесоюзного научно-исследовательского института стандартизации (ВНИИС)

Начальник отдела **Ступин А. С.**
Ст. инженер **Лысоконь Е. Н.**

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 20 ноября 1968 года (протокол № 144)

Зам. председателя Научно-технической комиссии член Комитета **Богатов А. В.**
Члены комиссии — **Антоновский А. И., Данилова В. С.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 29/I 1969 г. № 134

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 сычужные 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 сушеный. 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. Подп. в печ. 16/VI 1972 г. Формат 60×90¹/₁₆
Бумага типографская № 2 30,5 п. л. 28,20 уч.-изд. л. Тираж 50000
Изд. № 3015/02 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