

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**



Кирг. ЦОМ ОН
ВНЕСено РСФСР 18.11.86
Осн. ИУС № 6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

до 01.04.93 (6-89)

Зад. на тар. РФ на ГОСТ Р 53436-2009
с 01.01.2011 (3-2010)
КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 4937-85

Издание официальное

ИЦС "КЫРГЫЗСТАНДАРТА"
Внесена поправка
Осн. ИУС № ...8.....20.02.85

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

РАЗРАБОТАН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

А. В. Овсянникова, В. В. Лазебная, А. А. Четвертак

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Член Коллегии В. М. Алексеев

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21 февраля 1985 г. № 358

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Консервы молочные
СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ
 Технические условия
 Milk cans. Condensed cream with sugar.
 Specifications

ГОСТ
4937—85

Взамен
 ГОСТ 4937—60

ОКП 92 2721

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21 февраля 1985 г. № 358 срок действия установлен

с 01.01.86
 до 01.01.90

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на сгущенные сливки с сахаром (далее по тексту — продукт), вырабатываемые из смеси пастеризованных молока и сливок путем выпаривания части воды и консервирования сахаром.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Продукт должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки продукта должны применять следующие сырье и материалы:

молоко коровье, заготовляемое не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264—70;

сливки с массовой долей жира не более 40% и кислотностью плазмы не более 24°Т, получаемые из коровьего молока не ниже 2-го сорта по ГОСТ 13264—70;

сахар-песок по ГОСТ 21—78 (с цветностью не более 0,8 условных единиц);

сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22—78;

сахар молочный рафинированный мелкокристаллический по нормативно-технической документации;

кислоту сорбиновую по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиковую по нормативно-технической документации;

натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный по ГОСТ 4172—76;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82.

1.3. По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|--|
| Вкус и запах | Сладкий, с явно или слабо выраженной пастеризацией, без посторонних привкусов и запахов |
| Консистенция | Однородная по всей массе, нормально вязкая (сливки равномерно стекают со шпателя), без наличия органолептически ощущимых кристаллов молочного сахара |
| Цвет | Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе |

Примечание. Продукт с пастообразной загустевшей консистенцией должен направляться на промышленную переработку.

1.4. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|----------------|
| Массовая доля влаги, %, не более | 26,0 |
| Массовая доля сахарозы, %, не менее | 37,0 |
| Массовая доля сухих веществ молока, %, не менее | 36,0 |
| в том числе жира, %, не менее | 19,0 |
| Кислотность, °Т, не более | 40,0 |
| Группа чистоты, не ниже | 1 |
| Массовая доля олова, %, не более | 0,01 |
| Массовая доля меди, %, не более | 0,0005 |
| Спинец | Не допускается |