

| | | |
|--|--|---|
| СССР — Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркомѐ СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 1349-41 |
| | Сливки сухие и сливки сухие с сахаром | Взамен ВТУ НКММП 61 Пищевая промышленность Н 17 |

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на сливки сухие и сливки сухие с сахаром, полученные путем высушивания сзезжих пастеризованных сливок и коровьего молока, без прибавления или с прибавлением к ним сахара.

II. Сырье

2. Для производства сухих сливок и сухих сливок с сахаром применяют следующее сырье: а) сливки из коровьего молока, б) молоко коровье, в) сахар свекловичный (песок или рафинад).

3. Молоко, предназначенное для сепарирования с целью получения сливок и для нормализации сливок, должно быть свежим, доброкачественным, без посторонних привкусов и запахов, нормальной консистенции и цвета, с кислотностью не более 20°Т. Для сепарирования и нормализации не допускается молоко, полученное в течение 7 дней после отела (молозиво).

4. К сливкам и молоку, предназначенным для высушивания, не допускается прибавление каких-либо химических или консервирующих веществ, кроме свекловичного сахара, соответствующего требованиям действующих стандартов.

III. Классификация

5. Сливки сухие, в зависимости от состава и качества, подразделяют на: а) сливки сухие и сливки сухие с сахаром, б) высший и первый сорта.

IV. Технические условия

6. Выработку сливок сухих и сливок сухих с сахаром производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарных и санитарных правил.

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 31 декабря 1941 г. | Срок введения 1 апреля 1942 г. |
|---|--|--------------------------------|

7. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям сливки сухие и сливки сухие с сахаром должны соответствовать следующим требованиям:

| Показатели | Характеристика | | | |
|---|--|-------------|------------------------|-------------|
| | сливки сухие | | сливки сухие с сахаром | |
| | высший сорт | первый сорт | высший сорт | первый сорт |
| 1. Цвет | Белый с кремовым оттенком; допускается наличие отдельных пожелтевших крупинок | | | |
| 2. Консистенция | Мелкий сухой порошок с крупинками сахара; допускается наличие легко рассыпающихся комочков | | | |
| 3. Запах и вкус | Чистые, свойственные пастеризованным сливкам или пастеризованным сливкам с сахаром, без постороннего привкуса и запаха | | | |
| Содержание влаги (в %) не более | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Содержание жира (в %) не менее | 42 | 42 | 44 | 44 |
| Содержание свекловичного сахара (в %) не менее | — | — | 10 | 10 |
| Кислотность сухих сливок, восстановленных до содержания 14-17 % | | | | |
| Суших веществ (в °Т) не более . . | 19 | 20 | 19 | 21 |
| Содержание солей свинца | не допускается | | | |
| Содержание солей олова в пересчете на олово не более | 100 мг на 1 кг продукта | | | |
| Содержание солей меди в пересчете на медь не более | 8 . . 1 . . | | | |

Примечание. Содержание влаги в сливках сухих и в сливках сухих с сахаром в герметической упаковке должно быть не более 4%.

8. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром не должны содержать патогенных микробов.

Общее количество микробов в 1 г сливок сухих и сливок сухих с сахаром не должно превышать 50 тыс. для высшего сорта и 300 тыс. для первого сорта.

V. Оценка качества

9. Оценку качества сливок сухих и сливок сухих с сахаром для установления их сортности производит Государственная молочная инспекция по качеству.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

Оценку качества производят по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

10. Оценку по органолептическим показателям производят по столбальной системе в соответствии со следующей таблицей:

| Показатели | Количество баллов |
|------------------------|-------------------|
| Цвет | 5 |
| Консистенция | 30 |
| Запах и вкус | 65 |
| Итого | 100 |

Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки сливок сухих и сливок сухих с сахаром, после чего результаты оценки суммируют.

11. Таблица балльной оценки сливок сухих и сливок сухих с сахаром:

| Показатели | Скидка баллов |
|---|---------------|
| Ц в е т (5 баллов) | |
| 1. Белый с кремовым оттенком, с наличием отдельных пожелтевших крупинок | 0 |
| 2. Наличие отдельных пригорелых крупинок | 2—3 |
| К о н с и с т е н ц и я (30 баллов) | |
| 3. Мелкий сухой порошок с крупинками сахара, с небольшим количеством легко рассыпающихся комочков . . . | 0 |
| 4. Комковато-рыхлая | 3—4 |
| 5. Комковато-плотная | 8—12 |
| З а п а х и в к у с (65 баллов) | |
| 6. Чистые, свойственные пастеризованным сливкам или пастеризованным сливкам с сахаром, без постороннего привкуса и запаха | 0 |
| 7. Запах и вкус перепастеризованных сливок в восстановленных сухих сливках и сухих сливках с сахаром . . . | 3—7 |
| 8. Привкус оплавленного молочного жира | 4—8 |
| 9. Слабый кормовой привкус | 6—10 |
| 10. салостный запах и привкус | 9—15 |
| 11. Запах и вкус несвежих, лежалых сухих сливок и сухих сливок с сахаром (нечистый, затхлый) | 10—20 |
| 12. Пригорелый, дымный | 12—20 |

12. При наличии в запахе и вкусе двух или более пороков скидку баллов производят по наиболее обесценивающему пороку.

13. В зависимости от физико-химических и бактериологических показателей сливки сухие и сливки сухие с сахаром по результа-

там оценки органолептических показателей относят к высшему или первому сорту согласно следующей таблице:

| С о р т а | Общая балльная оценка | Оценка по запаху и вкусу не менее |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Высший | 100—90 | 60 |
| Первый | 89—80 | 50 |

VI. Расфасовка, упаковка и маркировка

14. Расфасовку, упаковку и маркировку сливок сухих и сливок сухих с сахаром производят в соответствии с требованиями ОСТ НКПП 508 «Расфасовка, упаковка, маркировка консервной и плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и бочковая тара)» применительно к сухому молоку.

VII. Правила приемки

15. Под однородной партией понимается партия, предназначенная к одновременной сдаче, приемке или осмотру, состоящая из продукта одного вида и сорта, изготовленного одним заводом.

16. Каждая отгружаемая со склада производства партия продукта сопровождается сертификатом, выдаваемым Государственной молочной инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выдаваемым заводской лабораторией.

В сертификате или удостоверении о качестве указывают: а) наименование отправителя, б) наименование получателя, в) номер транспортного документа, г) вид и сорт продукта, количество и номера мест, вес нетто (по каждому виду и сорту отдельно), д) дату выработки и номер сушки, е) цифровые данные по влажности, кислотности и жиру.

17. Для установления соответствия качества продукта требованиям настоящего стандарта получателем производится наружный осмотр партии с целью проверки целостности упаковки. При наличии сомнений в качестве продукта производят вскрытие мест и отбор проб для контрольного анализа.

18. При приемке вагонных партий по выбору приемщика отбирают и вскрывают для органолептического и лабораторного исследования не более 10% всего количества мест партии.

При приемке мелких партий (менее одного вагона) количество подлежащих вскрытию мест определяет приемщик, но не менее трех мест упаковки. При расфасовке сухих сливок в герметическую тару (банки) от каждого вскрытого места отбирается не менее одной банки.

19. Порядок отбора проб для химического анализа производится в соответствии с ОСТ НКММП 3.

20. Окончательное заключение о качестве сухих сливок в местах приемки дает Государственная молочная инспекция по качеству.

VIII. Методы испытаний

21. Испытания сливок сухих и сливок сухих с сахаром производят по ОСТ НКММП 3 применительно к сухому молоку, за исключением исследования сухих сливок (без сахара) на кислотность по Тернеру и содержание жира по Герберу, которые для этого вида сливок производят следующим образом:

а) Определение кислотности по Тернеру

В химический стакан емкостью 150—200 мл с точностью до 0,01 г отвешивают 16 г сухих сливок. Помешивая и растирая комочки, приливают небольшими порциями около 30 мл дистиллированной воды, имеющей температуру 30°. Когда получится совершенно однородная масса, ее переводят через воронку в мерную колбу на 100 мл. Стакан и воронку смывают несколько раз небольшими порциями дистиллированной воды (температура воды 20° С) в мерную колбу. Затем доливают мерную колбу до метки водой. Закрывают колбу пробкой, хорошо перемешивают раствор переворачиванием колбы несколько раз.

Пипеткой отбирают 10 мл разведенного раствора в колбу Эллемейера, прибавляют 20 мл дистиллированной воды, три капли 1%-ного раствора фенолфталеина и титруют 0,1 N раствором едкого натра до слабо розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 мин. Количество пошедших миллилитров 0,1 N раствора едкого натра умножают на 10.

б) Определение жира по Герберу

В сливочный весовой бутирометр отвешивают 2,5 сухих сливок. Вливают 10 мл серной кислоты уд. веса 1,5 и 1 мл амилозого спирта. Встряхивают и ставят бутирометр в водяную баню, имеющую температуру 65° С, время от времени взбалтывая содержимое. После растворения белков в бутирометр доливают 10—11 мл серной кислоты с уд. весом 1,5 так, чтобы уровень раствора доходил до шейки бутирометра, закрывают пробкой, встряхивают и центрифугируют в течение 5 мин. при 1 000 об/мин. После центрифугирования ставят в водяную баню при 65° на 5 мин., затем производят отсчет. Результат умножают на 2.

Замена ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506-42