

Раздел Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н17

ГОСТ 7616—55 Сыры сычужные твердые

Изменение № 2

(взамен изменения № 1)

Раздел I. «Ассортимент, форма, размеры и вес»

Пункт 1 дополнен новым подпунктом:

«д) унифицированной цилиндрической формы: ярославский (у), кубанский, краснодарский».

Пункт 2. Таблица 1 дополнена требованиями для сыров унифицированной цилиндрической формы:

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры в см		Вес в кг
		Высота	Диаметр	
Ярославский (у):	Высокий цилиндр			
крупный		40—50	15—18	8—10
малый		40—45	12—14	4—6
Кубанский	То же	40—50	15—18	8—10
Краснодарский:	"			
крупный		40—50	15—18	8—10
малый		40—45	12—14	4—6

Раздел II. «Технические условия»

Пункт 3 изложен в новой редакции:

«3. Сыры должны быть выработаны по технологической инструкции, разработанной и утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных Государственной санитарной инспекцией СССР».

Пункт 10. Таблица. Подпункт а. Примечание 2. Исключены слова: «1-го сорта».

Раздел дополнен новым пунктом:

«11а. Сыры унифицированной цилиндрической формы выпускаются без подразделения на сорта и должны соответствовать следующим требованиям.

а) По физико-химическим показателям:

Название сыра	Жира в сухом веществе в %, не менее	Влаги в %, не более	Соли в %
Ярославский (у)	50	42	2—3
Кубанский	50	40	1—2
Краснодарский	50	43	2—3

Примечание. Допускается в отдельных случаях отклонение по содержанию жира в сухом веществе до 2% в сторону уменьшения.

б) По времени созревания:

Сыры должны выпускаться для реализации в возрасте не менее:

Ярославский (у) крупный и малый 3 мес.

Кубанский 4 мес.

Краснодарский крупный и малый 3 мес.

в) По органолептическим показателям:

Наименование показателей	Ярославский	Кубанский	Краснодарский
Внешний вид	Корка тонкая, гладкая, без повреждений, покрытая парафином, окрашенным для ярославского сыра в красный цвет, для кубанского—в оранжево-желтый		Корка тонкая, слегка пористая, без повреждений, покрытая тонким слоем желтоватой слизи
Вкус и запах	Слегка кисловатый, умеренно острый, без посторонних привкуса и запаха	Слегка сладковатый (пряный), без посторонних привкуса и запаха	Острый, слегка аммиачный, типичный для сыров со слизистой поверхностью
Консистенция	Тесто эластичное, однородное по всей массе сыра	Тесто эластичное, плотное, однородное по всей массе сыра	Тесто слегка маслянистое, плотное, однородное по всей массе сыра
Цвет теста	Желтый, ровный по всей массе сыра		Слабо-желтый или желтый, ровный по всей массе сыра

Продолжение

Наименование показателей	Ярославский	Кубанский	Краснодарский
Рисунок	Состоит из „глазков“ различных размеров круглой или овальной формы. Допускается наличие единичных „глазков“. При нежной консистенции допускается отсутствие „глазков“	Состоит из „глазков“ круглой или овальной формы. Допускается наличие единичных „глазков“	Неравномерно распределенные „глазки“ неправильной формы

Раздел IV. «Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование»

Пункт 21. Подпункт *г*. Заменены слова:

«утверждаются Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР»

на

«утверждены организацией, в систему которой входит завод».

Пункт 21. Подпункт *е* — исключен.

Раздел дополнен новым пунктом:

«39. Сыры унифицированные цилиндрической формы—ярославский (*у*) и кубанский должны быть завернуты в целлофан; краснодарский сыр должен быть завернут в пергамент, затем в фольгу и в целлофан. Фольга или целлофан должны быть синего цвета.

На этикетках, опоясывающих эти виды сыров и наклеенных на торцевые стороны, должно быть обозначено:

- а) наименование организации, в систему которой входит завод;
- б) наименование и номер завода;
- в) наименование сыра;
- г) содержание жира в сухом веществе;
- д) дата выработки;
- е) «ГОСТ 7616—55».

Упаковка унифицированного сыра для отгрузки производится в деревянные или картонные ящики не более четырех сыров в каждый».

(Приказ № 508 24/VI—59 г.)