

СССР  
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО,  
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

*Издание официальное*

МОСКВА  
1958

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак\*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

---

<b>СССР</b> — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ</b> <b>7770—55</b>
	<b>СЫР ЗЕЛЕНЫЙ</b>	Взамен <b>ОСТ НКММП 49</b>
		Группа Н17
<p>Настоящий стандарт распространяется на сыр зеленый, вырабатываемый из обезжиренного коровьего молока путем свертывания закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий, с последующим созреванием полученного цигера, обработкой и сушкой его.</p> <p style="text-align: center;"><b>I. ВИДЫ, ФОРМА, РАЗМЕРЫ И ВЕС</b></p> <p>1. По способу приготовления зеленый сыр делится на два вида:</p> <p>а) головки, имеющие форму усеченного конуса;</p> <p>б) порошок.</p> <p>2. Форма головки сыра — усеченный конус; допускается небольшая выпуклость поверхности нижнего и верхнего оснований.</p> <p>3. Размеры головки сыра:</p> <p style="margin-left: 40px;">диаметр нижнего основания . . . . . 5 см</p> <p style="margin-left: 40px;">диаметр верхнего основания . . . . . 4 см</p> <p style="margin-left: 40px;">высота . . . . . 6 см</p> <p>4. Вес головки сыра . . . . . 100 г ± 5%</p> <p style="margin-left: 40px;">вес (нетто) сыра в порошке <math>\left. \begin{matrix} 100 \text{ г} \\ 200 \text{ г} \end{matrix} \right\} \pm 5\%</math> (на усушку)</p> <p style="text-align: center;"><b>II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b></p> <p>5. Сыр зеленый должен быть приготовлен по технологической инструкции Министерства промышленности мясных и молочных продуктов СССР с соблюдением норм и правил, установленных Всесоюзной государственной санитарной инспекцией.</p> <p>6. Для выработки сыра зеленого применяются следующие материалы и сырье:</p> <p>а) молоко коровье обезжиренное;</p> <p>б) соль поваренная пищевая, не ниже 1-го сорта;</p>		
Внесен Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 22/XII 1955 г.	Срок введения 1/I 1956 г.

в) порошок синего или желтого донника (тригонеллы) для придания сыру характерной окраски и специфического запаха.

Допускается также применение растительной пищевой краски для подкрашивания сыра, разрешенной Всесоюзной государственной санитарной инспекцией (до 5 мл на 100 кг сырной массы).

7. По качеству все перечисленное сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

8. По физико-химическим показателям зеленый сыр должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
Содержание влаги в %, не более . . . . .	40
Содержание соли поваренной в %, не более . . . . .	6,5
Донника в %, не более . . . . .	2,5

Примечание. Допускается в отдельных случаях отклонение по содержанию влаги в сыре в сторону повышения до 2,0%.

9. По органолептическим показателям зеленый сыр должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика	
	для сыра в головках	для сыра в порошке
Внешний вид	Поверхность сыра слегка шероховатая, без трещин, изъянов, плесени и слизи	Однородный порошок в виде манной крупы
Вкус и запах	Остросоленый со специфическим запахом донника и созревшего цигера	
Консистенция	Структура сырной массы однородная, свободно подлающаяся размельчению на металлической терке	Однородный порошок равномерного размера
Цвет	Серовато-зеленый	
Рисунок	На разрезе или изломе сыр не должен иметь рисунка	

### III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Сыры, выпускаемые предприятием (базой, холодильником, заводом), должны быть приняты отделом технического контроля.

Отгрузка сыра производится по сертификату Государственной инспекции по качеству или по удостоверению о качестве за подписью руководителя предприятия с указанием срока действия сертификата или удостоверения о качестве.

Сертификат или удостоверение о качестве выдается в зависимости от качества сыра и условий хранения на срок от 20 до 45 дней.

11. Предприятие должно гарантировать соответствие всего выпускаемого сыра требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию документами установленной формы, удостоверяющими его качество. Результаты химического анализа и органолептической оценки заносятся в сертификат или удостоверение о качестве за подписью лица, производившего экспертизу.

Под партией понимается любое количество сыра одного вида, предназначенное к единовременному отпуску и приемке.

12. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего сыра и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора образцов и методы испытаний, указанные в пп. 13—15.

В случае несоответствия сыра требованиям стандарта производят повторное испытание.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю сыр сдаче-приемке не подлежит.

13. Для отбора образцов от партии сыра вскрывают каждое десятое место, а из каждого контрольного места берут 2—3 головки сыра или 2—3 пакета сыра в порошок.

Для лабораторных анализов головки сыра протирают через терку с мелкими отверстиями и тщательно перемешивают. От пробы берут лабораторный образец весом 50 г.

14. Для определения однородности сыра по физико-химическим показателям по каждой партии производится не менее двух анализов. Анализ на содержание соли производится только в сомнительных случаях.

При обнаружении несоответствия между составом сыров и нанесенной на них маркировкой число анализов может быть увеличено по усмотрению инспектора или эксперта (технолога).

15. Испытания сыров на содержание влаги и сухого вещества должны производиться по ГОСТ 3626—47, на содержание хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 3627—57.

#### IV. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

16. Каждая головка зеленого сыра завертывается в фольгу с пергаментной прокладкой. На боковую поверхность обернутой головки наклеивается этикетка, на которой должно быть обозначено:

- а) наименование организации, в систему которой входит данное предприятие;
- б) наименование сыра;
- в) вес головки сыра;
- г) «ГОСТ 7770—55».

17. Зеленый сыр в порошке упаковывается в пергаментные пакетики, затем в этикетированные бумажные пакетики или же в картонные парафинированные коробки с этикеткой.

На этикетке должно быть обозначено:

- а) наименование организации, в систему которой входит данное предприятие;
- б) наименование и вид сыра;
- в) вес нетто;
- г) «ГОСТ 7770—55».

18. Пакетики, коробки и завернутые в фольгу головки сыра укладывают в деревянные, фанерные или картонные ящики весом не более 30 кг.

Ящики должны быть прочные, чистые, изготовленные из сухой, незагрязненной древесины.

19. В каждый ящик укладывают сыр одного вида. При укладке сыра в головках ящики предварительно выстилают оберточной бумагой и между рядами сыра прокладывают листы оберточной бумаги.

20. На торцовой стороне ящика при помощи трафарета или наклейки этикетки должно быть обозначено:

- а) наименование организации, в систему которой входит данное предприятие;
  - б) наименование и вид сыра;
  - в) вес нетто и брутто;
  - г) количество головок или пакетиков или коробок;
  - д) дата расфасовки;
  - е) «ГОСТ 7770—55».
- ж) П. Н. (прейскурантный номер тары).

21. Зеленый сыр должен храниться в торговых базах, маслобазах, холодильниках или на складах заводов при температуре не выше  $+15^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности 85—87%.

22. Сыр хранится на стеллажах или упакованным в тару. При хранении сыра в упакованном виде в ящиках последние должны быть уложены в штабеля.

Каждый ряд ящиков по высоте должен прокладываться рейками.

Между сложенными штабелями оставляется проход шириной 0,8—1 м.

23. Отправка сыра по железной дороге в летнее время производится в изотермических вагонах с температурой внутри вагона не выше  $+12^{\circ}\text{C}$ .

В зимнее время сыр перевозится в утепленных вагонах, причем температура во время транспортирования поддерживается в пределах не ниже  $+2^{\circ}\text{C}$  и не выше  $+12^{\circ}\text{C}$ .

Допускается отгрузка сыра в контейнерах без охлаждения.

24. В вагонах ящики с сырами укладываются штабелями.

Укладка ящиков в штабели производится с отступлением от торцовых стенок вагона на расстояние 15—20 см. В зимнее время, при наличии печного отопления в вагоне, штабеля укладываются с отступлением от печи на 1 м.

25. Условия при перевозке зеленого сыра водным транспортом должны соответствовать требованиям, изложенным в пп. 23—24.

26. При перевозке сыра смешанным железнодорожно-водным сообщением тара должна быть обтянута по торцам проволокой или стальной лентой.

27. Перевозка сыра автомобильным или гужевым транспортом может производиться при условии обязательного укрытия тары с сыром брезентом.

---

Закон

ГОСТ 3627—57 введен взамен ГОСТ 3627—47.

---

