

4.30-71



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.30-71

Издание официальное

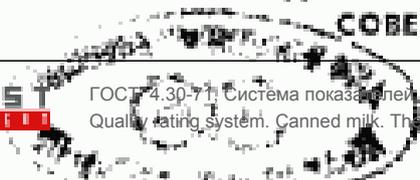
Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР

М О С К В А

GOST
СТАНДАРТЫ

ГОСТ 4.30-71 Система показателей качества продукции. Консервы молочные. Номенклатура показателей
Quality rating system. Canned milk. The nomenclature of indexes



РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

И. о. зам. директора по научной работе Гарналенко К. И.
Научный руководитель темы Ступин А. С.
Ответственные исполнители: Чаева К. А., Лебедев А. Ф.

Всесоюзным научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ВНИМИ)

Директор Липатов Н. Н.
Научные руководители: Радаева Н. А., Жураковская Е. К.
Исполнитель Домбровская Е. И.

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Начальник Главного управления по науке и новой технике Граф В. А.

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом общетехнических стандартов Технического управления Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

Начальник отдела Антоновский А. И.
Ст. инженер Распевакина Н. Т.

Отделом продовольственных товаров Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

Зам. начальника отдела Гурьянов И. П.
Ст. инженер Марочкина М. В.

УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР 28 сентября 1971 г. [протокол № 138]

Председатель отраслевой научно-технической комиссии зам. председателя Госстандарта СССР Ткаченко В. В.
Члены комиссии: Шаронов Г. Н., Скрипниченко В. Р., Верченко В. Р.

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 17 декабря 1971 г. № 2064

Система показателей качества продукции

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Номенклатура показателей

**ГОСТ
4.30—71**The system of quality indexes for production
Canned milk. The nomenclature of indexes**Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 17/ХІІ 1971 г. № 2064 срок введения установлен**с 1/І 1973 г.**Применение показателей вязкости и числа пригорелых частиц**с 1/І 1976 г.

Настоящий стандарт распространяется на молочные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

Нормы и требования по каждому признаку и показателю качества устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями.

1. ВИДЫ КОНСЕРВОВ

1.1. Молочные консервы в зависимости от вида применяемого сырья, материалов и способа изготовления подразделяются на следующие виды:

- консервы молочные сгущенные:
- молоко цельное сгущенное с сахаром;
- молоко нежирное сгущенное с сахаром;
- молоко сгущенное стерилизованное в банках;
- сливки сгущенные с сахаром;
- какао со сгущенным молоком и сахаром;
- кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром;
- какао со сгущенными сливками и сахаром;
- кофе натуральный со сгущенными сливками и сахаром
- продукты молочные сухие:
- молоко коровье цельное сухое;
- молоко коровье обезжиренное сухое;
- продукты молочнокислые сухие;
- молоко сухое для детей грудного возраста;
- молоко сухое полужирное для детского питания;
- сливки сухие;

Издание официальное**Перепечатка воспрещена****ГОСТ**
СТАНДАРТГОСТ 4.30-71, Система показателей качества продукции. Консервы молочные. Номенклатура показателей
Quality rating system. Canned milk. The nomenclature of indexes

сливки сухие с сахаром;
смеси для мороженого сухие;
сливки высокожирные сухие;
молоко быстрорастворимое сухое.

2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Показатели качества молочных консервов должны определять их физико-химические, микробиологические и органолептические свойства.

2.2. Показатели и признаки качества молочных консервов делятся на: общие (обязательные для всех молочных консервов) и дополнительные (обязательные для отдельных видов молочных консервов).

2.3. К общим показателям и признакам качества молочных консервов относятся:

- вкус и запах;
- консистенция;
- цвет;
- содержание влаги, %;
- содержание жира, %;
- кислотность, °Т;
- содержание солей олова в пересчете на олово в мг на 1 кг продукта;
- содержание солей меди в пересчете на медь в мг на 1 кг продукта;
- содержание солей свинца в мг на 1 кг продукта;
- общее количество микроорганизмов в 1 г продукта;
- титр бактерий группы кишечной палочки;
- содержание патогенных микроорганизмов.

2.4. К дополнительным показателям качества отдельных видов молочных консервов относятся:

- содержание сахарозы, %;
- общее количество сухих веществ, %;
- растворимость в мл сырого осадка;
- содержание молочного сахара, %;
- чистота по эталону, утвержденному для коровьего молока;
- температура сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, °С;
- продолжительность сквашивания восстановленных молочно-кислых продуктов, ч;
- вязкость, П;
- число пригорелых частиц по эталону;
- относительная скорость растворения за 5 сек, %.

2.5. Перечень показателей и признаков качества (общих и дополнительных) в зависимости от вида консервов указан в таблице.

Виды молочных консервов	Показатели качества										
	Общие	Содержание сахара, %	Содержание молочного сахара, %	Растворимость в воде	Общее количество сухих веществ, %	Температура сквашивания молочнокислых продуктов, °С	Продолжительность сквашивания молочнокислых продуктов, ч	Вязкость, П	Чистота по стандарту для ультрапастеризованного молока	Число микроорганизмов на 1 г	Относительная скорость расторопимости
Молочные консервы стуженные:	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-
молоко цельное стуженное с сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
молоко нежирное стуженное с сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
молоко стуженное стерилизованное в банках	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-
сливки стуженные с сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
какао со стуженым молоком и сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
кофе натуральный со стуженым молоком и сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
какао со стужеными сливками и сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
кофе натуральный со стужеными сливками и сахаром	+	+	-	+	-	+	-	-	+	-	-
Молочные продукты сухие:	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-
молоко коровье цельное сухое	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-
молочнокислые сухие продукты	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-

Продолжение

Нормируемые признаки и показатели качества

Дополнительные

Виды молочных консервов	Дополнительные										
	Общие	Содержание сахара, %	Содержание молочного сахара, %	Распределенность в массе сахара	Общее количество сухих веществ, %	Температура сыворотки, °C	Содержание восстановленных молочнокислых продуктов, %	Вязкость, П	Чистота по стандарту для стерилизованного молока	Число микробных частиц по стандарту	Относительная скорость расслоения на 5 см, %
молоко сухое быстрорастворимое	+	-	+	-	+	-	-	-	+	+	+
молоко сухое для детей грудного возраста	+	-	+	+	-	-	-	-	+	-	-
молоко сухое полужирное для детского питания	+	-	+	+	-	-	-	-	+	-	-
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
сливки сухие высокожирные	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
сухие смеси для мороженого	+	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
молоко сухое обезжиренное коровье	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-

Знак «+» обозначает определение показателя качества данного вида молочных консервов, кроме показателя содержания жира для нежирных молочных консервов.
 Знак «-» обозначает, что показатель не определяется.

2.6. В зависимости от специфики и вида молочных консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень показателей, не ухудшающий качество консервов.

2.7. Методы испытаний для определения показателей качества молочных консервов должны предусматриваться в соответствующих стандартах и технических условиях.

Редактор *А. С. Пшеничная*

Сдано в наб. 21/XII 1971 г. Подп. в печ. 3/II 1972 г. 0,5 п. л. Тир. 10000

Издательство стандартов. Москва, Д-22, Новопресненский пер., 3
Тиз. «Московский печатник», Москва, Ляли пер., 6. Зак. 2358

МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА ЕДИНИЦ (СИ)

Величина	Единицы		
	Наименование	Обозначение	
		Русское	международное
ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ			
ДЛИНА	метр	м	m
МАССА	килограмм	кг	kg
ВРЕМЯ	секунда	с	s
СИЛА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА	ампер	А	A
ТЕРМОДИНАМИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА КЕЛЬВИНА	кельвин	К	K
СИЛА СВЕТА	кандела	кд	cd
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ			
Плоский угол	радиан	рад	rad
Телесный угол	стерадиан	ср	sr
ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ			
Площадь	квадратный метр	м ²	m ²
Объем, вместимость	кубический метр	м ³	m ³
Плотность	килограмм на кубический метр	кг/м ³	kg/m ³
Скорость	метр в секунду	м/с	m/s
Угловая скорость	радиан в секунду	рад/с	rad/s
Сила; сила тяжести (вес)	ньютон	Н	N
Давление; механическое напряжение	паскаль	Па	Pa
Работа; энергия; количество теплоты	джоуль	Дж	J
Мощность; тепловой поток	ватт	Вт	W
Количество электричества; электрический заряд	кулон	Кл	C
Электрическое напряжение, электрический потенциал, разность электрических потенциалов, электродвижущая сила	вольт	В	V
Электрическое сопротивление	ом	Ом	Ω
Электрическая проводимость	сименс	См	S
Электрическая емкость	фарада	Ф	F
Магнитный поток	вебер	Вб	Wb
Индуктивность, взаимная индуктивность	генри	Г	H
Удельная теплоемкость	джоуль на килограмм-кельвин	Дж/(кг·К)	J/(kg·K)
Теплопроводность	ватт на метр-кельвин	Вт/(м·К)	W/(m·K)
Световой поток	люмен	лм	lm
Яркость	кандела на квадратный метр	кд/м ²	cd/m ²
Освещенность	люкс	лк	lx

МНОЖИТЕЛИ И ПРИСТАВКИ ДЛЯ ОБРАЗОВАНИЯ ДЕСЯТИЧНЫЕ КРАТНЫХ И ДОЛЬНЫХ ЕДИНИЦ И ИХ НАИМЕНОВАНИЙ

Множитель, на который умножается единица	Приставка	Обозначение		Множитель, на который умножается единица	Приставка	Обозначение	
		русское	международное			русское	международное
10 ¹²	тера	Т	T	10 ⁻⁹	(санте)	с	c
10 ⁹	гига	Г	G	10 ⁻⁶	милли	м	m
10 ⁶	мега	М	M	10 ⁻³	микро	мк	μ
10 ³	кило	к	k	10 ⁻²	деци	д	d
10 ²	(гекто)	г	h	10 ⁻¹	деци	д	d
10 ¹	(дека)	да	da	10 ⁻²	фемто	ф	f
10 ⁰	(доци)	д	d	10 ⁻³	атто	а	a

Примечание: В скобках указаны приставки, которые допускаются применять, только в исключительных случаях.

Данные единицы, как правило, широко распространены (континтер, гектер, децигектер, декагектер, гектогектер).

ГОСТ 4.30-71, Система показателей качества продукции. Консервы молочные. Номенклатура показателей

Quality rating system. Canned milk. The nomenclature of indexes