

| СССР  | ВРЕМЕННЫЕ<br>ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ | ВТУ 64                              |
|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| Народный комиссариат<br>мясной и молочной<br>промышленности | Сливки сгущенные<br>с сахаром    | Молочноконсервная<br>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.