

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

**КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ**

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУХИЕ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

**Консервы молочные****ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУХИЕ****Технические условия**

Preserved milk products. Dry sour milk products.  
Specifications

**ГОСТ  
10382—85**

МКС 67.100.10  
ОКП 92 2351

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на сухие кисломолочные продукты: простоквашу сухую, простоквашу диетическую сухую, молоко ацидофильное сухое, вырабатываемые из нормализованного сгущенного молока, заквашенного чистыми культурами молочнокислых бактерий, путем высушивания на распылительных сушильных установках.

**I. ВИДЫ**

- 1.1. Сухие кисломолочные продукты вырабатываются следующих видов:  
 простокваша сухая;  
 простокваша диетическая сухая;  
 молоко ацидофильное сухое.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Сухие кисломолочные продукты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки сухих кисломолочных продуктов должны применять следующее сырье:  
 молоко коровье по ГОСТ 13264\* не ниже II сорта;  
 сливки с массовой долей жира не более 40 % и кислотностью плазмы не более 24 °Т, полученные из молока по ГОСТ 13264 не ниже II сорта;  
 сливки из коровьего молока с массовой долей жира не более 40 % и кислотностью плазмы не более 24 °Т;  
 молоко обезжиренное кислотностью не более 20 °Т;  
 пахты, получаемую при выработке несоленого сладко-сливочного масла, кислотностью не более 20 °Т, полученного из молока коровьего по ГОСТ 13264 не ниже II сорта;  
 закваски на чистых культурах: термофильного стрептококка и болгарской палочки — для сухой простокваша, термофильного стрептококка и ацидофильной палочки — для сухой диетической простокваша, ацидофильной палочки — для сухого ацидофильного молока, по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003 (здесь и далее).

## ГОСТ 10382—85 С. 2

2.3. По органолептическим показателям сухие кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные сухому цельному молоку со слабовыраженной кислотностью, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	От светло-кремового до кремового

2.4. По физико-химическим показателям сухие кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	25,0
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Индекс растворимости, см <sup>3</sup> сырого осадка, не более	0,3
Кислотность продуктов, Т, не более	25,0
Продолжительность сквашивания восстановленных продуктов при температуре 37 °C—40°C, ч, не более	7,0
Чистота восстановленных продуктов, группа, не ниже	1

2.5. По микробиологическим показателям сухие кисломолочные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	То же
Клетки в микроскопическом препарате: простокваша	Палочки, диплококки, короткие и средние цепочки
диетическая простокваша	Палочки, диплококки, короткие цепочки
ацидофильтрованное молоко	Только палочки

П р и м е ч а н и е. Микроскопические препараты просматривают в продукте после восстановления и сквашивания.

#### 2.4. 2.5. (Измененная редакция, Изм. № 2).

2.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89\*.

#### (Измененная редакция, Изм. № 3).

##### 2.7. Упаковка и маркировка

2.7.1. Упаковка и маркировка сухих кисломолочных продуктов по ГОСТ 23651.

##### 2.7; 2.7.1. (Введены дополнительно, Изм. № 2).

2.7.2. Сухие кисломолочные продукты должны упаковывать в пачки для сыпучих продуктов № 56 или 43 массой нетто 400 и 500 г по ТУ 10.10.684 с внутренним герметично заделанным пакетом из комбинированного пленочного материала «Цефлен» по ТУ 10.10—490 или других материалов,

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.