

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркомe СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 117—41
	КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ	
	Взамен ОСТ НКПП 319 Группа Н17	
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на крем творожный, выработанный из жирного творога коровьего молока.</p> <p style="text-align: center;">I. СЫРЬЕ, МАТЕРИАЛЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ИХ КАЧЕСТВУ</p> <p>2. Для производства крема творожного применяются следующие сырье и материалы:</p> <p style="margin-left: 20px;">а) творог жирный, б) сахар свекловичный, в) масло сливочное, г) сливки, д) вкусовые и ароматические вещества: какао-порошок, шоколад, ваниль, ванилин, ванилаль.</p> <p>3. Указанные продукты по своему качеству должны отвечать требованиям действующих стандартов или технических условий.</p> <p style="text-align: center;">II. КЛАССИФИКАЦИЯ</p> <p>4. По товарному наименованию:</p> <p style="margin-left: 20px;">а) крем с ванилью, б) крем с шоколадом.</p> <p style="text-align: center;">III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</p> <p>Крем творожный должен удовлетворять следующим требованиям:</p> <p>5. По органолептическим показателям:</p> <p style="margin-left: 20px;">а) <i>вкус и запах</i> — кисломолочный, сладкий, с выраженным ароматом добавленных вкусовых и ароматических веществ. Не допускается наличие несвойственных доброкачественному свежему продукту привкусов и запахов.</p> <p style="margin-left: 20px;">б) <i>консистенция</i> — однородная, нежная, без комков и крупинок.</p> <p style="margin-left: 20px;">в) <i>цвет</i> — для крема с ванилью молочно-белый или слегка желтоватый, для крема с шоколадом — коричневый, равномерный по всей массе крема.</p>		
Внесен Народным комиссариа-том мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/1 1941 г.	Срок введения 1/III 1941 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена