

ГОСТ ЭД 1 2903—82

ДОПОЛНЕНИЕ К МЕЖГОСУДАРСТВЕННОМУ СТАНДАРТУ

**МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ
СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

ДОПОЛНЕНИЕ К МЕЖГОСУДАРСТВЕННОМУ СТАНДАРТУ**МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ****Технические условия**Unskimmed condensed milk with sugar.
Specifications**ГОСТ
ЭД 1
2903—82****Взамен
ГОСТ 11548—65**

МКС 67.100.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 27 августа 1982 г. № 2893 дата введения установлена**01.01.83****Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2330**

Настоящее дополнение к ГОСТ 2903—78 устанавливает дополнительные нормы и требования к цельному сгущенному молоку с сахаром, предназначенному для экспорта.

Нормы и требования, изложенные в пунктах данного дополнения, дополняют соответствующие нормы и требования пунктов ГОСТ 2903—78, имеющие те же номера.

Другие нормы и требования указанных пунктов должны выполняться в соответствии с требованиями ГОСТ 2903—78.

Дополнение применяют в комплексе с ГОСТ 2903—78.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.2. Для приготовления продукта должны применяться:

- молоко коровье, заготавливаемое по ГОСТ 13264—88*, не ниже 1-го сорта;
- молоко обезжиренное кислотностью не более 20 °Т.

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

1.4. По кислотности, вязкости, массовой доле свинца, размерам кристаллов молочного сахара продукт должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|--|
| Вкус и запах | Сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов |
| Консистенция | Однородная во всей массе, без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара |
| Цвет | Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе |

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Норма |
|--|----------------|
| Кислотность, °Т, не более | 45 |
| Массовая доля молочной кислоты, %, не более | 0,40 |
| Вязкость свежеработанного продукта (до 2 мес хранения), Па · с | 3,0—6,0 |
| Свинец | Не допускается |
| Размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более | 10 |

П р и м е ч а н и е. По заказам-нарядам внешнеторгового объединения допускается выработка продукта с массовой долей жира не менее 9 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003.

Издание официальное**Перепечатка воспрещена**

Издание (сентябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1984 г., августе 1986 г. (ИУС 4—84, 11—86).

© Издательство стандартов, 1982

© Стандартиформ, 2008

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют продукт в соответствии с ГОСТ 23651—79 в металлические банки № 7 по ГОСТ 5981—88, массой нетто 400 г.

Допускается упаковывать продукт в деревянные заливные бочки для пищевых продуктов по ГОСТ 8777—80 и фанерно-штампованные бочки по НД вместимостью 50 дм³.

По заказам-нарядам внешнеторгового объединения допускается маркирование металлических банок без нанесения ассортиментного номера продукции 76.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Продукт, упакованный в металлические банки, размещают в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

По заказам-нарядам внешнеторгового объединения допускается применение ящиков из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 или импортных ящиков из гофрированного картона с укладыванием в них по 48 банок.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.7. Допускается хранение продукта в металлических банках, поставляемого в страны с тропическим климатом, без соблюдения установленного температурного режима хранения не более 6 мес со дня выработки.