

56-73876

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСТ 8003—56
	К Е Ф И Р	Взамен ОСТ НКПП 364
		Группа Н17
<p>Настоящий стандарт распространяется на кефир, вырабатываемый из коровьего пастеризованного молока путем сквашивания его закваской, приготовленной на кефирных грибочках или чистых культурах специально подобранных молочнокислых бактерий и дрожжей, выделенных из кефирных грибочков.</p> <p>По согласованию с потребителем допускается выработка кефира из сухого молока.</p> <p style="text-align: center;">I. ВИДЫ</p> <p>1. В зависимости от содержания жира, от степени выраженности молочнокислого и спиртового брожения и от степени созревания кефир подразделяется на:</p> <p>Кефир жирный (из цельного молока):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) слабый (созревание 1 сутки) б) средний (» 2 суток) в) крепкий (» 3 ») <p>Кефир нежирный (из обезжиренного молока):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) слабый (созревание 1 сутки) б) средний (» 2 суток) в) крепкий (» 3 ») <p style="text-align: center;">II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</p> <p>2. Кефир 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>3. Для приготовления кефира применяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) молоко коровье цельное; б) молоко коровье обезжиренное; в) молоко сухое цельное и обезжиренное распылительной сушки, не ниже высшего сорта; 		
Внесен Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 2/VI 1956 г.	Срок введения 1/X 1956 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Цена 15 коп.

Перепечатка воспрещена

- г) кефирные грибки и чистые культуры микроорганизмов;
д) сливки из коровьего молока.

Допускается применение маложирного цельного молока с добавлением к нему более жирного молока или сливок для получения в готовом продукте нормы содержания жира, обусловленной настоящим стандартом.

4. Сырье, применяемое для выработки кефира, должно соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

5. По физико-химическим показателям кефир должен соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателей	Н о р м ы		
	К е ф и р		
	слабый	средний	крепкий
Содержание жира в жирном кефире, в г на 100 мл кефира, не менее	3,2	3,2	3,2
Кислотность в градусах . . .	80—90	80—105	90—120
Содержание алкоголя в %%, не более	0,2	0,4	0,6
Температура при выпуске с завода в °С, не выше . . .	8	8	8

6. По органолептическим показателям кефир должен соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателей	Характеристика
Вкус и запах	Кисломолочный, освежающий, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и вид	Однородные, напоминающие жидкую сметану. Допускается газообразование, вызванное наличием нормальной микрофлоры
Цвет	Молочнобелый или слегка кремовый

Прибавление к кефиру каких-либо консервирующих или красящих веществ не допускается.

7. Кефир не должен содержать патогенных микроорганизмов.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. Кефир, выпускаемый молочными предприятиями, должен быть принят отделом технического контроля (лабораторией) завода-изготовителя.

9. Завод-изготовитель должен гарантировать соответствие всего выпускаемого кефира требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию кефира документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

10. Под партией понимается любое количество кефира, изготовленного в одном танке или одной ванне и предназначенного к единовременному отпуску-приемке.

11. Получатель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего к нему кефира и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 13.

12. В случае неудовлетворительного результата какого-либо испытания производят повторные испытания удвоенного количества образцов.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю, вся партия кефира выпуску не подлежит.

13. Отбор образцов кефира и подготовку их к анализу производят по ГОСТ 3622—47, определение кислотности — по ГОСТ 3624—47, определение содержания жира — по ГОСТ 5867—51, определение содержания спирта (алкоголя) — по ГОСТ 3629—47, определение пастеризации — по ГОСТ 3623—47.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

14. Кефир должен выпускаться с молочных заводов в стеклянных молочных бутылках, а также в другой таре (бумажной или из другого материала), обеспечивающей сохранность продукта и его качество, емкостью от 0,25 до 0,5 л. Емкость и виды тары должны быть согласованы с потребителем и Государственной санитарной инспекцией СССР.

Допускаются отклонения по объему не более:

для тары емкостью 0,25 л	±5%
» » » от 0,25 до 0,5 л	±3%

15. Стеклянные бутылки и другая тара с кефиром должны быть плотно закупорены металлическими капсулами, кронен-пробками или иным способом, обеспечивающим сохранение качества продукта.

Допускается производить закупорку стеклянных бутылок картонными парафинированными кружками.

16. На этикетке, на металлическом капсуле, на картонном кружке или на корпусе тары с кефиром должны быть нанесены тиснением или несмываемой краской следующие обозначения:

- а) наименование министерства, главка, предприятия;
- б) полное наименование продукта;
- в) день выпуска;
- г) объем в литрах;
- д) «ГОСТ 8003—56».

17. Укупоренные бутылки или другую тару с кефиром устанавливают в открытые деревянные или металлические ящики-решетки. Боковые стенки ящиков должны быть выше горлышек бутылок или другой тары.

18. Хранение кефира должно производиться в холодильных камерах молочных заводов и торговых баз, а также в торговой сети и на предприятиях общественного питания при температуре не выше $+8^{\circ}\text{C}$ в соответствии с «Санитарными правилами, условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов», утвержденными Главной госсанинспекцией Министерства здравоохранения СССР 25/IV 1952 г.

19. Кефир с молочного завода в торговые базы и магазины должен транспортироваться в авторефрижераторах или в машинах с изотермическим или закрытым кузовом.

Допускается перевозка кефира в открытых автомашинах при условии обязательного укрытия ящиков брезентами.