

СССР Всесоюзный комитет стандартов при Совнарком СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 2903-45
	Консервы молочные. Молоко цельное, сгущенное с сахаром	Взамен ОСТ НКММП 58 Пищевая промышленность Н 17

Настоящий стандарт распространяется на молоко сгущенное с сахаром, получаемое из свежего цельного пастеризованного коровьего молока путем выпаривания из него определенного количества воды и консервируемого добавлением свекловичного или тростникового сахара.

I. Сырье и материалы

1. Для приготовления молока цельного сгущенного с сахаром применяют следующее сырье и материалы:

а) молоко коровье,

б) сахар свекловичный или тростниковый — песок или рафинад.

2. Молоко, предназначенное для производства консервов, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°Т.

3. Не допускается для производства консервов молоко, полученное от коров в течение первых 7 дней после отела (молозиво).

4. Качество сахара должно отвечать требованиям действующих стандартов на сахар-песок ГОСТ 21-40 и сахар-рафинад ГОСТ 22-40.

II. Технические условия

5. Молоко цельное сгущенное с сахаром вырабатывается по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих санитарных правил.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышлен- ности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 3 июня 1945 г.	Срок введения 1 января 1946 г.
---	--	-----------------------------------

6. По физико-химическим показателям молоко цельное сгущенное с сахаром должно соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Влаги (в %) не более	26,5
Сахар (сахароза) (в %) не менее	43,5
Общее количество сухих веществ молока (в %)	
не менее	28,5
в том числе жира (в %) не менее	8,5
Кислотность (в°Т) не более	48
Содержание солей свинца	Не допускается
Содержание солей олова в пересчете на олово не более	100 мг на 1 кг
Содержание солей меди в пересчете на медь не более	5 . . . 1 .
Механическая загрязненность по эталону, утвержденному для коровьего молока	Не ниже II группы

7. При изготовлении сгущенного молока с сахаром не допускается применение никаких консервирующих веществ, кроме сахара (сахароза).

8. При определении органолептических показателей (вкуса, запаха, консистенции и цвета сгущенного молока) необходимо руководствоваться следующими требованиями, отклонение от которых влечет за собой снижение баллов в соответствии с таблицей балльной оценки (п. 14).

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, чистый, с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов
Консистенция при 15—20°С	Вязкая в такой степени, чтобы молоко легко стекало со шпателя, однородная во всей массе, без наличия осязаемых языком кристаллов молочного сахара
Цвет	Белый, с легким кремовым или синеватым оттенком, однородный во всей массе

III. Оценка качества, сортировка и паспортизация

9. Оценку качества сгущенного молока производит непосредственно на заводах Государственная молочная инспекция по качеству по каждой отдельной варке, перед выпуском консервов с предприятия. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

10. Оценка качества консервов производится по физико-химическим, органолептическим и бактериологическим показателям, а установление сортности производится по органолептическим и бактериологическим показателям по стобальной системе; для

каждой группы показателей устанавливается следующее количество баллов:

Показатели	Количество баллов
Вкус и запах	60
Консистенция	35
Цвет	5
Итого	100

11. Каждый из указанных в п. 10 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов, в соответствии с таблицей балльной оценки (см. п. 14), после чего результаты оценки суммируются.

12. В зависимости от окончательной балльной оценки и количества бактерий молоко цельное сгущенное с сахаром подразделяется на два сорта: высший, первый.

Название сорта	Общая оценка в баллах	Оценка по вкусу и запаху в баллах не менее	Общее количество бактерий в 1 г продукта не более	Бактерии кишечной палочки (Bact. coli commune)
Высший . . .	100—90	56	50 тыс.	При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки, по 1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке
Первый . . .	89—76	45	225 тыс.	При посеве на среду Булира в три параллельные пробирки, по 0,1 г продукта в каждую, кишечная палочка допускается не более чем в одной пробирке

13. Молоко цельное сгущенное с сахаром не должно содержать патогенных микробов.

14. Таблица балльной оценки:

№ п/п.	Показатели	Скидка	Балльная оценка
	а) Вкус и запах (60 баллов)		
1	Сладкий, чистый с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов	0	60

Продолжение

№ п.п.	Показатели	Скидка	Балльная оценка
2	Слабо выраженный вкус молока	1—4	59—56
3	Невыраженный вкус молока	5—7	55—53
4	Нечистый неопределенный привкус и запах . .	8—15	52—45
5	Привкус и легкий запах дерева (в продукции, расфасованной в бочковую тару.)	11—17	49—43
6	Кормовой привкус	10—20	50—40
7	Салистый привкус	13—25	47—35
8	Привкус стародойного молока	13—25	47—35
9	Дымный, пригорелый	14—25	46—35
10	Посудный, хлывный	15—25	45—35

Примечание. Молоко цельное сгущенное с сахаром, имеющее затхлый, плесневелый, дрожжевой, щиплющий, прогорклый, тухлый, сырнй привкус и запах, а также бомбаж, относится к браку и в продажу для непосредственного потребления не допускается.

б) Консистенция (35 баллов)			
11	При 15—20°С—однородная, вязкая (молоко легко стекает со шпателя)	0	35
12	Излишне вязкая	1—2	34—33
13	Слабо мучнистая	3—5	32—30
14	Мучнистая	6—7	29—28
15	Песчанистая	9—15	26—20
16	Осадок на дне банки	6—7	29—28
17	Единичные крупные кристаллы сахара	10—15	25—20
18	Плотная пастообразная (загустевшая)	15—20	20—15
в) Цвет (5 баллов)			
19	Белый с легким кремовым или синеватым оттенком, однородный	0	5
20	Наличие коричневого или буроватого оттенка .	3—5	2—0

Примечания: 1. Органолептические показатели определяются в сгущенном молоке с сахаром при температуре продукта 15—20°С.

2. Определение вкуса и запаха сгущенного молока с сахаром в разведенном состоянии производится в качестве контрольного способа при проверке правильности установления этих показателей в неразведенном продукте.

3. При наличии во вкусе и запахе двух или более пороков скидка баллов производится по наиболее обесценивающему пороку, с дополнительным снижением в два балла за сопутствующие пороки.

15. Каждая отгружаемая со склада производства партия консервов сопровождается сертификатом, выданным Государственной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выданным

заводской лабораторией. В сертификате или удостоверении о качестве указываются:

- а) наименование завода-изготовителя;
- б) дата и номер сертификата;
- в) номер варки, дата выработки и сорт консервов;
- г) органолептическая оценка, данные анализа по жиру, влаге, сахару и кислотности по каждой варке;
- д) количество ящиков или бочек с указанием емкости бочек или банок по каждой варке отдельно.

Примечание. К сертификату или удостоверению о качестве должна быть приложена справка лаборатории с данными физико-химических и бактериологических анализов.

IV. Расфасовка, упаковка и маркировка

16. Расфасовку, упаковку и маркировку молочных консервов производят в соответствии с требованиями ГОСТ В-1506-42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции». Расфасовка молока сгущенного производится в жестяные банки и бочки; размеры и качество бочек должны соответствовать требованиям ОСТ НКЛес 307 «Бочки деревянные под сгущенное молоко».

V. Правила приемки и методы испытаний

17. Под отдельной партией понимаются консервы в однородной упаковке (жестяной или деревянной), выработанные одним заводом, оформленные одним сертификатом и предъявленные к одновременной качественной оценке или для сдачи-приемки.

18. Приемка консервов грузополучателем производится по сертификату или удостоверению о качестве.

Отпуск консервов с холодильника или базы потребителю производится по накладной или фактуре, в которой указывается номер и дата сертификата или удостоверение о качестве.

19. При приемке молочных консервов проверяется целостность упаковки.

В случае наличия фактов, вызывающих сомнение в соответствии консервов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, по выбору приемщика, производится отбор проб для органолептического и лабораторного исследования по варке, вызвавшей сомнение.

20. Порядок отбора проб и испытания молока цельного сгущенного с сахаром — по ОСТ НКММПЗ.